

Regulamin

Wojewódzkiego Konkursu Kulinarnego

„Pasja smaków

- *przysmaki lasu*”

objęty Honorowym Patronatem Prezydenta Miasta

Radomia

Cele konkursu jest

- doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych
- wzbudzenie zainteresowań uczniów
- integracja i wymiana doświadczeń pomiędzy uczniami i nauczycielami zawodu
- nawiązanie ścisłej współpracy z pracodawcami z szeroko pojętej branży gastronomicznej i spożywczej
- podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz współpraca między szkołami i firmami branży gastronomicznej i spożywczej

1. Organizatorem konkursu kulinarnego pod Honorowym Patronatem Prezydenta Miasta Radomia jest Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu ul. Św. Brata Alberta 1 (była ul. Armii Ludowej 1)
2. Konkurs adresowany jest do uczniów szkół kształcących w zawodach branży gastronomicznej.
3. Zgłoszenie uczestnika z opiekunem w terminie 28.10.2022r. na adres **Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu ul. Św. Brata Alberta 1 26-600 Radom** lub email szkola@zssih.radom.pl
4. Lista szkół zakwalifikowanych do Wojewódzkiego Konkursu Kulinarnego „Pasja smaków –przysmaki lasu” będzie zamieszczona na stronie internetowej ZSSiH w Radomiu – www.zssih.radom.pl w dniu 02.11.2022 r.
5. Konkurs odbędzie się **17.11.2022 r.** w Zespole Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu, ul. św. Brata Alberta (była ul. Armii Ludowej 1)
Spotkanie organizacyjne rozpocznie się o godz. 8¹⁵ w bloku A II piętro.
Rozpoczęcie konkursu o godz. 9⁰⁰.
6. Konkurs składa się z dwóch etapów:
 - pierwszy etap:
 - nadesłanie zgłoszenia i receptury z jej opisem produkcyjnym oraz zdjęcie wykonywanych potraw (zał. 3) (ze szkoły mogą być nadsyłane maksymalnie dwa zgłoszenia)
 - zakwalifikowanie uczestnika do kolejnego etapu
 - drugi etap:
 - wykonanie zakąski ciepłej z wykorzystaniem obowiązkowo co najmniej jednego surowca pochodzącego z lasu
 - wykonanie deseru z wykorzystaniem obowiązkowo co najmniej jednego surowca pochodzącego z lasu
 - wykonanie trzech porcji zakąski ciepłej i trzech porcji deseru

- przygotowanie potrawy w czasie 150 minut
- przygotowane potrawy należy wyporcjować na własnej zastawie stołowej.

7. Konkurs Kulinaryny będzie oceniany przez Jury składające się z;

- przedstawiciela ZSSiH
- opiekuna jednej z drużyny wyłonionego drogą losowania
- przedstawicieli lokalnych pracodawców

Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród laureatom odbędzie się po zakończeniu konkursu.

8. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarne go czuwać będą:

- nauczyciele kształcenia zawodowego z ZSSiH.

Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem.

Zgłoszenie do konkursu będzie traktowane jako równoznaczne z akceptacją regulaminu.

Nauczyciel opiekun oddelegowany przez Szkołę odpowiada za powierzonego mu ucznia w dniu konkursu.

Uczestnicy zobowiązani są do posiadania :

- legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika
- wypełnione oświadczenie zdrowotne
- aktualne oświadczenie do celów sanitarno – epidemiologicznych lub książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych
- przepisowego stroju ochronnego kucharza – fartuch, zapaska, czapka.

Organizator zapewnia:

- stanowisko technologiczne wyposażone w: stoły robocze ze stali nierdzewnej, kuchenkę,
- zlewozmywak oraz drobny sprzęt produkcyjny: garnki, patelnie, deski, drobne naczynia produkcyjne, sita, cedzaki, miarki, łyżki, łopatki, szumówki itp.
- sprzęt mechaniczny: maszynka do mięsa, mały robot kuchenny, piec konwekcyjny.
- środki czystości
- inne naczynia lub sprzęt specjalistyczny uczestnicy Konkursu Kulinarne go zabezpieczają we własnym zakresie.

Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.

Nie zezwala się na stosowanie:

- sztucznych dekoracji
- przygotowanych wcześniej dekoracji
- gotowych sosów, kremów
- przygotowanych wcześniej półproduktów potraw lub ich elementów
- gotowych farszów

Kryteria oceny w Konkursie Kulinarne m:

- smakowitość zakąski ciepłej -max. 10 punktów
- smakowitość deseru– max. 5 punktów
- stopień trudności wykonania zakąski ciepłej – max. 5 punktów
- stopień trudności wykonania deseru – max. 5 punktów
- pomysłowość, kreatywność zgodność z tematyką - max. 10 punktów
- wygląd i aranżacja podania zakąski ciepłej– max. 5 punktów
- wygląd i aranżacja podania deseru– max. 5 punktów

- czystość w trakcie pracy – max. 5 punktów

Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi: 1 minuta= minus 1 punkt. Po 15 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca drużyny zostanie zatrzymana, danie poddane będzie ocenie jury.

Każdy członek Jury może przyznać maksymalnie 50 punktów. Uczestnicy konkursu otrzymują dyplomy a laureaci puchary i nagrody.

Regulamin konkursu będzie dostępny w siedzibie szkoły oraz na stronie internetowej: www.zssih.radom.pl

Postanowienie końcowe

Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas konkursu.

Koszt przejazdu i zakwaterowania pokrywa szkoła zgłaszająca uczestników do konkursu. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania konkursu bez podania powodu.

Telefon kontaktowy: Małgorzata Miedzińska tel. 607916678.