



REGULAMIN KONKURSU

DLA UCZNIÓW

ZESPOŁU SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH NR 1 W KRAKOWIE

„Konkurs Wypieków Bożonarodzeniowych”

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 **17.12.2021 r.**

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. Kulturowanie 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 do dnia 6.12.2021, wypełniając formularz zgłoszeniowy zamieszczony na stronie internetowej szkoły.

Warunkiem uczestnictwa jest dostarczenie do szkoły pracy konkursowej dnia **17.12.2021 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. Do przygotowania wypieku uczeń **musi wykorzystać co najmniej 2 spośród wymienionych składników:**

- **przyprawa do piernika**
- **czekolada**
- **śmietanka lub masło**

3. Wykonanie pracy konkursowej uczeń konsultuje z nauczycielem przedmiotów zawodowych (pracownia gastronomiczna, zajęcia praktyczne)

4. Wielkość prac:

- torty – średnica 20-24 cm
- domki piernikowe – 25x20 cm
- pojedyncze elementy (np. praliny) co najmniej 6 szt.

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 **17.12.2021 r. o godz 13:00.**

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. Eweliny Wiktorek, p. Doroty Janus lub p. Marty Kłęba za pośrednictwem dziennika elektronicznego Librus.