

X Edycja Wewnątrzszkolnego Konkursu Cukierniczego 2025 r.

„Mistrzowie Ptysiowego Rzemiosła”

1. OGÓLNE SPRAWY ORGANIZACYJNE

1.1 Organizatorzy konkursu:

- Małgorzata Polak;
- Magda Talarek;
- Ewa Juszcak
- Ewa Domian.

1.2 Konkurs odbędzie się 21 marca 2025 r.

1.3 Temat konkursu: „Mistrzowie Ptysiowego Rzemiosła”

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 kuchni regionalnej;
- Udoskonalanie praktycznych umiejętności przygotowania wyrobów cukierniczych;
- Rozwijanie edukacji smakowej;
- Realizacja priorytetowych zadań strategii rozwoju regionu Warmii i Mazur, rozwoju Szkoły.

2. WARUNKI UCZESTNICTWA

2.1. W konkursie mogą uczestniczyć uczniowie szkół gastronomicznych, którzy zadeklarują chęć uczestnictwa w konkursie do dnia 07.03.2025 r.

2.2. Konkurs będzie rozgrywany w formie pracy 2-osobowej.

2.3. Czas na wykonanie konkursowego wyrobu cukierniczego wynosi 2,5 godziny (150 minut), łącznie z przygotowaniem stanowiska pracy oraz jego uporządkowaniem. Uczestnicy będą wykonywać 12 wyrobów cukierniczych (ptysi) z nadzieniem według ogólnych zasad konkursowych z czego 6 wyrobów zostanie przedstawionych do oceny i degustacji a

pozostałe wyroby będą przekazane na stół pokazowy. Uczestnicy prezentują wyroby konkursowe. Na prezentację grupa konkursowa ma do 15 min. czasu. Prezentacja odbywa się w kolejności wylosowanych stanowisk od 1 stanowiska.

- 2.4. Wyrób konkursowy ma być uformowany w kształt ptysia a podstawa gotowego wyrobu powinna zawierać się w kole o średnicy 6 cm-8 cm.
- 2.5. Wyrób konkursowy musi posiadać słodkie wypełnienie dowolnym półproduktem cukierniczym.
- 2.6. Zadaniem uczestników będzie wykonanie wyrobów cukierniczych w formie 12 ptysi z wypełnieniem 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 podczas trwania konkursu.
- 2.10. Dopuszcza się wcześniejsze odważenie, odmierzenie surowców/półproduktów.
- 2.11. Dopuszcza się używanie półproduktów np. masy cukrowe, czekolada plastyczna, części składowe elementów dekoracyjnych. Zespół musi ujawnić użycie wszelkich wstępnie przygotowanych półproduktów.
- 2.12. Elementy dekoracyjne w ostatecznym kształcie muszą zostać wykonane wyłącznie podczas trwania konkursu.
- 2.13. Talerze i sprzęt potrzebny do wykonania zadania konkursowego zapewnia organizator. Uczestnicy konkursu mogą przynieść własny sprzęt.
- 2.14. Uczestnicy muszą posiadać aktualną książeczkę zdrowia i kompletne stroje kucharza/cukiernika.
- 2.15. Przed konkursem nastąpi losowanie stanowisk pracy.
- 2.16. Po skończonej pracy, 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 dla każdego uczestnika wyposażone stanowiska pracy w potrzebny mu sprzęt. Uczestnik ma dyspozycji: piec konwekcyjno-parowy, kuchenkę mikrofalową, chłodziarkę, zamrażarkę, urządzenie do schładzania szokowego, sterylizator do jaj, wagę, termometr.
- 3.3. Dopuszcza się możliwość przyniesienia ze sobą swojego sprzętu.

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 przed rozpoczęciem pracy przygotowuje swoje stanowisko pracy - rozkłada drobny sprzęt, surowce, półprodukty/produkty, zapoznaje się z wyposażeniem pracowni oraz zasadą działania maszyn i urządzeń i instrukcjami bhp.
- 4.8. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, a jednocześnie bardzo eleganckie i wykwintne. 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 przekroczyć 150 minut.

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 – 07.03.2025 r.
6.2. Konkurs i ogłoszenie wyników – 21.03.2025 r.

7. DOKUMENTOWANIE PRZEBIEGU KONKURSU

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