



Regulamin Konkursu Kulinarnego

„Tradycje kulinarne Ziemi Sochaczewskiej”

1. Organizatorem głównym KONKURSU GASTRONOMICZNEGO jest Zespół Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie.
2. Konkursu polega na przygotowaniu przez każdą parę uczestników jednej potrawy dania zasadniczego i deseru, każde w trzech porcjach. Potrawa musi nawiązywać do tradycji kulinarnych naszego regionu (załącznik nr 2).
3. W konkursie może wziąć udział 6 zespołów (2- osobowych) uczniów Zespołu Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie, kształcący się w zawodach: kucharz, technik organizacji usług gastronomicznych, (dopuszczalne zespoły z różnych klas).
4. Celem konkursu jest:
 - propagowanie wiedzy i umiejętności sporządzania potraw kuchni regionalnej
 - dokonywanie oceny własnych umiejętności zawodowych,
 - rozwijanie zainteresowań wśród uczniów,
 - rozbudzenie inicjatywy i pomysłowości.
5. Termin konkursu:
 - część testowa: 21 marca 2016r (poniedziałek) godz 11.00 w sali lekcyjnej nr1 w Pasażu Duplickiego;
 - część praktyczna: 07 kwietnia 2016r (czwartek) godzina 8.30 w pracowni gastronomicznej w Pasażu Duplickiego.

6. Część testowa polega na wypełnieniu 20 pytań testu z tematu wiodącego konkursu. Uczestnicy konkursu rozwiązują test w zespołach dwuosobowych, suma osiągniętych punktów zdecyduje o zakwalifikowaniu się zespołu do części praktycznej konkursu.
7. Każdy uczestnik części praktycznej konkursu musi mieć książeczkę sanitarno – epidemiologiczną, legitymację szkolną, strój kucharski oraz 1 egzemplarz receptury sporządzanej potrawy wraz z dodatkami.
8. Uczestnicy konkursu pokrywają koszty produktów dodatkowych i elementów potrzebnych do dekoracji potraw konkursowych. Mięso wieprzowe dla każdej grupy zapewnia sponsor ZPM Kuznocin. Zapotrzebowanie na mięso należy złożyć po zakwalifikowaniu się do etapu praktycznego.
9. Organizator zapewnia stanowisko pracy z wyposażeniem, zgromadzonymi podstawowymi surowcami (patrz załącznik nr 1) oraz nakryty stół bankietowy do prezentacji potraw.

10. Punktacja i ocena uczestników:

Prace Konkursowe oceniać będzie komisja konkursowa oraz jurorzy techniczni obserwujący pracę na stanowiskach.

Kryteria oceny przyznawania punktów:

- odpowiednie i właściwe przygotowanie surowców
- prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych
- organizacja stanowiska pracy
- higiena i czystość podczas pracy
- smak potraw
- wygląd potraw
- kreatywność
- kompozycja dodatków

za powyższe można otrzymać: 40pkt.

Czas na wykonanie potrawy wynosi 120 min. Maksymalny czas spóźnienia 15 min. W przypadku, gdy Uczestnik, nie zdąży przygotować Pracy Konkursowej w ww. czasie, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została przygotowana do

momentu jej przerwania.

11. W dniu konkursu uczestnik losuje stanowisko pracy od 1 do 6.
12. Zgłoszenie do konkursu przyjmuje Pani: Lidia Pojawa w terminie od 1 do 17 marca 2016r. Uczestnicy przedstawiają swoją recepturę.
13. Uczestnicy konkursu otrzymają pamiątkowe dyplomy oraz nagrody rzeczowe.
14. O kolejności decyduje suma uzyskanych punktów. W przypadku uzyskania takiej samej ilości punktów komisja konkursowa wraz z jurorami technicznymi przeprowadza rozmowę kwalifikacyjną, której wynik zdecyduje o ostatecznej kolejności zwycięzców.
15. Opiekunami uczestników podczas konkursu są nauczyciele przedmiotów gastronomicznych: Dorota Waszczeniuk, Lidia Pojawa, Katarzyna Strzałkowska – Bonat.