

# REGULAMIN

## XXIII WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU KULINARNEGO O TYTUŁ „MISTRZA SZKOLNEJ PATELNI”

### I. ZAŁOŻENIA OGÓLNE

Organizatorem Konkursu „Mistrz Szkolnej Patelni” (zwany dalej Konkursem) jest Zespół Szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie, zwany dalej organizatorem.

1. Konkurs odbędzie się 15.03.2018 r.
2. Celem konkursu jest:
  - a) kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy i tradycji kulinarnej;
  - b) popularyzacja potraw kuchni regionalnej;
  - c) promowanie surowców regionalnych;
  - d) doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości kreatywności uczniów, kształcących się w zawodach związanych z gastronomią;
  - e) podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz nawiązywanie współpracy między szkołami i przedsiębiorcami związanymi z gastronomią;
  - f) doskonalenie zawodowe i organizacyjne nauczycieli przygotowujących uczniów do konkursów;
  - g) promocja Zespołu szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego w Szczytnie.
3. Temat konkursu *„Smaki Mazurskich Lasów – dziczyzna i grzyby”*.

### II. WARUNKI UCZESTNICTWA

1. Konkurs adresowany jest do uczniów wszystkich zawodów związanych z gastronomią z województwa warmińsko-mazurskiego. Wymogiem jest zgłoszenie uczniów przez nauczyciela przedmiotów zawodowych lub instruktora praktycznej nauki zawodu.
2. Konkurs składa się z dwóch etapów:
3. Pierwszy etap (szkolny) :
  - a) przeprowadzony jest przez komisje szkolne we własnym zakresie,
  - b) jego celem jest wyłonienie dwóch kandydatów do etapu wojewódzkiego,
  - c) warunkiem przystąpienia do etapu wojewódzkiego jest nadesłanie zgłoszenia szkoły do konkursu drogą mailową na adres: **zs2szczytno@poczta.onet.pl** w terminie do 19.01.2018 r., natomiast zgłoszenie kandydatów i opiekuna według załączonych formularzy z dopiskiem **„Konkurs – Mistrz Szkolnej Patelni 2018”** do 28 lutego 2018 r. na adres:

Zespół Szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego, ul. Polska 18, 12-100 Szczytno.

d) do konkursu zostanie zakwalifikowanych 12 szkół (**UWAGA: decyduje kolejność zgłoszeń**). Informacja o zakwalifikowaniu się szkoły do konkursu zostanie przesłana drogą e - mailową do dnia 2.03.2018 r.

**4. Drugi etap (wojewódzki):**

a) polega na wykonaniu **4** porcji dania głównego, według zasad przewidzianych w regulaminie Konkursu Kulinarnego, na talerzach okrągłych o średnicy 31 cm, zgodnie z tematem konkursu: **„Smaki Mazurskich Lasów – dziczyzna i grzyby”**.

**5. Uczestnicy konkursu wykonują potrawę ze schabu z jelenia z dodatkiem grzybów zachowując proporcję dania mieszcząc się w gramaturze 300 – 350g wraz z dodatkami. Uczestnicy przywożą ze sobą surowce do wykonania potrawy konkursowej za wyjątkiem schabu, który zapewnia organizator konkursu, a żaden z produktów użytych w konkursie nie może być poddany wcześniejszej obróbce.**

**6.** Konkurs odbędzie się 15.03.2018 r. w Zespole Szkół nr 2 w Szczytnie ul. Polska 18.

**7.** Uroczyste rozpoczęcie odbędzie się o godzinie 9 w auli szkolnej Zespołu Szkół nr 2 w Szczytnie ul. Polska 18, natomiast rywalizacje konkursowe rozpoczną się ok. godz. 10.00 w pracowniach szkolnych.

**8.** Zespoły szkolne składają się z 2 uczestników, startujących w konkursie. Członkowie zespołu szkolnego muszą uczęszczać do tej samej szkoły lub zespołu szkół, nie muszą uczęszczać do tej samej klasy.

**9.** Regulamin konkursu jest dostępny w siedzibie organizatora (szkoły) oraz na stronie internetowej: [WWW.zs2.powiatzczycienski.pl](http://WWW.zs2.powiatszczycienski.pl). Przed wzięciem udziału w konkursie Uczestnik powinien zapoznać się z Regulaminem. Dokonanie zgłoszenia do konkursu będzie traktowane równoznaczne z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.

**10.** 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).

**11.** Czas pracy uczniów, od momentu rozpoczęcia (rozpoczęcie pracy wyznacza przewodniczący jury) do chwili wyekspediowania **4** przygotowanych porcji na stole ekspedycyjnym, nie może przekraczać **150 minut**.

**12.** 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.

**13. Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych karane będzie punktami ujemnymi 1 minuta = - 2 punkty karne.**

**14.** Jury, oprócz sprawdzania umiejętności kulinarnych, kreatywności i zdolności technicznych, będzie oceniało prezentację każdego dania, uwzględniającą opracowaną nazwą i krótką charakterystyką przygotowanej potrawy.

### III. ZASADY ORGANIZACYJNE

1. Nauczyciel - opiekun oddelegowany przez Szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w dniu konkursu.
2. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród oraz wspólne zdjęcie odbędzie się po zakończeniu konkursu.
3. Koszt przejazdu pokrywa szkoła zgłaszająca uczestników do konkursu.
4. Uczestnicy powinni posiadać aktualne badania lekarskie oraz kompletne stroje kucharza.
5. Konkurs będzie odbywał się jednocześnie w trzech pracowniach gastronomicznych.
6. Przed konkursem nastąpi losowanie stanowisk pracy.
7. Organizator może zapewnić każdemu uczestnikowi stanowisko pracy wyposażone w stół roboczy oraz sprzęt zgodnie z zapotrzebowaniem: 1 patelnię, 1 garnek, 1 komplet desek do krojenia, 4 jednakowych talerzy do prezentacji, 2 miski, 1 łąpatkę drewnianą. Uczestnik może skorzystać z pieca konwekcyjno- parowego, piekarników, kuchenki mikrofalowej, pakowaczki próżniowej.
8. Dopuszcza się możliwość przywiezienia ze sobą swojego sprzętu oznakowanego.
9. Dania konkursowe powinny być serwowane na okrągłych talerzach 31 cm (z czego 4 cm to krawędź talerza).
10. Prace konkursowe oceniać będzie Komisja Konkursowa, składająca się z dwóch grup jury.
11. Komisja oceniająca przygotowanie potraw to 4-osobowe jury techniczne, w skład którego wchodzić będą szefowie kuchni oraz nauczyciel wybrany "drogą losową".

#### **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 **(0-30pkt)**
12. Komisja degustacyjna to 4-osobowe jury degustacyjne składające się z szefów kuchni.

#### **Jury degustacyjne ocenia:**

- a) ogólne wrażenie estetyczne potrawy, wygląd, aranżacja, kreatywność, w wyeksponowaniu składników potrawy **(0-15pkt)**
  - b) trafny dobór składników potrawy **(0-15pkt)**
  - c) smakowitość (smak, zapach, konsystencja) **(0-15pkt)**
13. Skład komisji może ulec zmianie.
14. Komisji Konkursowej przewodniczy Szef Kuchni Hotelu Anders p. **Dariusz Struciński**, w przypadku równej liczby punktów głos decydujący należy do przewodniczącego komisji.

#### **IV. NAGRODY ETAPU WOJEWÓDZKIEGO**

1. Za zajęcie w konkursie miejsca pierwszego, drugiego i trzeciego organizator przewidział nagrody rzeczowe.
2. Za zdobycie nagrody publiczności organizator przewidział nagrody rzeczowe.
3. 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. W przypadku jakichkolwiek wątpliwości dotyczących konkursu prosimy o kontakt pod numerem tel. 89 624 28 24 (sekretariat szkoły).
4. Osoby do kontaktu z Zespołu Szkół nr 2 im. Jędrzeja Śniadeckiego:

Urszula Krauze – kierownik kształcenia praktycznego tel. 89 624 23 19

Michał Denesiuk – nauczyciel przedmiotów zawodowych tel. 503 786 961

#### **VI. DOKUMENTOWANIE PRZEBIEGU KONKURSU**

1. Komisja Konkursowa ogłosi wyniki końcowe na podstawie protokołu z przebiegu Konkursu.

Prosimy o wypełnienie załączników **DRUKOWANYMI LITERAMI**.

##### **Załączniki:**

1. Karta zgłoszeniowa uczniów do konkursu
2. Oświadczenie niepełnoletniego uczestnika konkursu
3. Oświadczenie pełnoletniego uczestnika konkursu