

Regulamin

Wewnątrzszkolnego Konkursu Gastronomicznego „Europejski Dzień Zdrowego Jedzenia i Gotowania”

- 1. Organizatorem Wewnątrzszkolnego Konkursu Gastronomicznego** jest Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu ul. Żeromskiego 26, przy wsparciu i pomocy merytorycznej Kucharza Śląskiego Remigiusza Rączki i sponsora Selgros .
- 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,
- 3. Konkurs adresowany jest do uczniów szkoły ZSGH w Bytomiu – o profilu gastronomicznym.**
- 4. Konkurs odbędzie się 22.11.2016 r. (wtorek) w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu. Początek rywalizacji konkursowych o godz. 8.30.**
- 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 Jury w składzie :**
 - **Remigiusz Rączka – przewodniczący Jury**
 - **mgr inż. Robert Majda**
 - **mgr inż. Danuta Pajestka**
- 8. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będą organizatorzy w składzie : mgr inż. Robert Majda, mgr inż. Danuta Pajestka**
- 9. Konkurs składa się z II etapów:**
 - Etap I-** Nadesłanie na adres emaliowy (pajestka.danuta@zsg.net.pl) poprawnie wypełnionej karty zgłoszeniowej.
 - Etap II-** Praktyczne wykonanie potrawy, ze składników które zapewniają organizatorzy .
- Uczestnicy będą musieli przygotować potrawę która estetycznie powinna być podana w naczyniach zapewnionych przez organizatorów.
- 10. Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi 90 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 inż. Robert Majda, mgr inż. Danuta Pajestka,**

15 Czas nadsyłania zgłoszeń upływa 15.11.2016 godz. 24.00.

16. Lista zakwalifikowanych osób zostanie opublikowana na stronie internetowej ZSGH w Bytomiu 16.11.2016

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

18. Ogłoszenie wyników odbędzie się 22.11.2016 ok. godz. 12.00-13.00

19. Nagrody :

Zajęcie I miejsca – puchar **Mistrza Gastronomii ZSGH 2016 roku** wręczony przez dyrektora szkoły oraz zdjęcie w gablocie ze zwycięzcami konkursu .

**Karta zgłoszeniowa uczestnika Wewnątrzszkolnego Konkursu
Gastronomicznego
„Europejski Dzień Zdrowego Jedzenia i Gotowania”**

Imię i nazwisko uczestnika	
Klasa	
Email	
Telefon	

Zapoznałem/am się z regulaminem konkursu

podpis uczestnika

