REGULAMIN KONKURSU GASTRONOMICZNEGO „BLIŻEJ SZKOŁY ŚREDNIEJ”

I. Postanowienia ogólne

1. Organizatorem Konkursu Gastronomicznego „BLIŻEJ SZKOŁY ŚREDNIEJ” jest POWIATOWY ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 2 IM. MARII DABROWSKIEJ W SIERADZU.
2. W konkursie mogą brać udział uczniowie 7-8 klas szkół podstawowych z terenu powiatu sieradzkiego.
3. Uczniowie startują w dwuosobowych zespołach (obaj uczniowie muszą uczęszczać do tej samej szkoły/zespołu szkół).
4. W każdej kategorii uczestnicy konkursu są oceniani zespołowo.
5. Konkurs organizowany jest w formie hybrydowej: eliminacje przebiegają w formie zdalnej, zaś finał stacjonarnie w siedzibie organizatora.
6. Terminarz konkursu:
   - Zgłoszenia na drukach (w załącznikach) wraz z oświadczeniem przyjmowane są drogą mailową na adres: konkurs@zamkowa15.edu.pl do 3 marca 2023 roku.
   - Ocena nadesłanych zgłoszeń: 3 – 9 marca 2023 r.
   - Ogłoszenie listy uczniów zakwalifikowanych na do finału nastąpi 10 marca 2023 r. na stronie internetowej Organizatora www.zamkowa15.edu.pl ; informacja zostanie również przesłana na adres mailowy podany w zgłoszeniu.
   - Finał odbędzie się 3 kwietnia 2023 roku w budynku Powiatowego Zespołu Szkół nr 2 im. Marii Dąbrowskiej w Sieradzu.
7. Przesłanie zgłoszenia i oświadczenia stanowi jednoczesne zgłoszenie zespołu do konkursu i akceptację regulaminu.
8. Zespół, który uzyska największą ilość punktów zostanie zwycięzcą konkursu.
9. Za udział w konkursie uczestnicy i ich opiekunowie otrzymują dyplomy, a laureaci nagrody rzeczowe.
10. Nagrody zostaną wręczone w dniu konkursu.
11. Organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt, naczynia i rzeczy osobiste uczestników i opiekunów.

12. W skład produktów wykorzystanych przez ucznia muszą wchodzić co najmniej 2 produkty z logo Kaufland.
13. Osobą do kontaktu w sprawie konkursu jest kierownik szkolenia praktycznego Marlena Woźniak, e-mail: konkurs@zamkowa15.edu.pl, tel. 609 660 366.

II. Cele konkursu

1. Doskonalenie umiejętności kulinarnych i obsługi konsumenta.
2. Propagowanie zasad zdrowego odżywiania się.
3. Promowanie racjonalnego sposobu odżywiania oraz elementów zarządzania środowiskowego.
4. Rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów.
5. Rozbudzanie kreatywności, inicjatywności i umiejętności poszukiwania nowatorskich rozwiązań.
6. Integracja szkół podstawowych.
7. Przybliżenie zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik hotelarstwa uczniom szkół podstawowych.

III. Regulamin konkursu

ETAP I (zdalny)

1. Zadaniem konkursowym jest sporządzenie gorącego dania z drobiu. Potrawy mogą zawierać mleko i jego przetwory oraz jaja pod warunkiem, że te surowce nie są składnikami głównymi dania konkursowego. Składnikiem głównym musi być mięso drobiowe.
2. Zgłoszenie do konkursu:
   Uczestnicy (zespoły 2-osobowe) wraz ze zgłoszeniem (załącznik nr 1) przesyłają:
   - recepturę dania konkursowego z normatywem surowcowym na 2 porcje,
   - zdjęcie 1 porcji dania gotowego po podania,
   - oświadczenie uczestnika konkursu (załącznik nr 2) odręcznie podpisane przez ucznia i przez opiekuna prawnego.
3. W eliminacjach może wziąć udział więcej niż jedna drużyna z tej samej szkoły.
4. Oceny nadesłanych zgłoszeń dokonuje jury konkursu.
5. Ocenie w eliminacjach podlega:
   - receptura (wykorzystanie surowców, kreatywność): 0 – 10 punktów
   - zastosowanie technik kulinarnych: 0 – 10 punktów
   - sposób ekspedycji (aranżacja dania, dobór zastawy): 0 – 10 punków

- nawiązanie do tematu edycji konkursu: 0 – 5 punktów
- wykorzystanie produktów z logo Kaufland: 0 – 5 punktów

6. W wyniku eliminacji zostanie wyłonionych **8 drużyn finałowych**, które uzyskają największą liczbę punktów.

ETAP II – część gastronomiczna

1. W dniu finału odbędzie się losowanie, wg którego zespoły podzielone zostają na 2 grupy po 4 zespoły.
2. 1 grupa (4 Zespoły w pracowni 01) przygotowują 2 porcje dania konkursowego zgodnie z przesłaną recepturą i podają jednoporcjowo.
3. Czas na wykonanie zadania wynosi 150 minut.
4. Uczestnicy przystępują do wykonania zadania we własnej kompletnej i czystej odzieży ochronnej. Brak odzieży ochronnej oznacza dyskwalifikację zawodnika.
5. Uczestnicy korzystają ze swoich produktów (produkty nie mogą być wcześniej przygotowane tzn. obrane, umyte ale mogą być odmierzone).
6. W trakcie konkursu w pracowniach mogą przebywać wyłącznie uczestnicy i członkowie jury. Stanowiska robocze są wyposażone w sprzęt i urządzenia gastronomiczne udostępnione przez organizatora.
7. Uczestnicy oceniani są przez jury na podstawie kart oceny.
8. Praca eliminacyjna przesłana w formie zdjęć wraz ze zgłoszeniem, w finale nie jest brana pod uwagę.
9. Ocenie podlega:
   - przygotowanie stanowiska pracy: 0 – 5 punktów
   - prawidłowość zastosowania technik kulinarnych: 0 – 10 punktów
   - gospodarka surowcami: 0 – 5 punków
   - higiena pracy: 0 – 10 punków
   - wygląd potrawy: 0 – 10 punktów
   - aromat potrawy: 0 – 5 punktów
   - smak potrawy: 0 – 10 punków

ETAP II – część teoretyczna

1. 2 grupa (4 Zespoły w pracowni 02) rozwiązują test (30 pytań) na temat zdrowego odżywiania.
2. Czas na wykonanie zadania wynosi 50 minut.
3. W trakcie konkursu w pracowniach mogą przebywać wyłącznie uczestnicy i członkowie jury.
4. Uczestnicy oceniani są przez jury na podstawie kart oceny.

5. Ocenie przez jury podlega odpowiedź na 30 pytań testowych z zakresu zdrowego odżywiania (składniki pokarmowe, jadłospisy, piramida żywienia).
6. Test obejmuje pytania jednokrotnego wyboru.

ETAP III – część obsługi konsumenta

1. Po zakończeniu etapu teoretycznego (4 Zespoły w pracowni 02) nakrycie stołu do podania dania z drobiu.
2. Czas na wykonanie zadania wynosi 90 minut.
3. Uczestnicy przystępują do wykonania zadania we własnej kompletnej i czystej odzieży ochronnej. Brak odzieży ochronnej oznacza dyskwalifikację zawodnika.
4. Szkoła może udostępnić po wcześniejszym zgłoszeniu następujące elementy zastawy i bielizny stołowej: talerz płaski okrągły, talerz głęboki, talerz deserowy okrągły, sztućce stołowe klasyczne (nóż, łyżka, widelec), kieliszek do wina musującego, czerwonego, białego, kieliszek koktajlowy, obrus biały prostokątny.
5. Uczestnicy mogą korzystać z zastawy stołowej swojej. Nakrycie ma obejmować stół dla 2 osób. Wszystkie dodatki dekoracyjne uczniowie przywożą ze sobą.
6. W trakcie konkursu w pracowniach mogą przebywać wyłącznie uczestnicy i członkowie jury.
7. Uczestnicy oceniani są przez jury.
8. Ocenie przez jury podlega:
   - przygotowanie stołu: 0 – 5 punktów
   - dobranie prawidłowej zastawy stołowej: 0 – 10 punktów
   - wykorzystanie elementów dekoracyjnych: 0 – 5 punków
   - estetyka wykonanego nakrycia: 0 – 10 punków

Zakończenie.

1. Każdy z zespołów musi przejść 3 etapy konkursu.
2. Na zakończenie zostaną podsumowane wyniki konkursu.
3. Wygrywa zespół, który otrzyma największą sumę punktów.
4. W przypadku uzyskania takiej samej liczby punktów organizator podejmuje decyzje o dodatkowej konkurencji.
5. Na zakończenie nastąpi wręczenie dyplomów, nagród i upominków.