

## REGULAMIN KONKURSU "WIELKANOC PO KRAKOWSKU"

1. Celem konkursu jest pielęgnowanie tradycji Świąt Wielkiej Nocy, propagowanie sztuki kulinarnej, cukierniczej i piekarskiej, rozbudzanie zamiłowania do zawodu oraz wyłanianie talentów wśród młodzieży szkół gastronomicznych i spożywczych z regionu Małopolski.
2. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie
3. W konkursie mogą wziąć udział uczniowie z Technikum oraz Szkoły Branżowej I stopnia kształcący się w zawodach:
  - kucharz,
  - cukiernik,
  - piekarz,
  - technik żywienia i usług gastronomicznych,
  - technik technologii żywności.
4. Konkurs przebiega w II etapach:
  - I etap konkursu: szkolny  
Za organizację etapu szkolnego konkursu odpowiedzialni są dyrektorzy szkół gastronomicznych i spożywczych z województwa małopolskiego, którzy wyłaniają uczniów do reprezentowania szkoły na etapie regionalnym.
  - II etap konkursu: regionalny - małopolski  
Uczestnikami etapu regionalnego są laureaci etapu szkolnego zgłoszeni przez dyrektorów szkół z województwa małopolskiego.
5. Uczestnicy zgłaszają chęć wzięcia udziału w etapie regionalnym konkursu do organizatora w terminie do dnia określonego w odrębnym harmonogramie. O zakwalifikowaniu do konkursu decyduje kolejność zgłoszeń.
6. Zadaniem uczestników jest przygotowanie dowolnej potrawy kulinarnej lub wyrobu cukierniczego i piekarskiego związanego z Wielkanocą zgodnie z wytycznymi z pkt 9.  
Uczniowie Branżowej Szkoły I stopnia w zawodzie cukiernik i piekarz mogą również wyroby przygotować u swojego pracodawcy zgodnie z wytycznymi z pkt 10 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.
7. Wszystkie potrawy i wyroby wykonane w trakcie konkursu oraz u pracodawcy pozostają do dyspozycji organizatora konkursu.
8. Surowce użyte do przygotowania prac konkursowych zapewnia Rada Rodziców lub pracodawca, u którego uczeń odbywa praktyczną naukę zawodu.
9. Uczestnicy konkursu w szkole wykonują:
  - I. KUCHARZ, TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH
    - 1 wybrana potrawa gastronomiczna związana z Wielkanocą – dwie porcje potrawy, jedna na wystawę prac konkursowych, druga do oceny dla komisji (czas trwania wykonania pracy 3,5h)

II. CUKIERNIK, TECHNIK TECHNOLOGII ŻYWNOŚCI z kwalifikacją cukierniczą

- 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 (czas trwania wykonania pracy 4h)

III. PIEKARZ

- wyrób piekarski – chleb z dekoracją wielkanocną oraz jeden mini chlebek degustacyjny do oceny komisji (czas trwania wykonania pracy 4h)

10. Uczestnicy konkursu, którzy wykonują pracę w firmie, w której odbywają praktyczną naukę zawodu:

I. CUKIERNIK

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

II. PIEKARZ

- wyrób piekarski – chleb z dekoracją wielkanocną oraz jeden mini chlebek degustacyjny do oceny komisji

11. Wyroby wykonane w szkole i u pracodawcy podlegają oddzielnej ocenie jury.

12. W konkursie uczniowie startują indywidualnie we wszystkich kategoriach.

13. Stanowiska robocze wyposażone są w podstawowy sprzęt i urządzenia gastronomiczne. W przypadku pytań o dostępność sprzętu należy kontaktować się z Organizatorem.

14. Organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt, naczynia oraz osobiste rzeczy uczestników i opiekunów.

15. Uczestników konkursu obowiązuje strój zawodowy.

16. 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 zostaje sporządzony protokół. Skład komisji ustala Organizator konkursu.

17. Prace konkursowe są oceniane według karty oceny stanowiącej załącznik nr 1 do Regulaminu.

18. W konkursie przewidziane są nagrody za I, II i III miejsce w każdej kategorii.

19. W dniu konkursu uczeń powinien posiadać ze sobą:

- odpowiedni strój zawodowy,
- legitymację szkolną,
- orzeczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych.

20. Konkurs odbywa się w Zespole Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie, ul. Macieja Miechowity 6 w terminie określonym w odrębnym harmonogramie.

21. Uczestnicy zgłaszają się na konkurs z opiekunem ze szkoły.

## 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 |
|----------------------|----------------------------|-------------------------|--------------|----------------------------|-------------------------|--------------|----------------|
|                      |                            |                         |              |                            |                         |              |                |
|                      |                            |                         |              |                            |                         |              |                |