

# **Regulamin**

## **Wojewódzkiego Konkursu Kulinarnego**

### **„Pasja smaków**

*- ryby smaczne, ryby zdrowe i desery kolorowe”*

## **objęty Honorowym Patronatem Prezydenta Miasta Radomia**

#### **Cele konkursu jest**

- doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzenie 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 14.11.2019 r. na adres **Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu ul. Św. Brata Alberta 1 26-600 Radom** lub email [szkola@zssih.radom.pl](mailto:szkola@zssih.radom.pl)
4. Lista szkół zakwalifikowanych do Wojewódzkiego Konkursu Kulinarnego „Pasja smaków –ryby smaczne, ryby zdrowe i desery kolorowe” będzie zamieszczona na stronie internetowej ZSSiH w Radomiu – [www.zssih.radom.pl](http://www.zssih.radom.pl) w dniu 15.11.2019 r.
5. Konkurs odbędzie się **28.11.2019 r.** (czwartek) w Zespole Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu, ul. św. Brata Alberta (była ul. Armii Ludowej 1) Spotkanie organizacyjne rozpocznie się o godz. 8<sup>15</sup> w bloku A II piętro. Rozpoczęcie konkursu o godz. 9<sup>00</sup>.
6. Konkurs składa się z dwóch etapów:
  - pierwszy etap:
    - nadesłanie zgłoszenia i receptury z jej opisem produkcyjnym oraz zdjęcie wykonywanej potrawy i deseru( zał. 3)
    - zakwalifikowanie zespołu do kolejnego etapu
  - drugi etap:
    - wykonanie filetowania na pstrągach w czasie 15 min
    - wykonanie zakąski z wykorzystaniem filetów z pstrąga oraz deseru talerzowego,
    - wykonanie trzech porcji zakąski z wykorzystaniem składnika obowiązkowego jakim jest filec z pstrąga .

- wykonanie trzech porcji deseru z wykorzystaniem składnika obowiązkowego jakim jest ser biały twarogowy i szpinak
- przygotowanie zakąski i deseru w czasie 120 minut
- przygotowaną zakąskę i deser 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
- 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, łopatk i, 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
- przygotowanych wcześniej półproduktów potraw lub ich elementów
- gotowych farszów

#### **Kryteria oceny w Konkursie Kulinarne m:**

- filetowanie pstrągów -max. 10 punktów
- smakowitość zakąski – max. 5 punktów
- smakowitość deseru – max. 5 punktów
- stopień trudności zakąski – max. 5 punktów
- stopień trudności deseru– max. 5 punktów
- pomysłowość, kreatywność zgodność z tematyką - max. 5 punktów

- wygląd i aranżację zakąski – max. 5 punktów
- wygląd i aranżację 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](http://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.