

REGULAMIN

SZKOLNEGO KONKURSU KUCHARZA

SMIAK ESTETYKA KREATYWNOŚĆ



1. W konkursie mogą brać udział **uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 1** w Krakowie.
2. Celem konkursu jest:
 - propagowanie różnorodności potraw i kulinarnych,
 - dokonywanie oceny własnych umiejętności zawodowych,
 - rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów,
 - rozbudzanie kreatywności, pomysłowości,
 - wyrabianie poczucia estetyki i piękna,
 - podnoszenie jakości nauczania zawodu.
3. Uczniowie zgłaszają udział w konkursie do **23.02.2023** r. do koordynatora konkursu pani Bogumiły Podgórskiej.
4. Ilość miejsc jest ograniczona - w konkursie może wziąć udział maksymalnie 12 osób.
5. Konkurs odbędzie się 1 marca 2023 r. (środa) w ramach XXIV Małopolskiego Konkursu Kucharza.
6. Do konkursu uczniowie opracowują recepturę na 3 porcje (na wydruku komputerowym w formacie A4), konsultują ze swoim nauczycielem zawodu i oddają przed konkursem w celu zakwalifikowania się do konkursu. Recepturę podpisuje uczeń i nauczyciel przygotowujący ucznia.
7. Uczniowie startują w konkursie indywidualnie.
8. Zadanie konkursowe obejmuje; przygotowanie receptury na zakąskę zimną zgodnie z tematem konkursu oraz samodzielne przygotowanie i wydanie 3 porcji tej zakąski.
9. Czas wykonania potrawy konkursowej nie może przekroczyć 180 minut, przekroczenie czasu skutkuje punktami karnymi (2 punkty karne za przekroczenie czasu o każde 5 minut).
10. Przebieg pracy i jakość potraw będzie oceniało profesjonalne jury składające się z szefów kuchni krakowskich restauracji.
11. Jury techniczne będzie oceniało:
 - mise en place - przygotowanie stanowiska pracy: 0-5 punktów
 - organizację pracy, przepisy bhp: 0-15 punktów
 - zużycie surowców, gospodarowanie odpadami: 0-5 punktów
 - prawidłowość technik kulinarnych profesjonalizm: 0-20 punktów
 - wygląd stanowiska po pracy: 0-5 punktów
12. Jury degustacyjne będzie oceniało :
 - wygląd i aranżację zakąski: 0 - 15 punktów
 - dobór składników, nawiązanie do tematu: 0 - 15 punktów
 - smak, aromat potrawy: 0 - 20 punktów
 - kreatywność: 0 – 10 punktów
13. Uczestników konkursu obowiązuje:
 - orzeczenie lekarskie dla celów sanitarnych,
 - przepisowy strój kucharski,
 - samodzielny zakup surowców, półproduktów i elementów dekoracyjnych potrzebnych do wykonania potrawy konkursowej.
14. Za udział w konkursie każdy uczeń otrzymuje ocenę celującą cząstkową z pracowni gastronomicznej i zajęć praktycznych.
15. Zwycięzcy poza nagrodami od szkoły i sponsorów będą mieli podwyższoną ocenę z przedmiotów zawodowych praktycznych na koniec roku szkolnego.