

Regulamin konkursu cukierniczego „Jeśli nie chcesz mojej zguby ciasto lub babeczkę przygotuj mi luby”

I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

Niniejszy regulamin określa warunki, na jakich odbywa się szkolny konkurs cukierniczy „Jeśli nie chcesz mojej zguby ciasto lub babeczkę przygotuj mi luby”. W I edycji tematem przewodnim są ciasta lub inne wyroby cukiernicze, do produkcji których wykorzystano dowolne owoce. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie.

Konkurs składa się z dwóch etapów:

- a) I etap – zgłoszenie receptury na ciasto, babeczkę lub ciastko,
- b) II etap – finał konkursu,

Warunkiem wzięcia udziału w konkursie jest przesłanie autorskiej receptury na Walentynowy smakołyk na adres e-mail: gotuj-z-zs2@wp.pl do dnia 8 lutego 2019 r. Finał konkursu odbędzie się w dniu 14 lutego 2019 r. w Zespole Szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie o godzinie 9:00 (garniażernia).

II. CEL GŁÓWNY

- Podniesienie poziomu kształcenia zawodowego,
- Nabycie praktycznych umiejętności planowania, przygotowania i prezentowania wykonanej potrawy,
- Współpraca ze środowiskiem lokalnym,

III. CELE SZCZEGÓLOWE

- Aktywizowanie młodzieży do doskonalenia zawodowego,
- Pobudzanie i rozwijanie pasji, zainteresowań i uzdolnień związanych z przygotowywaniem wyrobów cukierniczych,
- Prezentacje umiejętności praktycznych w przygotowaniu wyrobów cukierniczych,
- Wdrażanie nowoczesnych procesów technologicznych, gwarantujących zachowanie wysokiej wartości odżywczej, smakowej i estetycznej wyrobu,
- Upowszechnianie w środowisku szkolnym umiejętności kulinarnych,
- Umiejętność współpracy i pracy w zespole,

- Integracja środowiska szkolnego współpracującego wzajemnie ze sobą,
- Nawiązanie współpracy z lokalnymi przedsiębiorcami,

IV. UCZESTNICY KONKURSU

1. Uczestnikami konkursu są chętni uczniowie bez względu na kierunek kształcenia, pragnący rozwijać pasje związane ze sztuką cukierniczą. Istnieje możliwość pracy w zespołach dwuosobowych.

2. Uczestnik konkursu zobowiązany jest do zaprezentowania i poddania ocenie komisji konkursowej zgłoszonego wyrobu cukierniczego wraz z przepisem podczas konkursu.

V. PRZEDMIOT KONKURSU

Przedmiotem konkursu jest ciasto lub inny wyrób cukierniczy, do produkcji którego wykorzystano dowolne owoce.

VI. REGUŁY PROWADZENIA KONKURSU

- Uczestnicy konkursu mają do dyspozycji wydzielone stanowisko pracy oraz potrzebny sprzęt do wykonania wyrobu,
- Organizatorzy zapewniają zastawę stołową przeznaczoną do prezentacji potraw,
- Każdy uczestnik ma przy sobie kompletny strój kucharski,
- Uczestnicy pokrywają koszty produktów i elementów dekoracyjnych potrzebnych do wykonania potraw,
- Uczestnicy przygotowują wyrób dla 3 osób.
- Przed rozpoczęciem konkursu nastąpi losowanie stanowisk.
- Uczestnicy przychodzą przebrani w kompletny strój 30 minut przed rozpoczęciem konkursu.
- Czas wykonania potraw nie może przekroczyć **120 minut**.

VII. NAGRODY

Za udział w konkursie uczestnicy otrzymają dyplomy, a laureaci nagrody rzeczowe. Wyrób cukierniczy, który okaże się najlepszy zostanie wprowadzony do oferty piekarni „Rogalik” w Szczytnie.

VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Za organizację i przebieg konkursu odpowiadają:

Mgr inż. Iwona Pierzchała

Mgr Marta Wiśniewska