**Aneks nr 1 - KONKURS KUCHARZA**

1. Do pierwszego etapu należy przesłać recepturę i zdjęcie zakąski zimnej (wydanej jednoporcjowo) **do dnia 07.02.25 r**.
2. Lista uczestników zakwalifikowanych do części stacjonarnej zostanie ogłoszona **14.02.25 r.** na stronie szkoły
www. zsg1.pl w zakładce XXVI MKSG.
3. Uczestnik zakwalifikowany do części stacjonarnej wykonuje dwie potrawy:
* ćwiczenie obowiązkowe - z produktów przygotowanych przez organizatora,
* zakąskę zimną z wykorzystaniem mięsa indyczego (dowolny element kulinarny) oraz rzodkiewki.
1. Czas na wykonanie ćwiczenia obowiązkowego oraz zakąski zimnej - 180 min.
2. Uczestnik konkursu:
* ćwiczenie obowiązkowe zgłasza do oceny przez jury techniczne,
* wydaje zakąskę zimną w ilości 2 porcje jednoporcjowo do oceny przez jury degustacyjne oraz co najmniej 5 porcji
w naczyniu wieloporcjowym (zakąska wydana wieloporcjowo będzie prezentowana na stole bankietowym).

**UWAGA! Organizator zapewnia 2 talerze φ 32 do wydania potrawy jednoporcjowo, potrawy wieloporcjowo uczestnik wydaje na własnej zastawie.**

1. Organizator zapewnia wizytówki potraw, prezentowanych na stole bankietowym, **wyłącznie** dla uczestników, którzy dostarczą recepturę w terminie.

**Wyklucza się umieszczanie na stole bankietowym własnych wizytówek.**

1. Punktacja i ocena (maksymalna ilość punktów -130):
	1. **ocena jury technicznego (0 - 60 pkt.) obejmuje:**
* mise en place (przygotowanie stanowiska) 0 - 5 pkt.,
* organizacja pracy 0 - 10 pkt.,
* higiena produkcji 0 - 10 pkt.,
* wykorzystanie surowców (mięso indycze, rzodkiewka), zużycie surowców (gospodarowanie odpadami) 0 - 10 pkt.,
* prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych 0 - 10 pkt.,
* poprawne zastosowanie technik kulinarnych w ćwiczeniu obowiązkowym 0 - 10 pkt.
* ocena stanowiska po zakończeniu pracy 0 - 5 pkt.;
	1. **ocena jury degustacyjnego zakąski zimnej (0 - 70 pkt.) obejmuje:**
* kompozycję potrawy 0 - 10 pkt.,
* sposób wydania potrawy 0 - 5 pkt.,
* wielkość porcji – proporcjonalność 0 - 5 pkt.,
* kreatywność 0 - 10 pkt.,
* **prezentację potrawy dokonaną zaraz po jej wykonaniu (czas prezentacji 2 min.) 0 - 10 pkt.,**
* smak i aromat potrawy 0 - 20 pkt.,
* teksturę poszczególnych składników 0 - 5 pkt.
* dobór składników i dodatków z uwzględnieniem tematu konkursu 0 - 5 pkt.
1. Pracownia gastronomiczna będzie dostępna dla uczestników konkursu o godz. 8.30 po wylosowaniu stanowisk.
2. Uczestnicy konkursu mają 20 minut na przygotowanie stanowiska pracy, następnie opuszczają pracownię gastronomiczną, a jury techniczne ocenia stanowisko pracy oraz zabezpieczenie surowców.
3. Konkurs rozpoczyna się wykonaniem **ćwiczenia obowiązkowego (czas do 30 minut).**
4. Wszystkie surowce wymienione w recepturze muszą być użyte do produkcji zakąski zimnej.
5. Organizator zapewnia sprzęt do wykonania ćwiczenia obowiązkowego oraz podstawowy sprzęt gastronomiczny (kuchenkę gazową czteropalnikową z piekarnikiem elektrycznym 1 szt./2 uczniów, lodówkę z zamrażalnikiem, deski, miski, noże, rondle, garnki, patelnie, trzepaczki itp.)
6. **Wszystkie produkty i elementy dekoracyjne potrzebne do wykonania zakąski uczestnicy przywożą ze sobą.**
7. **Nie jest dopuszczalne użycie gotowych elementów dekoracyjnych i półproduktów.** Uczestnicy wszystko wykonują na miejscu. W przypadku zaistnienia takiego faktu (użycie gotowych elementów i półproduktów), jury techniczne **dyskwalifikuje** uczestnika. Może on wydać potrawę, nie będzie ona jednak podlegała ocenie przez jury.
8. Uczestnik **ma wydać** potrawę konkursową **w czasie 180 min**. Po tym czasie opuszcza stanowisko. W przypadku nieukończenia potrawy w czasie odliczane są punkty (1 min. opóźnienia - minus 2 pkt. za organizację pracy).

Dodatkowych informacji w sprawie konkursu udziela Magdalena Nosek tel. 506 65 49 94