



Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego
w Sosnowcu ul. Grota Roweckiego 64
Technikum nr 3 Gastronomiczno - Hotelarskie
41-200 Sosnowiec ul. Wawel 1
tel. 032 266 – 27 – 01 praktyk_zsgh@onet.pl

Regulamin konkursu

„UCZNIOWSKIE INSPIRACJE KULINARNE”

Cele konkursu :

- rozwijanie zainteresowań uczniów technologią gastronomiczną,
- upowszechnianie zasad prawidłowego sporządzania potraw,
- konfrontacja wiedzy i umiejętności uczniów z różnych szkół,
- nawiązywanie współpracy pomiędzy szkołami,
- podniesienie poziomu kształcenia zawodowego,
- kształtowanie umiejętności pracy w zespole.

Warunki uczestnictwa w konkursie

Uczestnikiem konkursu może być każdy uczeń technikum i ZSZ, kształcony w zawodzie:

- Technik żywienia i usług gastronomicznych
- Technik obsługi turystycznej
- Technik hotelarstwa
- Kelner
- Kucharz, piekarz, cukiernik

Zasady przeprowadzenia konkursu międzyszkolnego

- uczniowie biorący udział w konkursie muszą posiadać ubrania robocze ochronne
- konkurs rozpoczyna się instruktażem stanowiskowym i przypomnieniem zasad BHP,
- zespoły losują numer stanowiska pracy,
- każdy zespół składa się z 2 uczniów,
- uczniowie sporządzają po 3 porcje potrawy, czas wykonania wynosi 180 minut,
- oceniający nie mogą rozmawiać ani naprowadzać uczniów,

- uczniowie biorący udział w konkursie mogą skończyć zadanie konkursowe przed upływem przewidzianego czasu, zakończenie pracy należy zasygnalizować przez podniesienie ręki, po czym przystąpić do prezentacji wykonanej potrawy,
- po zakończeniu pracy wszystkich zespołów w ciągu godziny powinno odbyć się ogłoszenie wyników.

Ocenianie konkursu

- do zespołu oceniającego powołuje się przedstawicieli pracodawców reprezentujących branżę gastronomiczną oraz nauczyciela przedmiotów zawodowych pracującego w szkole odpowiedzialnej za organizację konkursu i nauczyciela-opiekuna z innej szkoły, losowo wybranego w dniu konkursu,
- ocena jest dokonywana według kryteriów, z którymi oceniający zapoznają się w dniu konkursu,
- zespół, który otrzyma największą liczbę punktów z zadania konkursowego zostaje zwycięzcą konkursu.

Finansowanie

- uczniowie reprezentujący szkołę w konkursie są zobowiązani do przywiezienia ze sobą wszystkich niezbędnych surowców,
- szkoły same podejmują decyzje o finansowaniu swoich uczniów.

Uwaga!

Organizator zapewnia podstawowy sprzęt gastronomiczny (w przypadku sprzętu specjalistycznego proszę skontaktować się z organizatorem).