



REGULAMIN

BIELSKIEGO REGIONALNEGO KONKURSU KULINARNEGO SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH / IV EDYCJA /

Temat konkursu: "Finezja smaku potraw z cielęciny"

Data konkursu: 12 marca 2013r.

1. Organizatorem Bielskiego Regionalnego Konkursu Kulinarne jest:
 - **Zespół Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku – Białej ul. Wyspiańskiego 5**
 - **Beskidzki Klub Kulinaryny**
 - **Zakłady Tłuszczowe „Bielmar”**
2. Celem konkursu jest:
 - poszerzanie przez uczniów wiedzy i umiejętności z zakresu przedmiotów zawodowych gastronomicznych,
 - rozwijanie zainteresowań zawodowych wśród uczniów, zachęcanie do samokształcenia i doskonalenia zawodowego,
 - integracja szkół o tym samym profilu kształcenia,
 - wytypowanie najlepszych uczniów w ramach zdrowej rywalizacji
 - rozwijanie poczucia piękna i estetyki,
 - rozwijanie pomysłowości i inicjatywy,
 - kreowanie osobowości zawodowej,
 - dokonywanie samooceny własnych umiejętności zawodowych.
3. W konkursie mogą brać udział uczniowie szkół gastronomicznych, którzy ukończyli 17 lat życia. Z każdego typu szkoły należy wybrać 1 ucznia z opiekunem – nauczycielem zawodu. Wybór ucznia z każdego typu szkoły może być przeprowadzony w drodze eliminacji szkolnych wg ustalonego przez daną szkołę wewnętrznego szkolnego regulaminu.

4. W konkursie należy wykazać się umiejętnościami nabytymi w procesie kształcenia.
5. Wykonanie ćwiczenia dowolnego obejmuje 120 minut. Produkty i elementy dekoracyjne potrzebne do wykonania i prezentacji potraw przywozi każdy uczestnik we własnym zakresie (uczestnik przyrządza 4 porcje potrawy – dania zasadniczego)

Ocenię podlegać będą:

➤ przygotowanie stanowiska pracy	0 – 5 pkt.
➤ higiena pracy	0 – 5 pkt.
➤ bezpieczeństwo pracy	0 – 5 pkt.
➤ zużycie surowców	0 – 5 pkt.
➤ technika wykonania potraw	0 – 30 pkt.
➤ walory organoleptyczne	0 – 30 pkt.
➤ wygląd, sposób podania, aranżacja talerza	<u>0 – 20 pkt.</u>
	100 pkt.

Maksymalna ilość punktów **100 pkt.**

6. Za udział w konkursie uczestnicy otrzymują dyplomy, laureaci nagrody rzeczowe, a opiekunowie pisemne podziękowania.

7. Każdy uczestnik przywozi ze sobą:

- legitymację szkolną
- pracowniczą książeczkę zdrowia do celów sanitarnych
- strój kucharski (jeden używany w czasie produkcji, drugi do prezentacji potraw)
- recepturę potrawy dowolnej z nazwą, normatywem surowcowym, sposobem wykonania (wydruk komputerowy) na cztery porcje.
- wizytówkę z czytelną nazwą potrawy, imieniem i nazwiskiem wykonawcy oraz nazwą szkoły (o wymiarach 20 x 15).

8. Każdy opiekun przywozi na konkurs:

- książeczkę zdrowia do celów sanitarnych
- strój ochronny

9. Organizator konkursu zapewnia nakrycie stołu do prezentacji potraw.

10. Koszt uczestnictwa w konkursie wynosi 30 zł od osoby.

Kwotę tę należy wpłacić na konto: **Zespół Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku – Białej ul. Wyspiańskiego 5, 43 – 300 Bielsko – Biała**

Nr konta: 26 1020 1390 0000 6902 0018 0547

11. Uczestnicy pokrywają koszty:

- podróż ucznia i opiekuna
- produkty i elementy dekoracyjne potrzebne do wykonania i prezentacji ćwiczenia dowolnego

12. Organizator zapewnia podstawowe naczynia i sprzęt potrzebny do wykonania zadania

Uczestnik może przywieźć na konkurs naczynia i sprzęt specjalistyczny wg. własnych potrzeb.

13. Organizator zastrzega sobie prawo zmian w regulaminie konkursu oraz w jego przebiegu

14. Wszelkie informacje na temat konkursu będą udzielone w sekretariacie Zespołu Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku – Białej ul. Wyspiańskiego 5 pod numerem telefonu /033/ 8124429

15. Termin nadsyłania zgłoszeń upływa z dniem 25.02.2013r na adres e-mail zsgih@op.pl

Dokumenty, które należy przesłać to (arkusz zgłoszeniowy i receptura potrawy).

16. Załączniki do niniejszego regulaminu konkursu stanowią:

- arkusz zgłoszeniowy z nazwą potrawy
- regulamin konkursu

Dodatkowych informacji pod numerem tel: 33/496-91-02 udzielają: mgr Bogusława Chłopczyk,
mgr Irena Karkut,