

REGULAMIN WEWNĄTRZSZKOLNEGO KONKURSU GASTRONOMICZNEGO I KELNERSKIEGO

„Wigilijna zupa i makówki na świątecznym stole”

1. Cele konkursu:

- Sporządzenie tradycyjnej polskiej zupy wigilijnej oraz makówek
- prezentacja umiejętności praktycznych w przygotowywaniu potraw;
- pobudzenie pomysłowości;
- rozbudzenie wrażliwości estetycznej;
- wyrabianie u uczniów umiejętności współpracy w grupie:
- nawiązanie kontaktów i współpracy z pracodawcami;
- rozwijanie zdrowego współzawodnictwa między uczniami
- promowanie swoich dań
- nakrycie wigilijnego stołu dla dwóch osób
- zainteresowanie uczniów doskonaleniem umiejętności, rozbudzenie inicjatywy oraz pomysłowości poprzez prezentację dekoracji bożonarodzeniowej na polskim stole.

2. Zasady przeprowadzenia konkursu:

- w konkursie może wziąć udział każdy uczeń klasy gastronomicznej i nie tylko
- zgłoszenia należy dokonać wpisując się na listę uczestników w sali nr 5 u nauczycieli uczących przedmiotów gastronomicznych do **16.12.2019**
- w konkursie może wziąć udział osiem drużyn **2 osobowych kucharskich plus dwóch kelnerów lub sama dwuosobowa drużyna kucharska lub dwuosobowa drużyna kelnerska**
- obowiązkowym produktem końcowym jest wigilijna zupa i makówki
- składniki do przygotowania potraw według własnych receptur uczestnicy organizują we własnym zakresie

- należy przygotować po **cztery porcje** każdej potrawy
- czas przygotowania potraw to **150 min.**
- konkurs odbędzie się **17.12.2019** w pracowni nr 5
- zbiórka w sali nr 5 o godz. **8.00**, losowanie stanowisk, ich przygotowanie w niezbędny sprzęt, przypomnienie zasad konkursu, rozpoczęcie konkursu o godz. **8.15**
- ekipy startują w przepisowym ubraniu kucharskim
- drużyny wyposażają stanowisko w wizytówki we własnym zakresie (nazwa potrawy, uczestnicy)
- **dopuszcza się:**
 - stosowanie dowolnych dodatków sporządzonych na miejscu z produktów naturalnych
- **zabrania się:**
 - stosowania sztucznych dekoracji
 - stosowania wcześniej przygotowanych dekoracji
 - stosowania gotowych sosów, nadzień, farszów, czy dań
- W konkursie oceniana będzie Praca składająca się z nakrytego stołu zgodnie z tematem.
- Elementy dekoracji stołu, niezbędną zastawę dopasowaną do menu itp. każdy zespół zapewnia sobie we własnym zakresie.
- Dekoracja stołu musi być związana z tematem przewodnim – Wieczera Wigilijna. (dopuszcza się wcześniejsze przygotowanie niektórych elementów dekoracyjnych).
- nad prawidłowością przebiegu konkursu będzie czuwać jury:
 - nauczyciele przedmiotów gastronomicznych,
 - koordynator z ramienia szkoły Monika Guz-Wszółek
 - koordynator z ramienia pracodawcy **Remigiusz Rączka – restauracja „Rączka Gotuje”**

3. Ocenie podlegać będą:

- | | |
|--------------------|---------|
| - smak | 30 pkt. |
| - dobór składników | 15 pkt. |

- | | |
|--|---------|
| - wykorzystanie surowca | 5 pkt. |
| - wygląd i pomysłowość | 15 pkt. |
| - stopień trudności | 5 pkt. |
| - poprawność przeprowadzonych procesów | 5 pkt. |
| - czystość pracy | 5 pkt. |
| - wynik degustacji uczniów | 20 pkt. |

KRYTERIA BRANE POD UWAGĘ PRZY WYKONANIU „PRACY” KONKURSOWEJ:

- Dobór białizny stołowej.
- Dobór zastawy stołowej.
- Dobór elementów dekoracyjnych.
- Ułożenie zastawy i dekoracji zgodnie z przyjętymi zasadami.
- Pomysłowość, oryginalność, aranżacja i estetyka stołu.
- Prezentacja i uzasadnienie wyboru poszczególnych elementów nakrycia stołu zgodnych z tematem Konkursu.
- Efekt końcowy.
- Tempo pracy.
- Sprawność manualna.

Na wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie odpowiadają organizatorzy.

4. Rozstrzygnięcie i ogłoszenie wyników konkursu:

- ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród odbędzie się po zakończeniu zmagania konkursowych i naradzie jury