

Regulamin Szkolnego Konkursu Gastronomicznego w ZSGŻiA w
Lęborku pt. „**Kuchnia polska w nowoczesnej odsłonie**”
w roku szkolnym 2020/2021

I. Założenia ogólne

1. Tematem konkursu w bieżącym roku szkolnym jest : **Kuchnia polska w nowoczesnej odsłonie.**
2. Konkurs adresowany jest do uczniów technikum w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych
3. Cele i zadania konkursu:
 - doskonalenie umiejętności kulinarnych,
 - pobudzanie i rozwijanie zainteresowań oraz inspirowanie do tworzenia receptur nowych potraw,
 - konfrontacja wiedzy i umiejętności uczniów z różnych klas,
 - propagowanie produktów polskich o wysokiej jakości wykorzystywanych w sporządzaniu potraw kuchni polskiej z akcentem nowoczesności,
 - łączenie tradycyjnych receptur potraw z nowoczesnymi trendami w gastronomii.

II. Zasady przeprowadzania konkursu

1. W ramach konkursu należy przygotować i zaprezentować minimum **1 porcję potrawy (danie główne lub zakąska ciepła lub zimna)**. Do prezentacji potrawy można zastosować własne talerze. Każdy uczeń wykonuje potrawę indywidualnie.
2. Termin konkursu : **3 marzec 2021r.**
3. Czas i miejsce trwania konkursu : **8.00 – 10.30**, pracownia gastronomiczna ZSGŻiA
4. Czas na przygotowanie potrawy wynosi **150 minut**.
5. Pracę uczniów i jej wyniki oceniać będzie **komisja konkursowa** w składzie:

Przewodniczący – Jolanta Kozłowska

Członkowie: Bożena Zanewycz, Agnieszka Gaffka

Ocenie podlegać będą:

- | | |
|--|-------------------|
| - przebieg procesu technologicznego (obróbka wstępna, ciepła) | 0-10 pkt , |
| - wygląd i smak potrawy | 0-10 pkt , |
| - prezentacja potrawy (zastosowanie w żywieniu i wartość odżywcza potrawy-omówienie ustne) | 0- 5 pkt |

4. Niezbędne surowce i produkty oraz ewentualnie drobny sprzęt każdy uczestnik organizuje we własnym zakresie. Uczestnik konkursu w czasie pracy nie korzysta z telefonów.
5. Organizator zapewnia podstawowy sprzęt na stanowisku roboczym: kuchenkę gazową z piekarnikiem, zestaw garnków, patelni, itp. oraz stół do prezentacji potrawy konkursowej.
6. W czasie trwania konkursu uczestnicy mają prawo kontaktować się z członkami komisji tylko w sprawach związanych z przepisami BHP.
7. Spostrzeżenia i uwagi dotyczące przebiegu konkursu członkowie komisji nanosić będą na przygotowane karty oceny pracy zespołu.
8. Uczniowie powinni przestrzegać wszystkich przyjętych zasad reżimu sanitarnego w szkole w czasach pandemii.
9. Przewidziane są nagrody i dyplomy dla uczniów biorących udział w konkursie.

III. Warunki uczestnictwa

1. W konkursie może uczestniczyć uczeń z klas o profilu gastronomicznym.
2. Warunkiem wzięcia udziału w konkursie jest posiadanie przez ucznia aktualnej książeczki zdrowia oraz kompletnego stroju ochronnego (biały fartuch, zapaska, czepek lub inne nakrycie głowy, obuwie zmienne, dwie ściereczki lub ręcznik jednorazowy). Ponadto uczeń powinien posiadać maseczkę i rękawiczki jednorazowe.
3. W dniu konkursu należy dostarczyć organizatorowi **recepturę przygotowywanej potrawy.**
4. **Zgłoszenie** swojego udziału w konkursie należy dokonać u nauczycieli uczących pracowni gastronomicznej w poszczególnych klasach do **24 lutego 2021 roku**

Organizatorzy konkursu
Jolanta Kozłowska
Bożena Zanewycz