



REGULAMIN KONKURSU

DLA UCZNIÓW

ZESPOŁU SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH NR 1 W KRAKOWIE

„Konkurs Wypieków Bożonarodzeniowych”

Temat: Korzenna tartaletka

I. Postanowienia ogólne

Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się konkurs pt. Konkurs Wypieków Bożonarodzeniowych.

Organizatorem Konkursu jest Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie.

Ogłoszenie wyników konkursu odbędzie się w dniu **16.12.2025r.**

II. Przedmiot i cel konkursu

Przedmiotem konkursu jest przygotowanie przez ucznia w domu wypieku cukierniczego nawiązującego do tradycji Świąt Bożego Narodzenia.

Celem konkursu jest:

1. Wyłonienie najlepszych prac konkursowych
2. Kultywowanie tradycji bożonarodzeniowych
3. Aktywizacja uczniów przez rozbudzenie ich kreatywności oraz samodzielności

III. Uczestnicy konkursu

Uczestnikami konkursu mogą być:

1. Uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie

Zgłoszenia do konkursu należy przesłać poprzez librus do dnia 8.12.2025, wysyłając wiadomość do **p. Eweliny Wiktorek**

Warunkiem uczestnictwa jest dostarczenie do szkoły pracy konkursowej dnia **16.12.2025 r. do godz.:10:00.**

IV. Zasady konkursu

1. Uczestnik przygotowuje samodzielnie pracę konkursową zgodną z tematem konkursu.
Nie ma możliwości przygotowywania pracy w zespołach kilkuosobowych.
2. Wykonanie pracy konkursowej uczeń konsultuje z nauczycielem przedmiotów zawodowych (pracownia gastronomiczna, zajęcia praktyczne)
3. Uczestnicy wykonują tartaletkę, w której należy obowiązkowo wykorzystać następujące składniki:
 - cytrusy
 - karmel
 - goździki
4. Wielkość prac:
 - długość 20-25 cm
 - szerokość 20-25 cm
5. Wszystkie elementy pracy konkursowej (również elementy dekoracyjne) muszą być jadalne.
6. Spośród przygotowanych wypieków, jury konkursowe wyłoni trzy najlepsze prace.
7. Ogłoszenie wyników nastąpi dnia **16.12.2025 r. o godz 12:00.**
8. Organizator konkursu dla autorów najlepszych prac przygotowuje nagrody rzeczowe oraz dyplomy.

V. Kryteria oceny

Przy ocenie prac, jury konkursowe kierować się będzie następującymi kryteriami:

1. Zgodność pracy z tematyką konkursu.
2. Dobór właściwych elementów dekoracyjnych.
3. Estetyka wykonania i atrakcyjność przygotowanej pracy konkursowej.
4. Walory smakowe.

VI. Postanowienia końcowe

1. Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć fotograficznych i informacji o zwycięzcach i uczestnikach konkursu.
2. Wszelkie pytania należy kierować do p. Agnieszki Kukin lub p. Marty Klęba, p. Eweliny Wiktorek za pośrednictwem dziennika elektronicznego Librus.