

*„Kuchnia fusion wymaga wiedzy,
a także wyczucia oraz prawdziwego kunsztu.
Liczne próby i błędy są wpisane w proces tworzenia
tego typu dań, ponieważ smaki muszą nie tylko
do siebie pasować, ale tworzyć nową, wyjątkową jakość.”*

REGULAMIN MIĘDZYSZKOLNEGO KONKURSU

„KREATYWNY KUCHARZ”

Temat przewodni tegorocznego konkursu to:

PODKARPACKI FUSION

Zadaniem uczestników jest sporządzenie dania głównego z combra z królika z kostką oraz deseru , w którym wykorzystane będzie ser twarogowy półtłusty OSM Stalowa Wola

I. Konkurs dla uczniów jest konkursem zewnętrznym, międzyszkolnym, jednostopniowym.

Biorą w nim udział uczniowie w zawodach- kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych.

II. Komisja Konkursowa dokonuje oceny przygotowanych potraw oraz nadzoruje przebieg konkursu.

W skład Komisji Konkursowej wchodzi znani w branży gastronomicznej kucharze i przedsiębiorcy.

III. Konkurs przebiega w jednym etapie. Do konkursu szkoły kwalifikują uczniów według własnych kryteriów. Placówka może zakwalifikować do konkursu maksymalnie dwóch uczniów. O uczestnictwie decyduje kolejność zgłoszeń.

IV. Konkurs odbędzie się dnia 7.03.2018 r. w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Tarnobrzegu przy ul. Kopernika 18 (w budynku Gimnazjum nr 2 -wejście od strony boiska szkolnego, II piętro).

Wszyscy uczestnicy przygotowują danie główne według receptury opracowanej przez szefa kuchni Marka Łukasiewicza, która będzie tajna do rozpoczęcia konkursu. Najpóźniej 21 .02.2018 r. na stronie szkoły podana będzie lista surowców dania głównego.

Deser uczestnicy sporządzają według autorskiej receptury. W deserze należy wykorzystać ser twarogowy półtłusty produkcji OSM Stalowa Wola (ser zapewnia OSM Stalowa Wola). Pozostałe surowce zapewnia sobie uczestnik. Uczestnik będzie miał możliwość wykorzystania innych surowców produkcji OSM Stalowa Wola (lista surowców dostarczonych przez OSM Stalowa Wola dostępna będzie na stronie szkoły najpóźniej 21.02.2018r).

Obowiązkiem uczestników jest posiadanie na stanowisku pracy **autorskiej** receptury deseru.

Przebieg konkursu:

-rozpoczęcie konkursu, otwarcie koperty z recepturą na danie główne godz. 8³⁰

-przygotowanie stanowisk	godz. 9 ⁰⁰
-sporządzanie dania głównego	godz. 9 ³⁰ -11 ³⁰
-sporządzanie deseru	godz. 12 ⁰⁰ -13 ⁰⁰

Uroczyste ogłoszenie wyników połączone z wręczeniem nagród i prezentacją potraw odbędzie się o godz. 14⁰⁰ .

V. Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się z regulaminem, przesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego wraz z nazwą deseru konkursowego (tel. fax 15 823 31 51 lub pocztą na adres szkoły - ul. Kopernika 49 , 39-400 Tarnobrzeg) oraz dokonanie wpłaty w wysokości 30 zł od każdego uczestnika.

Wpłat należy dokonywać na konto

Stowarzyszenia Wspierania Rozwoju i Promocji ZSP1”Prymasówka”:

nr 60 2030 0045 1110 0000 0328 3930

Termin zgłoszenia upływa z dniem 26.02.2018 r.

VI. Koszty podróży uczestników pokrywają szkoły uczestniczące w konkursie.

VII. Uczniowie biorący udział w konkursie powinni być ubrani w określone przepisami stroje robocze, zapaski i czapki kucharskie, posiadać rękawiczki, ściereczki oraz legitymacje szkolne i książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych z aktualnymi badaniami .

VIII. Tematykę i sposób przeprowadzania konkursu określiła Komisja Przedmiotów Zawodowych w oparciu o obowiązujące programy nauczania TZ, ZSZ w zakresie wiadomości i umiejętności praktycznych z przedmiotów zawodowych.

IX. Konkurs obejmuje zadanie praktyczne wykonywane w czasie od 9³⁰-13⁰⁰

Uczniowie pracują w dwóch etapach:

- sporządzanie dania zasadniczego: składniki dania głównego zapewnia organizator
- sporządzanie deseru: składnik główny deseru zapewnia OSM Stalowa Wola, pozostałe składniki zapewnia sobie uczestnik ale może wykorzystać również surowce z Listy Surowców, które zapewni OSM Stalowa Wola (lista dostępna w zakładce konkursy zawodowe)

Nazwa deseru konkursowego stanowi załącznik do formularza zgłoszeniowego. Recepturę sporządzanego deseru należy posiadać na stanowisku pracy do wglądu Komisji Konkursowej. Każdy uczeń przygotowuje trzy porcje potrawy: dwie do degustacji dla Komisji Konkursowej, jedną na

prezentację. Danie główne zostanie zaprezentowane na talerzach płaskich, które zapewni organizator. Naczynia do prezentacji deseru należy przygotować we własnym zakresie .

X. Kryteria oceniania przebiegu konkursu obejmują elementy:

- zgodność z tematyką konkursu max 5 pkt.
- technika wykonania i przestrzeganie zasad BHP max 10 pkt.
- oryginalność i pomysłowość max 5 pkt.
- czas i rytm pracy max 5 pkt.
- ocena organoleptyczna potrawy i sposób podania max 25 pkt.

Każda potrawa jest oceniana oddzielnie (maksymalnie można zdobyć 100 pkt.).

XI. Zgłoszenie uczestnictwa w konkursie jest jednoznaczne z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystanie wizerunku na stronie internetowej szkoły oraz materiałach reklamowych i w środkach masowego przekazu w celach promocyjno-marketingowych Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Tarnobrzegu oraz OSM Stalowa Wola

Szkoła zobowiązuje się nie udostępniać do publikacji materiałów nieetycznych, obraźliwych i negatywnie wpływających na wizerunek uczestnika.