



Regulamin Konkursu Kulinarnego „O mój rozmarynie rozwijaj się”

1. Organizatorem KONKURSU GASTRONOMICZNEGO z okazji 100-rocznicy odzyskania Niepodległości jest Zespół Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie we współpracy z Powiatowym Zespołem Edukacji w Sochaczewie i Starostwem Powiatowym w Sochaczewie.



Konkurs został objęty patronatem Starosty Sochaczewskiego. Fundatorem nagród jest Starostwo Powiatowe w Sochaczewie.

2. W konkursie może wziąć udział 6 zespołów (2-osobowych) uczniów szkół ponadgimnazjalnych, kształcący się w zawodach: kucharz, technik organizacji usług gastronomicznych, (dopuszczalne zespoły z różnych klas).
3. Konkurs polega na przygotowaniu przez każdą parę uczestników trzech porcji dania zasadniczego z dodatkami oraz deseru. Potrawa musi nawiązywać do tradycji kulinarnych ziem polskich zaboru pruskiego, rosyjskiego, austriackiego lub Księstwa Warszawskiego. Sugerowanymi składnikami są ziemniaki, grzyby suszone lub świeże mięso drobiowe, wieprzowe, owoce, warzywa.
4. Celem konkursu jest:
 - propagowanie wiedzy o historii kuchni polskiej,
 - dokonywanie oceny własnych umiejętności zawodowych,
 - rozwijanie zainteresowań wśród uczniów,
 - rozbudzenie inicjatywy i pomysłowości.
5. Termin konkursu: **25.10.2018 r. - godz 8.30** - ZS im J. Iwaszkiewicza w Sochaczewie pracownia gastronomiczna (Pasaż Duplickiego). Termin zgłoszenia **do 11.10.2018 r.** na adres: lidiapojawa@onet.pl lub adres e-mail szkoły: zsoch@poczta.onet.pl
6. Każdy uczestnik konkursu musi mieć książeczkę sanitarno-epidemiologiczną, legitymację szkolną, strój kucharski oraz 1 egzemplarz receptury sporządzonej potrawy wraz z dodatkami.

7. Zapotrzebowanie na podstawowe surowce niezbędne do wykonania potrawy zapewniają organizatorzy (listę surowców każda para uczestników musi dołączyć do przesłanej receptury patrz pkt 10). Spis przygotowanych surowców zostanie udostępniony na stronie internetowej szkoły najpóźniej na tydzień przed terminem konkursu. Uczestnicy konkursu pokrywają koszty produktów dodatkowych i elementów potrzebnych do dekoracji potraw konkursowych.
8. Organizator zapewnia stanowisko pracy z wyposażeniem, zamówionymi surowcami oraz nakryty stół bankietowy do prezentacji potraw.
9. Dopuszcza się korzystanie z własnych narzędzi i urządzeń, których nie ma na wyposażeniu szkolnej pracowni technologicznej. Naczynia do obróbki termicznej muszą być dostosowane do kuchenki elektrycznej z blatem ceramicznym.
10. O zakwalifikowaniu do konkursu decyduje zgłoszenie w ustalonym terminie wraz z dostarczeniem receptury potraw konkursowych (oraz zapotrzebowanie na niezbędne surowce), która podlega ocenie przez przedstawiciela organizatora konkursu. Organizator zastrzega sobie prawo do rezerwacji miejsc po jednym dla zespołu z każdej zgłoszonej szkoły oraz z każdej klasy technikum i szkoły zasadniczej.

11. 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,
- nawiązanie do tematyki konkursu,
- prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych,
- organizacja stanowiska pracy,
- higiena i czystość podczas pracy,
- smak potraw,
- wygląd potraw,
- kreatywność.

Za powyższe można otrzymać maksymalnie 40 pkt.

Czas na wykonanie potrawy wynosi 150 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.

12. W dniu konkursu uczestnik losuje stanowisko pracy od 1 do 6.
13. Uczestnicy konkursu otrzymają pamiątkowe dyplomy oraz cenne 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.