



+

II Szkolny Konkurs Cukierniczy

Deser dla dwojga



**Konkurs organizowany przez
Zespół Szkół im. Michała Konarskiego
Warszawa, ul. Okopowa 55a
16.02.2018 r.**

Regulamin Szkolnego Konkursu Cukierniczego

Deser dla dwojga

I. Sprawy ogólne

1. Organizatorem Szkolnego Konkursu Cukierniczego „Deser dla dwojga” (dalej „konkurs”) jest Zespół Szkół im. Michała Konarskiego.
2. Celem głównym konkursu jest wykazanie się umiejętnościami kulinarnymi w sporządzaniu oryginalnego deseru dla par (zakochanych).
3. Konkurs adresowany jest do wszystkich uczniów Technikum nr 26, Zasadniczej Szkoły Zawodowej oraz Branżowej Szkoły I-go stopnia nr 6 im. M. Konarskiego w Warszawie.
4. Konkurs składa się z dwóch etapów:
 - a) I etap
 - kwalifikacja {opracowanie receptur, przygotowanie deseru, nadesłanie zgłoszenia załącznik 1 oraz załącznik 2 wg zasad Regulaminu Konkursu} do **08.02.2018 r.**
 - Etap I kończy się wyłonieniem **8** najlepszych **zespołów**, które automatycznie przechodzą do II etapu konkursu. Wyłonienie najlepszych zespołów przechodzących do II etapu będzie opierało się na ocenie przesłanych zgłoszeń. Kwalifikacji dokona Jury składające się z Dyrekcji Zespołu Szkół im. M. Konarskiego w Warszawie oraz nauczycieli przedmiotów zawodowych.
 - b) II etap
 - przygotowanie 2 porcji deseru zgodnie z zasadami przedstawionymi w Regulaminie Konkursu, odbędzie się **16.02.2018 r. (piątek)** w Zespole Szkół im. Michała Konarskiego w Warszawie, ul. Okopowa 55a.
5. Regulamin konkursu dostępny jest na stronie internetowej szkoły www.konar.info
6. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć osób i deserów.
7. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany terminu lub odwołania konkursu bez podania przyczyny.

II. Zasady uczestnictwa

1. Do konkursu zgłaszają się zespoły dwuosobowe.
2. Wszystkie zgłoszenia powinny być przesłane na załączonych drukach i powinny zawierać:
 - a) formularz zgłoszeniowy wraz ze zgodą na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu (załącznik 1)
 - b) recepturę z opisem produkcyjnym wraz zdjęciami (rozmiar zdjęcia 640x430 piks.) przygotowanego deseru (załącznik 2)
3. Kompletne zgłoszenia należy przesłać w terminie do **08.02.2018 r.** adres e-mail: konar.dr@op.pl lub nauczyciel.gastro@gmail.com
4. Spośród wszystkich zgłoszeń do II etapu konkursu zostanie zakwalifikowanych **osiem zespołów**.
5. Potwierdzenia o zakwalifikowaniu się danych zespołów do II etapu konkursu uczestnicy otrzymają mailowo (na maila kontaktowego podanego w formularzu zgłoszeniowym) do dnia **13.02.2018 r.** Ponadto, lista zespołów zakwalifikowanych do II etapu konkursu

zostanie umieszczona na stronie internetowej www.konar.info, również do dnia **13.02.2018 r.**

6. Przed zgłoszeniem się do konkursu uczestnicy powinni zapoznać się z Regulaminem Konkursu. Wysłanie zgłoszenia do konkursu jest jednoznaczne z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.
7. W sprawach technicznych i merytorycznych prosimy o kontakt z:
 - a) mgr inż. Martą Łątkowską
 - b) mgr inż. Daria Romankiewicz

III. Zasady organizacyjne II etapu konkursu

1. Każdy zespół zakwalifikowany do II etapu otrzyma pamiątkowy dyplom.
2. **Zespoły zakwalifikowane do II etapu zobowiązane są do stawienia się 16.02.2018 o godzinie 07.40 w Sali 102** w celu przygotowania sobie stanowiska pracy oraz zabezpieczenia niezbędnego sprzętu.
3. **Zespoły zakwalifikowane do II etapu zobowiązane są do dostarczenia do dnia 15.02.2018 zgody rodziców/opiekunów na udział w konkursie (załącznik 3).**
4. **Produkty potrzebne do przygotowania deseru, każdy uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie.**
5. Każdy zespół będzie miał do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w chłodziarkę, zlewozmywak, kuchenkę gazową/indukcyjną, dostęp do pieców oraz standardowy drobny sprzęt (garnki, patelnie, deski, sita, miarki, łyżki, łopatki, wałki, tarki itp.) Ponadto do dyspozycji będzie również sprzęt mechaniczny tj.: maszynka do mielenia, blender, mikser.
6. **Drobny sprzęt wykraczający poza standardowe wyposażenie szkolnego stanowiska technologicznego, niezbędny do wykonania dania konkursowego każdy uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie.**
7. Uczestnicy konkursu prezentując swoje desery dołączają wizytówkę z nazwą potrawy oraz danymi uczestników: **imię, nazwisko, numer zespołu.**
8. **Organizatorzy zapewniają podstawową zastawę stołową do serwowania potraw. Uczestnicy zaprezentują przygotowane danie na własnej porcelanie lub na porcelanie udostępnionej przez Organizatorów.**
9. W II etapie uczestniczące zespoły zobowiązane są do przygotowania deseru zgodnie z przesłanymi w zgłoszeniu recepturami.
10. Nie dopuszcza się na stosowania:
 - a) sztucznych dekoracji
 - b) gotowych lub przygotowanych wcześniej dekoracji oraz dodatków
 - c) gotowych sosów, kremów (również kremów i mas w proszku)
 - d) przygotowanych wcześniej ciast lub elementów deseru
 - e) gotowych ciast, korpusów
11. Każdy uczeń powinien mieć prawidłowe ubranie robocze (czapka, zapaska, kitel) lub, w przypadku uczniów Liceum, fartuch kucharski.
12. Jury przyzna pierwsze, drugie oraz trzecie miejsce na podstawie łącznej sumy punktów wszystkich jurorów.

IV. Zasady przebiegu II etapu konkursu 16 lutego 2018 r.

Odprawa uczestników:

8.00 - 8.15 omówienie regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych

8.15 - Rozpoczęcie rywalizacji konkursowej

8.15 – 9.45 Rywalizacja konkursowa (czas na przygotowanie 2 porcji potrawy - 90 minut)

9.45 - Zakończenie rywalizacji konkursowej

9.45 – 10.15 Obrady jury

10.25 - Ogłoszenie wyników

V. Jury Konkursu ocenia:

1. Przygotowanie stanowiska pracy (max. 5 punktów).
2. Czystość na stanowisku podczas trwania Konkursu (max. 10 punktów).
3. Stosowanie prawidłowych metod i technik sporządzania potrawy (max. 20 punktów).
4. Czystość i porządek na stanowisku po zakończeniu pracy (max. 5 punktów).
5. Kreatywność i estetykę podania (max. 20 punktów).
6. Kreatywność i pomysłowość (max. 20 punktów).
7. Smak (max. 20 punktów).

Każdy członek jury może maksymalnie przyznać 100 punktów!!!

ZAPRASZAMY !!!