

Regulamin Wojewódzkiego Konkursu Kulinarnego „Pasja smaków – galantyny i rolady z kurczaka”

Cele konkursu:

- doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych
- wzbudzenie zainteresowań uczniów z wykorzystaniem produktów regionalnych
- zdrowa rywalizacja, 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 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 dwuosobowej drużyny z opiekunem w terminie do **16. 11. 2017 r.** na adres **szkoły: Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich, ul. św. Brata Alberta 1, 26-600 Radom** lub email szkola@zssih.radom.pl.
4. Lista szkół zakwalifikowanych do Wojewódzkiego Konkursu Kulinarnego „Pasja smaków – galantyny i rolady z kurczaka” będzie zamieszczona na stronie internetowej ZSSiH w Radomiu – www.zssih.radom.pl w dniu **17.11.2017 r.**
5. Konkurs odbędzie się **30.11. 2017 r.** w Zespole Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu, ul. św. Brata Alberta 1 (była ul. Armii Ludowej 1).
Spotkanie organizacyjne rozpocznie się o godz. 8.15 w bloku A II piętro.
Rozpoczęcie konkursu o godz. 9.00.
Uczestnicy startują w zespołach dwuosobowych.
6. Konkurs Kulinarny będzie oceniany przez Jury składające się z:
 - przedstawiciela ZSSiH,
 - przedstawicieli lokalnych pracodawców.

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

7. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będą:
 - nauczyciele kształcenia zawodowego z ZSSiH.

Zadaniem drużyny jest wykonanie 4 porcji dania zasadniczego z galantyną lub roladą z kurczaka w roli głównej.

Profesjonalne przygotowanie tuszki kurczaka z wyluzowaniem kości będzie uwzględniane przez jury w punktacji konkursowej.

- główny składnik do konkursu zapewnia organizator (tuszką z kurczaka), pozostałe składniki zespół przygotowuje we własnym zakresie
- uczniowie przystępują do konkursu w odzieży ochronnej
- czas przygotowania potraw konkursowych **wynosi 120 minut**
- przygotowane potrawy należy wyporcjować z zastosowaniem odpowiednio dobranej zastawy stołowej

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 powierzonych mu uczniów w dniu konkursu.

Uczestnicy zobowiązani są do posiadania:

- legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika,
- aktualnej książeczki zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych,
- przepisowego stroju ochronnego kucharza – fartuch, zapaska, czapka.

Organizator zapewnia:

- tuszkę z kurczaka – 1 szt.;
- talerze do serwowania potraw konkursowych;
- 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, łopatkę, szumówki itp.;
- sprzęt mechaniczny: maszynka do mięsa, mały robot kuchenny, piec konwekcyjny;
- środki czystości.

Inne naczynia lub sprzęt specjalistyczny uczestnicy Konkursu Kulinarного zabezpieczają we własnym zakresie.

Dopuszcza się:

- serwowanie potraw konkursowych na zastawie własnej uczestników konkursu.

Rodzaj zastawy stołowej nie ma wpływu na punktację.

Nie zezwala się na stosowanie:

- sztucznych dekoracji,
- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
- gotowych sosów,
- przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów,
- gotowych farszów.

Kryteria oceny w Konkursie Kulinarным:

- smakowitość – max. 5 punktów
- techniczne umiejętności przygotowania tuszki na galantynę lub roladę z wyluzowaniem kości - 10 punktów
- stopień trudności – max. 5 punktów
- pomysłowość, kreatywność, zgodność z tematyką - max. 10 punktów
- wygląd i aranżację potrawy – max. 10 punktów

Przekroczenie czasu przeznaczonego 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 40 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, w tym zdjęć, osób i potraw.

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:

Monika Wasik tel. 663 724 246 (po 16.00)