

Regulamin szkolnego Konkursu dla uczniów kształcących się w zawodzie KUCHARZ

„Dyniowe Inspiracje Kulinarne”

1. Organizatorzy:

- nauczyciele przedmiotów zawodowych branży gastronomicznej – K. Gaj- Woźniak, A. Stryjewska, Z. Sadowska

2. Cele konkursu:

- zachęcanie do rozwijania umiejętności z zakresu sporządzania i ekspedycji wybranych potraw,
- rozbudzanie wrażliwości estetycznej,
- podnoszenie poziomu efektywności kształcenia zawodowego.

3. Uczestnicy:

- uczniowie wszystkich klas uczących się w zawodzie kucharz.

4. Kryteria oceny:

- oceny potraw dokonuje powołane jury. Decyzje komisji są ostateczne i wiążące. Nagrodzone zostaną trzy pierwsze potrawy.
- każda potrawa oceniona zostanie w kategoriach:
 - sposób wykonania
 - oryginalność,
 - smak,
 - estetyka,
 - kolorystyka,
 - porządek na stanowisku,
 - sposób ekspedycji potraw.

5. Założenia organizacyjne:

- konkurs odbędzie się **04.11.2022r. o godzinie 9.00** na pracowni gastronomicznej w budynku branżowej szkoły.
- każdy uczeń chcący wziąć udział w konkursie jest zobowiązany do poinformowania do dnia **28. 10. 2022r.** o tym fakcie Organizatorów (maksymalna ilość uczestników to 8).
- każdy zgłoszony uczestnik jest zobowiązany do zaopatrzenia się w potrzebne produkty do wykonania potrawy konkursowej- brak produktów wiąże się z dyskwalifikacją z konkursu.
- czas na wykonanie potrawy wynosi 2,5 godziny zegarowej.
- potrzebny sprzęt i zastawę stołową uczestnik przygotowuje sam, korzystając ze sprzętu znajdującego się w pracowni gastronomicznej.
- każdy uczestnik jest zobowiązany do przyniesienia odpowiedniego stroju i obuwia na potrzeby konkursu (taki strój jak na zajęcia praktyczne).
- uczestnicy przygotowują jedną potrawę, podaną w 2 porcjach, której głównym składnikiem będzie dynia.

6. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród nastąpi w dniu Konkursu.