

REGULAMIN SZKOLNEGO KONKURSU GASTRONOMICZNEGO

TEMAT: DESER

26 luty (środa) 2020

1. W konkursie mogą brać udział uczniowie Technikum Gastronomicznego – Hotelarskiego kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz Branżowej Szkoły Zawodowej kształcący się w zawodzie kucharz i cukiernik.
2. Uczniowie zgłaszają chęć udziału w konkursie do Pani Profesor **Bożeny Juzaszek do końca stycznia 2020 roku**. Konkurs odbędzie się w sali nr 9. Ze względów technicznych ilość miejsc jest ograniczona, dlatego najlepiej zgłosić się jak najszybciej!
3. Uczniowie startują w konkursie w zespołach jednoosobowych.
4. Zadanie konkursowe obejmuje samodzielne wykonanie 3 porcji deseru i jego prezentację. Uczniowie dopiero w trakcie prezentacji przekazują jury konkursu recepturę deseru na 3 porcje (na wydruku).
5. Deser może być przygotowany dowolną techniką z dowolnie wybranych przez ucznia składników.
6. Nie można korzystać z gotowych, wcześniej przygotowanych elementów.
7. Uczniowie mogą podać danie na talerzach lub w innych naczyniach znajdujących się w pracowni lub na własnych.
8. Jury degustacyjne (szefowie kuchni, kucharze lub cukiernicy) oceniają jakość organoleptyczną deseru, zwracając również uwagę na estetykę podania. W trakcie wykonywania zadania konkursowego uczestników będzie oceniało również jury techniczne, które oceni przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa pracy oraz prawidłowość stosowanych technik.
9. Koszty wykonania potrawy pokrywają uczniowie. W pracowni będą dostępne podstawowe przyprawy oraz materiały pomocnicze (folie różnego rodzaju, ręczniki papierowe, rękawiczki itp.).
10. Czas wykonania potrawy konkursowej nie może przekroczyć **120 minut**, przekroczenie czasu skutkuje punktami karnymi (2 punkty karne za przekroczenie czasu o każde 5 minut).
11. Za udział w konkursie każdy uczeń otrzymuje ocenę celującą /częstkową/ z pracowni technologicznej.
12. Zwycięzcy otrzymają nagrody od szkoły i sponsorów oraz będą mieli podwyższoną ocenę z pracowni technologicznej na koniec roku szkolnego.
13. Udział w konkursie oznacza zgodę na wykorzystanie Waszego wizerunku i receptury deseru przez szkołę.
14. Wszelkich dodatkowych informacji udziela Pani Bożena Juzaszek, organizator konkursu.

15. Sala nr 9 wyposażona jest w sprzęt i urządzenia umożliwiające przygotowanie deseru różnymi technikami.