

REGULAMIN I EDYCJA SZKOLNEGO KONKURSU KULINARNEGO PT. „GOTOWANIE W CIEMNO”

I. ZAŁOŻENIA OGÓLNE

1. Organizatorem konkursu jest Rada Rodziców Zespołu Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie i Zespół Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie.
2. Konkurs odbędzie się **26.03.2025 r.**
3. Celem konkursu jest:
 - a) kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy i tradycji kulinarnej,
 - b) doskonalenie umiejętności kulinarnych,
 - c) rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów,
 - d) wyłonienie najsmaczniejszej i najładniej zaprezentowanej potrawy przygotowanej w trakcie trwania konkursu,
 - e) promocja Zespołu Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie.
4. Konkurs pt. „**GOTOWANIE W CIEMNO**” polega na sporządzeniu dania głównego na podstawie produktów znalezionych w skrzynce przypisanej do stanowiska oraz jednej skrzynki dostępnej dla wszystkich uczestników.

II. WARUNKI UCZESTNICTWA

1. Konkurs adresowany jest do uczniów Zespołu Szkół Nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie.
2. Uczestnicy konkursu zobowiązani są do posiadania aktualnego orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych (tzw. „książeczki sanepidowskiej”) oraz kompletnego stroju ochronnego kucharza (fartuch, zapaska, czapka, buty ochronne).
3. Uczestnicy to max. 6 dwuosobowych zespołów, o których uczestnictwie decyduje kolejność zgłoszeń. Członkowie zespołu szkolnego nie muszą uczęszczać do tej samej klasy.
4. Zgłoszenia kierowane są do nauczyciela Pani Iwony Pierzchały – koordynatora przebiegu konkursu na adres e-maili: i.pierzchala@zs2szczytno.edu.pl najpóźniej do 14.03.2025 r.
5. Regulamin konkursu jest dostępny w siedzibie szkoły oraz na stronie internetowej: <https://zs2.powiatzczycienski.pl/>. Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. Dokonanie zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznacznie z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.

III. ZASADY ORGANIZACYJNE

1. Uroczyste rozpoczęcie odbędzie się o godz. 9.00, natomiast rywalizacje konkursowe w pracowniach gastronomicznych rozpoczną się po zakończeniu odprawy uczestników.
2. Przed konkursem nastąpi losowanie stanowisk pracy.

3. Każdy zespół będzie miał do dyspozycji 10 minut przed rozpoczęciem pracy na przygotowanie stanowiska (przygotowanie drobnego sprzętu oraz produktów i zapoznanie się z wyposażeniem dostarczonym przez organizatora).
4. Czas pracy uczniów, od momentu rozpoczęcia (rozpoczęcie pracy wyznacza przewodniczący jury) do chwili wyeksponowania 4 przygotowanych porcji na stole ekspedycyjnym, nie może przekraczać **90 minut**.
5. Organizator zapewnia każdemu uczestnikowi surowce oraz stanowisko pracy wyposażone w stół roboczy, trzon kuchenny gazowy, zlewy. Uczestnik może skorzystać z pieca konwekcyjno-parowego, piekarników, kuchenki mikrofalowej.
6. Prace konkursowe oceniać będzie Komisja Konkursowa, składająca się z dwóch grup jury (techniczne i degustacyjne).

Jury techniczne ocenia:

- a) przygotowanie stanowiska pracy, czystość podczas pracy, wygląd stanowiska po zakończonej pracy, dobór składników (0-15pkt),
- b) sprawność w sporządzaniu potrawy, prawidłowość przebiegu procesu technologicznego, stopień trudności wykonanej potrawy (0-15pkt).

Jury degustacyjne ocenia:

- a) ogólne wrażenie estetyczne potrawy, wygląd, aranżacja, kreatywność, w wyeksponowaniu składników potrawy (0-15pkt)
 - b) trafny dobór składników dostępnych w skrzynkach (0-15pkt)
 - c) smakowitość (smak, zapach, konsystencja) (0-15pkt)
7. Komisji przewodniczy osoba z grona jury.
 8. W przypadku równej liczby punktów głos decydujący należy do przewodniczącego Komisji.
 9. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu konkursu.

IV. NAGRODY

1. Za zajęcie w konkursie miejsca pierwszego, drugiego i trzeciego organizator przewidział nagrody rzeczowe.
2. Pozostałym uczestnikom organizator zapewnia wyróżnienia i dyplomy uczestnictwa.

V. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.
2. Komisja Konkursowa zapewnia prawidłowy przebieg konkursu oraz obiektywizm w ocenie.
3. Komisja Konkursowa ogłosi wyniki końcowe na podstawie protokołu z przebiegu Konkursu.