

## REGULAMIN KONKURSU "WIELKANOC PO KRAKOWSKU"

1. Celem konkursu jest pielęgnowanie tradycji Świąt Wielkiej Nocy, propagowanie sztuki kulinarnej i cukierniczej, rozbudzanie zamiłowania do zawodu oraz wyłanianie talentów wśród młodzieży Szkół Gastronomicznych z regionu małopolski.
2. W konkursie mogą wziąć udział uczniowie z Technikum oraz Szkoły Branżowej I stopnia kształcącej się w zawodach:
  - kucharz,
  - cukiernik,
  - piekarz (tylko u pracodawcy),
  - technik żywienia i usług gastronomicznych,
  - technik technologii żywności.
3. Uczestnicy zgłaszają chęć wzięcia udziału w konkursie do organizatora w terminie do dnia określonego w odrębnym harmonogramie. O zakwalifikowaniu do konkursu decyduje kolejność zgłoszeń.
4. Zadaniem uczestników jest przygotowanie dowolnej potrawy lub wyrobu cukierniczego związanego z Wielkanocą zgodnie z wytycznymi z pkt 5. Uczniowie wykonują potrawy i wyroby z surowców własnych.

Uczniowie Branżowej Szkoły I stopnia w zawodzie cukiernik i piekarz mogą również wyroby przygotować u swojego pracodawcy zgodnie z wytycznymi z pkt 6 i zaprezentować je podczas konkursu. Naczynia do prezentacji potraw i wyrobów od pracodawców należy przygotować we własnym zakresie i oznaczyć. W dniu konkursu wraz z wyrobem należy dostarczyć oświadczenie o wykonaniu pracy konkursowej w zakładzie pracy, w którym uczeń realizuje praktyczną naukę zawodu.

Wszystkie potrawy i wyroby wykonane w trakcie konkursu oraz u pracodawcy pozostają do dyspozycji organizatora konkursu.
5. Uczestnicy konkursu w szkole wykonują:

**KUCHARZ, TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH** (czas: 3,5 h)

  - 1 dowolna potrawa gastronomiczna związana z Wielkanocą – dwie porcje potrawy, jedna na wystawę prac konkursowych, druga do oceny dla komisji,

**CUKIERNIK, TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOSCI** z kwalifikacją cukierniczą (czas: 4 h)

  - wyrób cukierniczy o tematyce wielkanocnej (tort, mazurek, ciasto) oraz jedna mini porcja degustacyjna do oceny dla komisji, dopuszcza się użycie wypieczonego wcześniej blatu biszkoptowego oraz zabarwionego karmelu lub masy cukrowej,
6. Uczestnicy konkursu u pracodawcy wykonują:

**CUKIERNIK**

  - tort w formie okrągłej lub kwadratowej o tematyce wielkanocnej oraz jedna porcja degustacyjna do oceny dla komisji

**PIEKARZ**

  - wyrób piekarski – chleb z dekoracją wielkanocną oraz jeden mini chlebek degustacyjny do oceny komisji
7. Wyroby wykonane w szkole i u pracodawcy podlegają oddzielnej ocenie jury.
8. W konkursie uczniowie startują indywidualnie we wszystkich kategoriach.

9. Stanowiska robocze wyposażone są w podstawowy sprzęt i urządzenia gastronomiczne. W przypadku pytań o dostępność sprzętu należy kontaktować się z Organizatorem.
10. Organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt, naczynia oraz osobiste rzeczy uczestników i opiekunów.
11. Uczestników konkursu obowiązuje strój zawodowy.
12. Przebieg konkursu nadzoruje oraz dokonuje oceny przygotowanych potraw i wyrobów Komisja Konkursowa. Decyzje Komisji Konkursowej są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie. Z posiedzenia Komisji Konkursowej zostanie sporządzony protokół. Skład komisji ustala Dyrektor Szkoły.
13. Prace konkursowe będą oceniane według karty oceny stanowiącej załącznik nr 1 do Regulaminu.
14. W konkursie przewidziane są nagrody za I, II i III miejsce w każdej kategorii.
15. W dniu konkursu uczeń powinien posiadać ze sobą:
  - Odpowiedni strój zawodowy
  - Legitymację szkolną
  - Orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych
16. Konkurs odbywa się w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie, ul. Macieja Miechowity 6 w terminie określonym w odrębnym harmonogramie.

Załącznik nr 1 do Regulaminu

KARTA OCENY

Potrawy gastronomiczne:

Nr pracy konkursowej	Spójność z tematem 0-5 pkt	Wygląd estetyka 0-5 pkt	Smak 0-5 pkt	Technika wykonania 0-5 pkt	Dekoracja potrawy 0-5pkt	Suma punktów	Zajęte miejsce

Wyroby cukiernicze:

Nr pracy konkursowej	Spójność z tematem 0-5 pkt	Wygląd estetyka 0-5 pkt	Smak 0-5 pkt	Technika wykonania 0-5 pkt	Dekoracja wyrobu 0-5pkt	Suma punktów	Zajęte miejsce

Wyroby piekarskie:

Nr pracy konkursowej	Spójność z tematem 0-5 pkt	Wygląd estetyka 0-5 pkt	Smak 0-5 pkt	Technika wykonania 0-5 pkt	Dekoracja wyrobu 0-5pkt	Suma punktów	Zajęte miejsce