

„Kupił dziadek jajko w sklepie
I po brzuchu już się klepie
Naszykował szklankę z cukrem
Kogel mogel sobie utrę
Naglę co to, awantura
Dziura w jajku w jajku dziura
A w tej dziurze kurczę blade
Kurczę blade – wrzasnął dziadek”

Wanda Chotomska, *Kurczę blade*



Regulamin Szkolnego Konkursu Kulinarnego

„ Kurczę blade ”

1. Organizatorem głównym KONKURSU jest Zespół Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie.
2. Patronat nad konkursem objęli: Pani Hanna Bonecka, dyrektor Zespołu Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie oraz Dwór Strzyżew.
3. Celem konkursu jest:
 - propagowanie oryginalnych potraw z drobiu,
 - rozwijanie zainteresowań wiedzą i umiejętnościami zawodowymi wśród uczniów,
 - rozbudzenie inicjatywy i pomysłowości uczniów,
 - dokonywanie oceny umiejętności zawodowych.
4. Konkurs polega na przygotowaniu przez każdy zespół dania zasadniczego w trzech porcjach, składającego się z potrawy z dowolnego elementu kulinarnego kurczaka wraz z dodatkami.
5. W konkursie mogą brać udział dwuosobowe zespoły składające się z uczniów Zespołu Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie, kształcących się w zawodach: kucharz, kucharz małej gastronomii, technik organizacji usług gastronomicznych, technik żywienia i usług gastronomicznych.
6. Spośród wszystkich zgłoszeń organizator wybiera sześć dwuosobowych zespołów. O zakwalifikowaniu do konkursu decyduje kolejność zgłoszeń. W przypadku większej ilości chętnych pierwszeństwo mają pierwsze zespoły zgłoszone z poszczególnych klas tj. IId, IIId, Isk, IlSk.

7. Termin konkursu: 29 maj 2013 (poniedziałek) godzina 8.30
8. Każdy uczestnik musi posiadać aktualną książeczkę zdrowia (lub jej kopię), legitymację szkolną, strój kucharski oraz jeden egzemplarz receptury sporządzanej potrawy wraz z dodatkami.
9. Uczestnicy konkursu pokrywają koszty surowców i elementów potrzebnych do dekoracji potraw konkursowych.
10. Organizator zapewnia stanowisko pracy z podstawowym wyposażeniem oraz nakryty stół bankietowy do prezentacji potraw.
11. W dniu konkursu każdy zespół losuje stanowisko pracy od 1 do 6.
12. Punktacja i ocena uczestników:

Prace Konkursowe oceniać będzie komisja konkursowa składająca się z jurorów technicznych obserwujących pracę na stanowiskach oraz jurorów degustacyjnych. Kryteria oceny przyznawania punktów:

umiejętności techniczne oraz higiena pracy (0 – 10 pkt):

- odpowiednie i właściwe przygotowanie surowców
- prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych
- organizacja stanowiska pracy
- higiena i czystość podczas pracy

prezentacja potrawy:

- smak potraw 0-10 pkt.
- wygląd potraw 0-10 pkt.
- kreatywność 0-10 pkt.

Maksymalna ilość punktów możliwych do uzyskania – 40 pkt.

Jurorzy degustacyjni oceniają anonimowe prace konkursowe opisane numerami wylosowanych stanowisk pracy.

13. Czas na wykonanie potrawy wynosi 150 min. Maksymalny czas spóźnienia 10 min. W przypadku, gdy zespół, nie zdąży przygotować Pracy Konkursowej w ww. czasie, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została przygotowana do momentu jej przerwania.
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. Zgłoszenie do konkursu przyjmują nauczyciele przedmiotów gastronomicznych: Dorota Waszczeniuk, Katarzyna Strzałkowska – Bonat w terminie od 15 do 26 kwietnia 2013r.
16. Uczestnicy konkursu otrzymają pamiątkowe dyplomy, oraz nagrody książkowe.

ARKUSZ OBSREWACJI KONKURSU

Obszary punktacji	Uczestnicy konkursu.					
Numer stanowiska	1	2	3	4	5	6
Odpowiednie przygotowanie surowców						
Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych						
Organizacja stanowiska pracy.						
Higiena i czystość podczas pracy.						
Smak						
Wygląd						
Kreatywność						
Suma punktów						