

Wojewódzki Konkurs Kulinaryny

„NOWOCZESNA KUCHNIA POLSKA W TRADYCJI ŚWIĄT WIELKANOCNYCH”

Regulamin i harmonogram Konkursu

I. Postanowienia ogólne

1. Organizatorami Konkursu jest Zespół Szkół Nr1 im. Marii Skłodowskiej-Curie w Wyszkowie.
2. Konkurs odbędzie się w dniu 15 marca 2018 r. o godz. 9.00 w Zespole Szkół nr 1 im. Marii Skłodowskiej - Curie w Wyszkowie, ul Świętojańska 89.
Rejestracja uczestników od godz. 8.00
3. Nad prawidłowością przeprowadzenia Konkursu czuwać będzie 5 osobowa niezależna komisja konkursowa w następującym składzie:
 - ✓ Przewodniczący Jury
 - ✓ Trzech jurorów degustacyjnych
 - ✓ Juror techniczny

Zasady konkursu:

1. Głównym celem konkursu jest:
 - ✓ popularyzacja zawodów branży gastronomicznej
 - ✓ doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzenie kreatywności uczniów,
 - ✓ podniesienie poziomu kształcenia zawodowego,
 - ✓ kształtowanie wśród uczniów postawy uczciwej rywalizacji.
 - ✓ wymiana doświadczeń pomiędzy szkołami oraz instytucjami pozaszkolnymi
2. Przedmiotem konkursu jest wykonanie **6 porcji** przekąski gorącej z wykorzystaniem: **jaj, wątróbki drobiowej (indycezej) i buraków.**
3. Ocenie podlegać będzie również prezentacja dania poparta wiedzą z zakresu tematyki wiodącej.
4. Organizatorzy zapewniają w/w surowce wynikające z tematyki Konkursu. Pozostałe surowce każda drużyna zabezpiecza we własnym zakresie. Nie wolno stosować przygotowanych wcześniej uformowanych półproduktów oraz wykonanych wcześniej dekoracji.
3. Organizatorzy zapewniają stanowiska pracy wyposażone w: zlewozmywaki, blaty robocze, piekarniki elektryczne i płyty ceramiczne. Podstawowy sprzęt gastronomiczny każda drużyna zabezpiecza we własnym zakresie.
4. Uczniowie startują w konkursie w zespołach **dwuosobowych**. Każda szkoła uczestnicząca w Konkursie może wystawić jeden Zespół
5. W konkursie może uczestniczyć maksymalnie 8 drużyn. O dopuszczeniu do udziału w konkursie decyduje kolejność i poprawność zgłoszeń

6. Czas przeznaczony na wykonanie potrawy wynosi **60 minut**. Czas ten zawiera także przygotowanie stanowisk pracy. Przekroczenie czasu wykonania zadania konkursowego skutkuje punktami karnymi.
7. Od uczestników Konkursu wymagana jest kompletna odzież ochronna.
8. **Nadsyłanie zgłoszeń** w celu potwierdzenia udziału - na formularzu zgłoszeniowym, tj. Załącznik Nr 1 do dnia **1 marca 2018 r. na adres szkoły zs1@zs1wyszkow.edu.pl**
9. Do dnia **5.03.2018 r.** należy na przesłać Załącznik Nr 2 (formularz Przygotowania Przepisu i oświadczenia uczestników) - **na adres szkoły zs1@zs1wyszkow.edu.pl**
10. Przewidziane są atrakcyjne nagrody rzeczowe.
11. Przed udziałem w konkursie Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. Dokonanie zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznacznie z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.
12. Nauczyciel opiekun oddelegowany przez Szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w dniu konkursu. Koszt przejazdu pokrywa szkoła zgłaszająca uczestników.
13. Obowiązkiem każdego uczestnika jest złożenie Oświadczenia o wyrażeniu zgody na udział w konkursie „NOWOCZESNA KUCHNIA POLSKA W TRADYCYJI ŚWIĄT WIELKANOCNYCH” oraz na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystania wizerunku – **Załącznik Nr 3**

Osoby do kontaktów bezpośrednich z ramienia organizatora:

1. Sekretariat Szkoły tel. 29 74 25427, 29 6429030 e-mail: zs1@zs1wyszkow.edu.pl
2. Koordynator Konkursu Bogusława Pawelska – Kozon 603 751 161:
b.pawelska.kozon@wp.pl

Marian Popławski

Dyrektor Zespołu

data i podpis