

Regulamin Konkursu Kulinarnego

„ Tradycje kulinarne Ziemi Sochaczewskiej”

IV Edycja

1. Organizatorem głównym KONKURSU GASTRONOMICZNEGO jest Zespół Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie. Patronatem konkursu Starosta Sochaczewski.
2. Konkursu polega na przygotowaniu przez każdą parę uczestników trzech porcji dania głównego z wykorzystaniem mięsa drobiu wraz z dodatkami. Potrawa musi nawiązywać do tradycji kulinarnych regionu Ziemi Sochaczewskiej. Organizator udostępnia publikacją „Wędrówki kulinarne po Ziemi Sochaczewskiej” (załącznik nr 1), 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 klasy I-III technikum organizacji usług gastronomicznych z zaproszonych szkół oraz Zespołu Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie, (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: **4 kwietnia 2019r (czwartek) 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 ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną, legitymację szkolną, kompletny strój kucharski, jeden egzemplarz receptury sporządzanej potrawy wraz z dodatkami oraz podpisaną zgodę na przetwarzanie danych osobowych.
7. Uczestnicy konkursu pokrywają koszty produktów dodatkowych i elementów potrzebnych do dekoracji potraw konkursowych. Mięso drobiu dla każdej grupy w postaci tuszy kurczaka zapewnia organizator. Zapotrzebowanie na mięso drobiowe należy dołączyć do przesłanej receptury (patrz pkt. 13). Lista pozostałych zapewnionych 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 dodatkowych surowców i elementów potrzebnych do dekoracji potraw konkursowych.
10. Nie zezwala się stosowania:
 - a. sztucznych dekoracji;
 - b. przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków;
 - c. gotowych sosów;
 - d. przygotowania wcześniej potraw i ich elementów o ile nie zostało to wcześniej uzgodnione z organizatorem;
 - e. gotowych mas, farszów, uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast;
 - f. umytych, obranych, pokrojonych, gotowanych wcześniej warzyw, owoców.
11. 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.
12. O zakwalifikowaniu do konkursu decyduje zgłoszenie w ustalonym terminie wraz z dostarczeniem receptury potraw konkursowych oraz ocena jej przez przedstawicieli organizatora konkursu. Organizator zastrzega sobie prawo do rezerwacji miejsc po jednym dla zespołu z każdej zaproszonej szkoły.
13. Zgłoszenia do konkursu należy dokonać **do 18 marca 2018r.** (ostateczny termin zgłoszenia) wraz z recepturami potraw konkursowych na adres katarzynabonat@o2.pl
Lista uczniów zakwalifikowanych do konkursu zostanie niezwłocznie ogłoszona na

portalu społecznościowym szkoły Facebook.

14. Uczniowie zakwalifikowani zobowiązani są do dnia 29 marca 2019r. do przesłania wypełnionej karty zgłoszenia do konkursu kulinarnego oraz podpisanej zgody na przetwarzanie danych osobowych przez rodzica/prawnego opiekuna lub przez uczestnika pełnoletniego, na adres mailowy katarzynabonat@o2.pl Formularze dotyczące wymienionych dokumentów będą wysłane mailowo do wszystkich zakwalifikowanych grup uczniów. Dopuszcza się przesłanie skanu dokumentów i dostarczenie oryginału w dniu konkursu.
15. Przed rozpoczęciem konkursu uczestnik losuje stanowisko pracy od 1 do 6 oraz sporządza mise en place (rewers) na podstawie którego może pobrać narzędzi z magazynu.

16. Ocena uczestników:

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

Jurorzy techniczni przyznają każdemu zespołowi punkty od 1 do 6 za:

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

Punkty rozpatrywane będą jako całość.

Jurorzy degustacyjni przyznają każdemu zespołowi punkty od 1 do 6 za:

- smak potraw;
- wygląd potraw;
- kompozycję dodatków;
- pomysłowość i prezentację potrawy.

Punkty rozpatrywane będą jako całość.

Zwycięży zespół który otrzyma największą ilość punktów. W przypadku takiej samej ilości punktów decyzję rozstrzygającą podejmują wszyscy jurorzy w formie dyskusji.

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.

17. Uczestnicy konkursu otrzymają pamiątkowe dyplomy oraz nagrody rzeczowe.

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