

REGULAMIN KONKURSU

I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Organizatorem Ponadregionalnego Konkursu Kulinarnego „*Salatka na medal*” jest Zespół Szkół Techniczno-Weterynaryjnych w Trzcianie.

2. Celem głównym Konkursu jest promowanie młodych adeptów sztuki kulinarnej i zachęcanie młodzieży do doskonalenia swoich umiejętności kulinarnych i gastronomicznych, propagowanie zdrowego stylu życia, rozwijanie pasji, zainteresowań i uzdolnień oraz współzawodnictwa między uczniami.

3. Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się umiejętnością przygotowania i udekorowania sałatek sporządzonych na bazie surowców udostępnionych przez organizatora, sponsorowanych przez Podkarpackie Centrum Hurtowym „AGROHURT S.A” w Rzeszowie ul. Lubelska 46 oraz w Zakładzie Produkcyjno – Handlowym "Tadeusz Kozubał" w Mrowli

4. Nad prawidłowością Konkursu czuwa jury w składzie :

- Przewodniczący jury
- Zastępca przewodniczącego jury
- Sekretarz jury
- Członek jury

5. Konkurs odbędzie się w dniu 18 stycznia 2018 roku w pracowniach ZSTW w Trzcianie.

II. ZASADY UCZESTNICTWA

1. Szkoły zainteresowane Konkursem dostarczają w terminie do 03.01.2018 roku zgłoszenie udziału. (Formularz w załączeniu)

2. W konkursie biorą udział wytypowane przez szkołę dwuosobowe zespoły.

3. Osobami odpowiedzialnymi za przygotowanie i przeprowadzenie konkursu są nauczyciele przedmiotów gastronomicznych ZST-W w Trzcianie Aleksandra Bieszczad – Ochał i Agata Paśko.

4. Uczestnikami Konkursu mogą być uczniowie Gimnazjów bez względu na wiek i klasę, do której uczęszczają.

5. Potwierdzenie zgłoszenia z dopiskiem „Konkurs” należy przesłać drogą pocztową lub elektroniczną na adres:

**Zespół Szkół
Techniczno-Weterynaryjnych
im. Bohaterów Westerplatte
w Trzcianie k.Rzeszowa**

**36-071 Trzciana 193
podkarpackie**
Tel./Fax.: **178514077**
Tel. internat: **178514076**

WWW: www.zstw.pl

e-mail: zstw-trzciana@wp.pl

III. ZASADY KONKURSU

1. Przedmiotem Konkursu jest sporządzenie trzech porcji jednego rodzaju sałatki.
2. Szkoła startująca w konkursie winna podać w karcie zgłoszenia niezbędne do sporządzenia sałatki składniki.
3. Uczestnicy startują w przepisowym ubraniu gastronomicznym (bluza, zapaska i czapka kucharska), który udostępni organizator.
4. Uczestnicy będą wpuszczani na stanowiska według wylosowanych numerów startowych.
5. Na przygotowanie potrawy uczestnicy mają 60 minut.
6. Produkty do wykonania potrawy zapewnia organizator.
7. Urządzenia gastronomiczne, miski, deski do krojenia oraz drobny sprzęt kucharski niezbędny do wykonania zadania, zapewnia organizator.
8. Naczynia do ekspozycji dań Konkursowych – zapewnia Organizator, dopuszcza się stosowanie własnych.
9. Zabrania się:
 - Stosowania sztucznych dekoracji
10. Zezwala się na:
 - przygotowanie stanowiska pracy na 10 min. przed planowanym rozpoczęciem konkursu.

IV. PRYZNANIE MIEJSCA-NAGRODY

1. Jury przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów, nagrodzone zostaną cennymi nagrodami.
2. Każdy uczestnik otrzyma pamiątkowy dyplom i upominek.
3. Wyniki Konkursu zostaną ogłoszone bezpośrednio po zakończeniu konkursu.
4. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć osób i potraw na stronie internetowej strony.

V. JURY – OCENIANIE - PUNKTACJA

1. Nad prawidłowością punktacji czuwają :

- Przewodniczący jury – przedstawiciel organizatora,
- Zastępca przewodniczącego jury – przedstawiciel sponsorów,
- Członkowie jury – dwóch nauczycieli wylosowanych spośród opiekunów uczestników konkursu.

2. Dania konkursowe będą oceniane według następujących kryteriów:

- | | |
|--|--------------------|
| - przygotowanie stanowiska pracy i organizacja pracy | - maks. 10 punktów |
| - prawidłowość wykonania potrawy i przestrzeganie zasad bhp | - maks. 10 punktów |
| - wygląd i aranżację | - maks. 10 punktów |
| - dobór składników i smak potrawy | - maks. 10 punktów |
| - prezentacja potrawy z uwzględnieniem jej walorów zdrowotnych | - maks. 10 punktów |

Każdy członek jury może przyznać maksymalnie 50 punktów.

3. Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań Konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = (-) 1 punkt. Po 15 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca zostanie zatrzymana i danie zostanie poddane ocenie jury.