



## Regulamin Konkursu Kulinarnego

### „ Tradycje kulinarne Ziemi Sochaczewskiej”

#### II Edycja

1. Organizatorem głównym KONKURSU GASTRONOMICZNEGO jest Zespół Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie.
2. Konkursu polega na przygotowaniu przez każdą parę uczestników trzech porcji dania głównego wraz z dodatkami oraz deseru. Potrawy muszą nawiązywać do tradycji kulinarnych regionu Ziemi Sochaczewskiej (załącznik nr 1). Organizator udostępnia publikację „Wędrówki kulinarne po Ziemi Sochaczewskiej” jako źródło inspiracji dla uczestników konkursu. Skan publikacji zostanie umieszczony na stronie internetowej Zespołu Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie.
3. W konkursie może wziąć udział 6 zespołów (2- osobowych) uczniów zaproszonych szkół oraz Zespołu Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie, kształcący się w zawodach: kucharz, technik organizacji usług gastronomicznych, (dopuszczalne zespoły mieszane 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 praktyczna: **25 kwietnia 2017r (wtorek) godzina 8.30** w szkolnej pracowni gastronomicznej w Pasażu Duplickiego, zbiórka zakwalifikowanych uczestników konkursu o godzinie 8.15.
6. Każdy uczestnik części praktycznej konkursu musi posiadać książeczkę sanitarno – epidemiologiczną, legitymację szkolną, kompletny strój kucharski oraz 1 egzemplarz receptury sporządzanej potrawy wraz z dodatkami.
7. Uczestnicy konkursu pokrywają koszty produktów dodatkowych i elementów potrzebnych do dekoracji potraw konkursowych. Mięso wieprzowe i drobiowe dla każdej grupy zapewnia sponsor ZPM Kuznocin. Zapotrzebowanie na mięso należy dołączyć do przesłanej receptury (patrz pkt 12). Lista pozostałych surowców zostanie udostępniona na stronie szkoły najpóźniej na tydzień przed terminem konkursu.
8. Organizator zapewnia:
  - a. stanowisko pracy z podstawowym wyposażeniem;
  - b. podstawowe i popularne przyprawy oraz świeże zioła do przybrania;
  - c. podstawową zastawę stołową do prezentacji przygotowanych potraw konkursowych;
  - d. nakryty stół bankietowy do prezentacji potraw.
9. Uczestnicy konkursu pokrywają koszty surowców i elementów potrzebnych do dekoracji potraw konkursowych.
10. 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.
11. O zakwalifikowaniu do konkursu decyduje zgłoszenie w ustalonym terminie wraz z dostarczeniem receptury potraw konkursowych, która podlega ocenie przez przedstawiciela organizatora konkursu. Organizator zastrzega sobie prawo do rezerwacji miejsc po jednym dla zespołu z każdej zaproszonej szkoły oraz z każdej klasy technikum i szkoły zasadniczej.
12. Zgłoszenia do konkursu należy dokonać **do 31 marca 2017r.** (ostateczny termin zgłoszenia) wraz z recepturami potraw konkursowych na adres [lidiapojawa@onet.pl](mailto:lidiapojawa@onet.pl)

Lista uczniów zakwalifikowanych do konkursu zostanie niezwłocznie ogłoszona na szkolnym facebooku.

### 13. Punktacja i ocena uczestników:

Prace Konkursowe oceniać będzie komisja konkursowa składająca się z jurorów technicznych, obserwujących pracę na stanowiskach oraz jurorów degustacyjnych, dokonujących oceny sensorycznej prezentowanych potraw.

Kryteria oceny przyznawania punktów:

a. umiejętności techniczne oraz higiena pracy 0 - 10 pkt. ( jurorzy techniczni ):

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

b. prezentacja potrawy ( jurorzy degustacyjni ):

- smak potraw 0-10 pkt.
- wygląd potraw 0-10 pkt.
- nawiązanie do tradycji regionu 0-10 pkt.
- kompozycja dodatków 0-10 pkt.

za powyższe można otrzymać: **50pkt.**

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.

14. W dniu konkursu uczestnik losuje stanowisko pracy od 1 do 6.

15. 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.

16. Uczestnicy konkursu otrzymają pamiątkowe dyplomy oraz nagrody rzeczowe.

17. Opiekunami uczestników podczas konkursu są nauczyciele przedmiotów gastronomicznych: Dorota Waszczeniuk, Lidia Pojawa, Katarzyna Strzałkowska – Bonat.