

Regulamin

Wojewódzkiego Konkursu Kulinarnego

„Pasja smaków

- *pierogowy mix w nowoczesnym wydaniu*”

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 29.10.2020r. 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 –pierogowy mix w nowoczesnym wydaniu” będzie zamieszczona na stronie internetowej ZSSiH w Radomiu – www.zssih.radom.pl w dniu 02.11.2021 r.
5. Konkurs odbędzie się **18.11.2021 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 wykonywanej potrawy (zał. 3) (ze szkoły mogą być nadsyłane maksymalnie dwa zgłoszenia)
 - zakwalifikowanie uczestnika do kolejnego etapu
 - drugi etap:
 - zagniatanie podstawowego ciasta pierogowego w czasie 5 min (konkurencja techniczna, ciasto nie musi być wykorzystane do produkcji własnych pierogów)
 - wykonanie pierogów z wykorzystaniem obowiązkowo soczewicy, kaszy jaglanej, wątroby wieprzowej (wymienione składniki muszą być

wykorzystane w całej produkcji nie jest obowiązkiem zastosowanie ich do jednego farszu)

- wykonanie trzech porcji pierogów z trzema różnymi farszami (minimum po 2 pierogi z poszczególnym farszem na jednym talerzu).
- przygotowanie potrawy w czasie 120 minut
- przygotowaną potrawę 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 Kulinarного 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 Kulinarного 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 Kulinarным:

- **zagniatanie ciasta -max. 10 punktów**
- **smakowość pierogi I – max. 5 punktów**
- **smakowość pierogi II – max. 5 punktów**

- **smakowitość pierogi III – max. 5 punktów**
- **stopień trudności wykonania pierogów – max. 5 punktów**
- **pomysłowość, kreatywność zgodność z tematyką - max. 10 punktów**
- **wygląd i aranżacja podania pierogów – 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.