

– REGULAMIN –

Wewnętrzny konkurs cukierniczy 2023 r.

„BABY WIELKANOCNE”

1. OGÓLNE SPRAWY ORGANIZACYJNE

1.1. Organizatorzy konkursu:

- Agnieszka Dunajska
- Aneta Kalinowska
- Magda Talarek

1.2. Konkurs odbędzie się: 28 MARCA 2023 r.

1.3. Temat konkursu: „BABY WIELKANOCNE”

1.4. Cele konkursu:

- Promocja Zespołu Szkół nr 2 im. J. Śniadeckiego w Szczytnie;
- Promocja szkolnictwa zawodowego;
- Zachęcanie uczniów z klas zawodowych o profilu gastronomicznym do praktycznego zainteresowania się sztuką cukierniczą;
- Propagowanie sztuki cukierniczej;
- Popularyzacja wyrobów cukierniczych opartych na składnikach kuchni regionalnej;
- Udoskonalanie praktycznych umiejętności przygotowania wyrobów cukierniczych;
- Rozwijanie edukacji smakowej;
- Realizacja priorytetowych zadań strategii rozwoju Warmii i Mazur.

2. WARUNKI UCZESTNICTWA

Konkurs składa się z II etapów:

Pierwszy etap:

- I. Warunkiem przystąpienia do pierwszego etapu jest złożenie receptury na danie konkursowe w terminie do 20.03.2023 r.

Drugi etap:

- II. Przygotowanie dwóch bab wielkanocnych zgodnie z recepturami złożonymi przez zespół w pierwszym etapie

Warunki uczestnictwa:

- 2.1.** W konkursie mogą uczestniczyć uczniowie wszystkich klas o kierunku gastronomicznym.

- 2.2. Konkurs będzie rozgrywany w formie pracy zespołowej. Zespoły składają się z 2 uczestników, członkowie nie muszą uczęszczać do tej samej klasy.
- 2.3. Uroczyste rozpoczęcie odbędzie się o godz. 9.00, natomiast rywalizacje konkursowe w pracowniach gastronomicznych rozpoczną się po zakończeniu odprawy uczestników.
- 2.4. Czas na wykonanie konkursowego wyrobu cukierniczego wynosi 3 godziny (180 minut). Po wykonaniu wyrobów uczestnicy prezentują pracę. Na prezentację pracy przewiduje się do 10 min. na jeden zespół. Uczestnik/ uczestnicy będą wykonywać 2 powtarzalne wyroby cukiernicze (baby wielkanocne) według ogólnych zasad konkursowych z czego jeden zostanie przedstawiony do oceny i degustacji w całości, drugi zaś będzie przekazany na stół pokazowy.
- 2.5. Wyrób konkursowy powinien mieć kształt baby- forma o średnicy podstawy do 23 cm +/- 10%.
- 2.6. Zadaniem uczestników będzie wykonanie wyrobów cukierniczych w formie bab wielkanocnych z dowolnego ciasta w ilości regulaminowej.
- 2.7. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie powinny uwzględniać tradycyjne polskie techniki kulinarne.
- 2.8. Wszystkie konkursowe wyroby cukiernicze oraz ich dekoracja mogą składać się z różnych, wyłącznie jadalnych surowców/ półproduktów z wyłączeniem napojów alkoholowych.
- 2.9. Wyroby konkursowe wykonane są z ciasta sporządzonego dowolną ręczną lub maszynową metodą przygotowania ciasta podczas trwania konkursu.
- 2.10. Surowce/półprodukty odważane są w regulaminowym czasie trwania konkursu.
- 2.11. Dopuszcza się używanie półproduktów np. części składowe elementów dekoracyjnych.
- 2.12. Elementy dekoracyjne i półprodukty wykończeniowe (glazura, ganasz, kuwertura, lukier, ozdoby z masy cukrowej itp.) w ostatecznym kształcie muszą zostać wykonane wyłącznie podczas trwania konkursu.
- 2.13. Tace ekspedycyjne i sprzęt potrzebny do wykonania zadania konkursowego zapewnia organizator.
- 2.14. Uczestnicy powinni posiadać aktualną książeczkę zdrowia i kompletne stroje cukiernika/kucharza.
- 2.15. Przed konkursem nastąpi losowanie stanowisk pracy.
- 2.16. Po skończonej pracy w czasie regulaminowym uczniowie porządkują swoje stanowisko.
- 2.17. Surowce potrzebne do wykonania potrawy konkursowej zapewnia organizator.

3. ZASADY ORGANIZACYJNE

- 3.1. Koszty produktów użytych do wykonania wyrobu konkursowego pokrywa organizator.
- 3.2. Organizator zapewnia każdemu uczestnikowi stanowisko pracy wyposażone w stół roboczy, trzon kuchenny gazowy lub elektryczny, chłodziarki, zamrażarki, zlewy. Uczestnik może skorzystać z pieca konwekcyjno-parowego, piekarnika.

4. REGUŁY PRZEPROWADZANIA KONKURSU

- 4.1.** Jury oceniające konkurs to komisja w skład której może wchodzić: dyrekcja szkoły, kadra kierownicza, szefowie kuchni, sponsorzy, przedstawiciele mediów, nauczyciele przedmiotów zawodowych (warunek: nauczyciel nie może być opiekunem żadnego z zespołów biorących udział w konkursie).
- 4.2.** Wykonanie zadania konkursowego oceniane będzie przez powołane przez organizatora jury.
- 4.3.** Z członków jury organizator wyłania przewodniczącego konkursu.
- 4.4.** Każdy z jurorów może przyznać maksymalnie 50 pkt: Wygląd i aranżacja (kreatywność, estetyka złożoność kompozycji) - 10 pkt., Prezentacja, dobór produktu zgodnie z tematem - 5 pkt., Kompozycja smakowa (smak, zapach, konsystencja) - 15 pkt., Stopień trudności (zastosowanie technik, struktura, złożoność kompozycji) - 10 pkt., Bhp pracy (organizacja, czystość pracy, gospodarowanie surowcami) - 10 pkt.
- 4.5.** Skład komisji może ulec zmianie.
- 4.6.** Podczas konkursu wszyscy uczestnicy zajmują wylosowane stanowiska.
- 4.7.** Każdy zespół będzie miał do dyspozycji 15 minut przed rozpoczęciem pracy na przygotowanie stanowiska (przygotowanie drobnego sprzętu oraz produktów i zapoznanie się z wyposażeniem dostarczonym przez organizatora oraz zasadą działania maszyn i urządzeń i instrukcjami bhp).
- 4.8.** Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, a jednocześnie bardzo eleganckie i wykwiłtne. Jury, oprócz sprawdzania umiejętności kulinarnych, kreatywności i zdolności technicznych, poprosi o prezentację każdego wyrobu cukierniczego z opracowaną nazwą i krótkim wyjaśnieniem jego istoty.
- 4.9.** Czas przygotowania, od momentu rozpoczęcia pracy (rozpoczęcie pracy wyznacza przewodniczący jury) do momentu ustawienia przygotowanych wyrobów cukiernicznych na tacach ekspedycyjnych, nie może przekraczać 180 minut. Niedotrzymanie podanego powyżej czasu powoduje otrzymanie punktów karnych. Zespół, który przekroczy regulaminowy czas pracy o ponad 15 minut lub przerwie pracę, zostanie oceniony za wykonaną pracę do chwili, kiedy zakończył się czas ustalony na wykonanie zadania.
- 4.10.** Zespoły prezentują wyroby zgodnie z kolejnością wylosowanych stanowisk.
- 4.11.** Komisja konkursowa zapewnia prawidłowy przebieg konkursu oraz obiektywizm w ocenie.

5. NAGRODY ETAPU SZKOLNEGO

- 5.1.** Zwycięzcy trzech pierwszych miejsc otrzymują nagrody rzeczowe i dyplomy, pozostali uczestnicy wyróżnienia i dyplomy za udział w konkursie.

6. TERMINARZ KONKURSU.

- 6.1.** Zgłoszenia – 20.03.2023 r.

6.2. Konkurs i ogłoszenie wyników – 28.03.2023 r.

7. DOKUMENTOWANIE PRZEBIEGU KONKURSU

7.1. Komisja Konkursowa, wyłoniona z członków jury, ogłosi wyniki końcowe na podstawie protokołu z przebiegu konkursu.

Data: 22.02.2023 r., Agnieszka Dunajska, Aneta Kalinowska, Magda Talarek