

## REGULAMIN KONKURSU

DLA UCZNIÓW

ZESPOŁU SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH NR 1 W KRAKOWIE

# Konkurs Wypieków Wielkanocnych Drożdżowa Babka Wielkanocna

### I. Postanowienia ogólne

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

Organizatorem Konkursu jest Zespół Szkół Gastronomicznych nr 1 w Krakowie.

Konkurs odbędzie się w dniu **15.04.2025r.**

### II. Przedmiot i cel konkursu

Przedmiotem konkursu jest przygotowanie przez ucznia w domu wypieku cukierniczego nawiązującego do tradycji Świąt Wielkiej Nocy.

Celem konkursu jest:

1. Wyłonienie najlepszych prac konkursowych
2. Kultywowanie tradycji wielkanocnej
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 dokonać do dnia **9.04.2025r.**, przez Librus. Lub odobiście do Magdaleny Nosek, Małgorzaty Wtorek, Pauliny Olechny

Zgłoszenie powinno zawierać: **nazwę wypieku, imię nazwisko uczestnika konkursu oraz klasę i opiekuna (nauczyciela).**

Warunkiem uczestnictwa jest dostarczenie do szkoły pracy konkursowej dnia **15.04.2025 r. do godz.:9:00.**

#### **IV. Zasady konkursu**

1. Uczestnik przygotowuje pracę konkursową zgodną z tematem konkursu.
2. Średnica przygotowanej babki drożdżowej powinna mieścić się w przedziale między 20 a 30cm.
3. Wykonanie pracy konkursowej uczeń konsultuje z nauczycielem przedmiotów zawodowych (pracownia gastronomiczna, zajęcia praktyczne).
4. Spośród przygotowanych wypieków, jury konkursowe wyłoni trzy najlepsze prace.
5. Ogłoszenie wyników nastąpi w dniu konkursu **15.04.2025r. ok godz. 12:00.**
6. 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. .M. Nosek, p. Pauliny Olechny i p. M. Wtorek osobiście lub za pośrednictwem dziennika elektronicznego Librus.
3. Organizator nie zapewnia oraz nie ponosi odpowiedzialności za naczynia do ekspedycji wypieków konkursowych.