

– REGULAMIN –

Wewnątrzszkolny konkurs cukierniczy 2019 r. „Festiwalowe Mazurki”

1. OGÓLNE SPRAWY ORGANIZACYJNE

1.1 Organizatorzy konkursu:

- Małgorzata Polak;
- Ewa Juszcak;

1.2 Konkurs odbędzie się 16 kwietnia 2019 r.

1.3 Temat konkursu: „Festiwalowe Mazurki”

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 Warmii i Mazur.

2. WARUNKI UCZESTNICTWA

2.1. W konkursie mogą uczestniczyć uczniowie szkół gastronomicznych, którzy zadeklarują chęć uczestnictwa w konkursie do dnia 05.04.2019 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 i prezentacją wyrobu cukierniczego. Uczestnik/ uczestnicy będą wykonywać 2 wyroby cukiernicze (mazurki) według ogólnych zasad konkursowych z czego 1 zostanie przedstawiony do oceny i degustacji, drugi zaś będą przekazany na stół pokazowy.

2.4. Wyrób konkursowy może mieć dowolny kształt, być jedno- lub wielopoziomowy oraz dowolną wysokość, jednak zastrzega się, aby jego podstawa zawierała się w kole o średnicy nie przekraczającej 22 cm.

2.5. Zadaniem uczestników będzie wykonanie wyrobów cukierniczych w formie mazurków w ilości regulaminowej.

- 2.6. Wszystkie prace konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, jednocześnie powinny uwzględniać tradycyjne polskie techniki kulinarne.
- 2.7. Wszystkie konkursowe wyroby cukiernicze oraz ich dekoracja mogą składać się z różnych, wyłącznie jadalnych surowców/ półproduktów z wyłączeniem napojów alkoholowych.
- 2.8. Wyroby konkursowe wykonane są z ciasta sporządzonego podczas trwania konkursu lub z ciasta przygotowanego wcześniej w przypadku gdy ciasto wymaga poddaniu procesowi chłodzenia przed wypiekiem.
- 2.9. Dopuszcza się wcześniejsze odważenie, odmierzenie surowców/półproduktów.
- 2.10. Dopuszcza się używanie półproduktów np. masy cukrowe, czekolada plastyczna, części składowe elementów dekoracyjnych. Zespół musi ujawnić użycie wszelkich wstępnie przygotowanych półproduktów.
- 2.11. Elementy dekoracyjne w ostatecznym kształcie muszą zostać wykonane wyłącznie podczas trwania konkursu.
- 2.12. Talerze i sprzęt potrzebny do wykonania zadania konkursowego zapewnia organizator. Uczestnicy konkursu mogą przynieść własny sprzęt.
- 2.13. Uczestnicy powinni posiadać aktualną książeczkę zdrowia i kompletne stroje kucharza/cukiernika.
- 2.14. Przed konkursem nastąpi losowanie stanowisk pracy.
- 2.15. Po skończonej pracy, uczniowie porządkują swoje stanowisko.
- 2.16. 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 może skorzystać z pieca konwekcyjno-parowego, piekarników, kuchenki mikrofalowej.
- 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, produkty/półprodukty, 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 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 150 minut.

5. NAGRODY ETAPU SZKOLNEGO

5.1. Zwycięzcy trzech pierwszych miejsc oraz zwycięzca nagrody publiczności otrzymują nagrody rzeczowe i dyplomy, pozostali uczestnicy wyróżnienia i dyplomy za udział w konkursie.

6. TERMINARZ KONKURSU.

6.1. Zgłoszenia – 05.04.2019 r.

6.2. Konkurs i ogłoszenie wyników – 16.04.2019 r.

7. DOKUMENTOWANIE PRZEBIEGU KONKURSU

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