



Regulamin

Wewnątrzszkolnego Konkursu Gastronomicznego „Mistrz gastronomii ZSGH 2015”

Temat przewodni : Kuchnia Japońska czyli wariacje na temat Sushi

1. Organizatorem **Wewnątrzszkolnego Konkursu Gastronomicznego „Mistrz gastronomii ZSGH 2015”** jest Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu ul. Żeromskiego 26, przy wsparciu i pomocy merytorycznej Szefów Kuchni, firm prywatnych, sponsorów .
2. Cele główne konkursu to:
 - kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy o kuchniach regionalnych polski i kuchniach różnych narodów,
 - doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkoły gastronomicznych,
 - podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy między instytucjami zajmującymi się gastronomią,
 - doskonalenie zawodowe i organizacyjne nauczycieli przygotowujących uczniów do konkursów .
3. Konkurs adresowany jest do uczniów szkoły ZSGH w Bytomiu – o profilu gastronomicznym. **Wymogiem jest pisemna akceptacja-opinia nauczyciela prowadzącego technologię lub pracownię technologiczną lub praktyczną naukę zawodu.**
4. Konkurs odbędzie się 20.11.2015 r. (piątek) w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu. Początek rywalizacji konkursowych o godz. 9.00. Odprawa uczestników Konkursu godz. 8.40.
5. Uczestnicy startują w konkursie jednoosobowo.
6. Uczestnicy konkursu kulinarnego powinni zaprezentować umiejętności przygotowania oryginalnych dań w nowoczesnej aranżacji (zgodnie z tematyką konkursu).
7. Konkurs kulinarny będzie oceniany przez **niezależne Jury** w składzie : **Katsuhiro Kudo-przewodniczący Jury**
mgr Witold S birenda -Dyrektor ZSGH- wiceprzewodniczący Jury,
oraz członkowie :
mgr Agnieszka Nawratowicz- restauracja AIKA,
mgr Beata Ochmańczyk-Wicedyrektor ZSGH,
mgr Małgorzata Muzyka.
8. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będą organizatorzy w składzie : mgr Edyta Łozowska, mgr inż. Danuta Pajestka, mgr Dariusz Mączka .
9. Konkurs składa się z III etapów:
Etap I- Nadesłanie na adres emaliowy (maczka.dariusz@zsg.net.pl) poprawnie wypełnionej karty zgłoszeniowej
Etap II- Krótki test teoretyczny na temat kuchni Japońskiej (czas trwania 15 min)
Etap III- Praktyczne wykonanie potrawy sushi , ze składników które zapewniają organizatorzy , w skład których wchodzi :

- Ryż do sushi
- Wodorosty NORI 4 sztuki
- Młody imbir marynowany
- Chrzan WASABI
- Ocet ryżowy
- Sos sojowy
- Paluszki krabowe
- Świeże warzywa
- Ryby
- Warzywa konserwowe

Uczestnicy z w/w składników będą musieli przygotować co najmniej 3 rodzaje sushi, które estetycznie powinno być podane w naczyniach zapewnionych przez organizatorów.

10. Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi **100 minut**.

11. Do dyspozycji uczestników Konkursu Kulinarnego jest wyposażenie pracowni gastronomicznej w której będzie odbywał się konkurs. Uczestnicy mogą przynieść naczynia lub drobny sprzęt specjalistyczny we własnym zakresie.

12. Uczestnicy zobowiązani są do zapewnienia odpowiedniego stroju roboczego (białe spodnie , bluza , obuwie) woreczka czystości.

13. Do konkursu zostanie zakwalifikowanych 8 osób z przesłanych zgłoszeń.

14. Osoby do kontaktów bezpośrednich - mgr Edyta Łozowska, mgr inż. Danuta Pajestka, mgr Dariusz Mączka.

15 Czas nadsyłania zgłoszeń upływa 11.11.2015 godz. 24.00.

16. Lista zakwalifikowanych osób zostanie opublikowana na stronie internetowej ZSGH w Bytomiu 13.11.2015

17. Kryteria oceny w Konkursie Kulinarnym :

- przygotowanie stanowiska pracy – maksymalnie 5 punktów
- czystość pracy – maksymalnie 15 punktów
- profesjonalizm pracy – maksymalnie 15 punktów
- wygląd stanowiska po pracy – maksymalnie 5 punktów
- wygląd i aranżację – maksymalnie 15 punktów
- dobór składników – maksymalnie 15 punktów
- smak – maksymalnie 30 punktów
- punkty otrzymane z testu teoretycznego max 10 punktów
maksymalnie 75 punktów

Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi; 1 minuta = minus 1 punkt. Po 15 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca uczestnika zostanie zatrzymana, danie zostanie poddane ocenie jury.

18. Ogłoszenie wyników odbędzie się 20.11.2015 ok. godz. 12.00

19. Nagrody :

Zajęcie I miejsca – puchar **Mistrza Gastronomii ZSGH 2015 roku** oraz zdjęcie w gablocie ze zwycięzcami konkursu , dyplom

Zajęcie pozostałych miejsc finałowych – dyplom