

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; sponsorami firma Selgros i bank Millenium .

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 15.11.2017 r. (środa) w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich

w Bytomiu. Konkurs trwać będzie od godz. 9 do godz. 11.

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 :

-mgr inż. Danuta Pajestka

-mgr inż. Robert Majda

-mgr inż. Joanna Korzeniowska

8. Nad prawidłowością przebiegu Konkursu Kulinarnego czuwać będą organizatorzy w składzie : mgr inż. Danuta Pajestka, mgr inż. Robert Majda, mgr inż. Joanna Korzeniowska

9. Konkurs składa się z II etapów:

Etap I- Eliminacje do konkursu

Etap II- Praktyczne wykonanie potrawy, ze składników które zapewniają

organizatorzy .

Uczestnicy będą musieli przygotować potrawę która estetycznie powinna być podana w naczyniach zapewnionych przez uczestników.

10. Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi 120 minut.

11. Do dyspozycji uczestników Konkursu Kulinarnego jest wyposażenie pracowni gastronomicznej w której będzie odbywał się konkurs (p.205). Uczestnicy mogą przynieść naczynia lub drobny sprzęt specjalistyczny we własnym zakresie.

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

13. Do konkursu zostanie zakwalifikowanych 7 osób.

14. Osoby do kontaktów bezpośrednich - mgr inż. Robert Majda, mgr inż.

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

16. Kryteria oceny w Konkursie Kulinarnym :

- przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy, wygląd stanowiska po pracy - maksymalnie 10 punktów
- profesjonalizm pracy - maksymalnie 10 punktów
- wygląd i aranżację - maksymalnie 10 punktów
- dobór składników, smak - maksymalnie 10 punktów
- stopień trudności wykonywanej potrawy - maksymalnie 10 punktów

Łącznie 50 punktów.

17. Ogłoszenie wyników odbędzie się 15.11.2017 ok. godz. 12.00-13.00

18. Nagrody :

Zajęcie I miejsca - puchar Mistrza Gastronomii ZSGH 2016 roku wręczony przez Dyrektora Szkoły oraz zdjęcie w gablocie ze zwycięzcami konkursu .

Nagrody rzeczowe.