

*„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 piersi kaczki oraz deseru, w którym wykorzystane będzie mleko lub jego przetwory.

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 28.03.2017 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).

Przebieg konkursu:

-rozpoczęcie konkursu, losowanie stanowisk	godz. 9 <sup>00</sup>
-przygotowanie stanowisk	godz. 9 <sup>30</sup>
-sporządzanie dania głównego	godz. 10 <sup>00</sup> -11 <sup>30</sup>
-sporządzanie deseru	godz. 12 <sup>00</sup> -13 <sup>00</sup>

Uroczyste ogłoszenie wyników połączone z wręczeniem nagród, prezentacją potraw odbędzie się o godz. 14<sup>00</sup>

V. Przystąpienie do konkursu następuje poprzez zapoznanie się

z regulaminem, przesłanie wypełnionego formularza zgłoszeniowego wraz z nazwami potraw konkursowych ( tel. fax 15 823 31 51 lub pocztą na adres szkoły - ul. Kopernika 49 , 39-400

Tarnobrzeg) oraz dokonanie wpłaty w wysokości 25 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 14.03.2017 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

ręczniki, ściereczki oraz legitymacje szkolne i książeczki zdrowia do celów sanitarno-epidemiologicznych z aktualnymi badaniami .

Uczestnicy konkursu zobowiązani są do posiadania receptur wykonywanych potraw na stanowisku.

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 10<sup>00</sup>-13<sup>00</sup>

Uczniowie wykonują potrawy z surowców własnych – nazwy potraw konkursowych stanowią załącznik do formularza zgłoszeniowego. Receptury sporządzanych potraw należy posiadać na stanowisku pracy do wglądu Komisji Konkursowej. Każdy uczeń przygotowuje trzy porcje potrawy: dwie do degustacji dla Komisji Konkursowej, jedną na prezentację. Naczynia do prezentacji 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.).