

Regulamin

W konkursie mogą wziąć udział uczniowie szkoły nie koniecznie z kierunku gastronomicznego.

I. Cele konkursu:

1. Rozpowszechnianie potraw tradycyjnej kuchni podlaskiej.
2. Odnowienie potraw zapomnianych.
3. Propagowanie potraw regionalnych i zdrowej żywności.
4. Integracja społeczności szkolnej.
5. Konfrontacja możliwości i umiejętności uczniów.
6. Podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego.
7. Wspieranie rozwoju zawodowego ucznia zdolnego.
8. Motywowanie uczniów do zdobywania wiedzy i umiejętności ponadprogramowych.
9. Motywowanie nauczycieli do podtrzymywania tradycji regionalnych.

II. Organizacja konkursu

Organizatorem Międzyklasowego Konkursu Kulinarnego „GOTUJ Z KLASĄ” jest: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Janowie. Konkurs organizowany jest pod patronatem Departamentu Rolnictwa i Obszarów Rybackich Urzędu Marszałkowskiego Województwa Podlaskiego.

Konkurs organizowany jest w pracowni gastronomicznej ZSCKR w Janowie w dniu 3 stycznia 2018r. i obejmuje przygotowanie i prezentację potrawy. Klasę reprezentować mogą **zespoły 2 osobowe**.

Hasło konkursu:

„GOTUJ Z KLASĄ”

Uczestnicy konkursu dokonują samodzielnie wyboru surowców i dodatków składających się na określoną potrawę, tj.

- zupę lub przystawkę;
- danie główne;
- deser.

którą przygotowują w czasie 120 min następnie ją przedstawiają. Prezentacja powinna obejmować informację ustną na temat przygotowanej potrawy.

Prosimy o potwierdzenie udziału w konkursie do 22 grudnia 2017r. ,przynosząc do opiekuna SU lub nauczyciela praktycznego przedmiotu zawodowego **wypełnione komputerowo zgłoszenie i recepturę potrawy.**

(wzór zgłoszenia w załączniku)

W przypadku wątpliwości można konsultować się z organizatorami konkursu:

Dariusz Sieńko

Katarzyna Krutul

Informacje związane z przebiegiem konkursu:

- Uczestnicy konkursu będą prezentować potrawy na naczyniach, które znajdują się w pracowni
- Uczestnik powinien posiadać kompletny strój kucharza (użycza szkoła).
- W trakcie trwania konkursu uczeń zobowiązany jest do przestrzegania przepisów bhp.
- Osoby biorące udział w konkursie nie mogą korzystać z pomocy innych osób.
- Po skończonej pracy uczestnicy porządkują swoje stanowisko pracy.
- Harmonogram konkursu zostanie przedstawiony na tablicy ogłoszeń.

III. Wyposażenie:

1. Sprzęt znajdujący się w pracowni gastronomicznej.
2. O ewentualną pomoc uczestnicy konkursu mogą się zwrócić do uczniów wyznaczonych przez organizatorów.

IV. Zasady oceniania:

Ocenie podlegać będzie:

- wybór potrawy pod względem zgodności z tematem
- cechy organoleptyczne
- sposób podania (naczynia, dekoracja potrawy) - związek dania i półproduktów z którego zostało przygotowane danie z regionem i jego tradycjami
- prezentacja ustna o potrawie

Stoły do prezentacji potraw będą nakryte przez organizatorów białymi obrusami.

V. Nagrody:

Przewidziane są nagrody rzeczowe oraz dyplomy za udział uczniom.

VI. Dokumentowanie przebiegu konkursu:

Komisja Konkursowa ogłosi wyniki końcowe na podstawie protokołu z przebiegu konkursu.

Uwaga: zgłoszenie do konkursu oraz receptura musi być napisana komputerowo!