



VII Konkurs Sztuki Kulinarnej

Pasta i basta !!!



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

11.04.2018 r.

Regulamin VII Konkursu Sztuki Kulinarnej

Pasta i basta !!!

I. Sprawy ogólne

1. Organizatorem VII Konkursu Sztuki Kulinarnej (dalej „konkurs”) jest Zespół Szkół im. Michała Konarskiego przy wsparciu i pomocy merytorycznej „Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni”.
2. Celem głównym konkursu jest wykazanie się umiejętnościami kulinarnymi w sporządzaniu oryginalnej potrawy z wykorzystaniem **przygotowanego „własnoręcznie” makaronu jako składnika obowiązkowego.**
3. Konkurs odbędzie się **11.04.2018 r. (środa)** w Zespole Szkół im. Michała Konarskiego w Warszawie, ul. Okopowa 55a.
Odprawa uczestników - godz. 8.30. Rozpoczęcie konkursu - godz. 9.00.
4. Konkurs adresowany jest do uczniów mazowieckich szkół gastronomicznych.
5. Konkurs składa się z dwóch etapów:
 - a) I etap
 - kwalifikacja {opracowanie receptur, przygotowanie potrawy, nadesłanie zgłoszenia (załącznik 1), receptur oraz opisu produkcyjnego wraz ze zdjęciami przygotowanej potrawy konkursowej (załącznik 2) wg zasad Regulaminu Konkursu}.
 - Etap I kończy się wyłonieniem **8 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 4 porcji potrawy zgodnie z zasadami przedstawionymi w Regulaminie Konkursu, odbędzie się **11.04.2018 r. (środa)** w Zespole Szkół im. Michała Konarskiego w Warszawie, ul. Okopowa 55a.
6. Regulamin konkursu dostępny jest na stronie internetowej szkoły www.konar.info oraz w siedzibie szkoły.
7. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć osób i potraw.
8. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany terminu lub odwołania konkursu bez podania przyczyny.

II. Zasady uczestnictwa

1. Do konkursu mogą zgłosić się **maksymalnie dwa dwuosobowe zespoły z każdej szkoły**. Członkowie zespołu muszą być uczniami tej samej szkoły lub zespołu szkół, jednak nie muszą uczęszczać do tej samej klasy.
2. Wymagana jest pisemna zgoda nauczyciela pełniącego funkcję opiekuna zespołu na udział uczniów w konkursie (załącznik 3) oraz dodatkowo w przypadku uczniów niepełnoletnich zgoda rodzica/opiekuna prawnego na udział dziecka w konkursie (załącznik 4).
3. 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.) przygotowanej potrawy (załącznik 2)
 - c) zgodę opiekuna zespołu na udział poszczególnych uczniów w konkursie (załącznik 3)
 - d) zgodę rodzica/prawnego opiekuna na udział danego ucznia w konkursie (w przypadku uczniów niepełnoletnich) (załącznik 4)
4. Kompletne zgłoszenia należy przesłać w terminie do **27.03.2018 r.** na adres e-mail: konar@konar.info z dopiskiem „**konkurs Pasta i basta!**”
 5. Spośród zgłoszonych szkół do konkursu zostanie zakwalifikowanych **osiem zespołów**.
 6. Potwierdzenia o zakwalifikowaniu się danych zespołów do II etapu konkursu każda szkoła otrzyma mailowo na adres podany w formularzu zgłoszeniowym do dnia **04.04.2018 r.** Ponadto, lista zespołów zakwalifikowanych do II etapu konkursu zostanie umieszczona na stronie internetowej www.konar.info, również do dnia **04.04.2018 r.**
 7. 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.
 8. Nauczyciel będący opiekunem zespołu odpowiada za powierzonych mu przez Szkołę uczniów w dniu konkursu.
 9. W sprawach technicznych i merytorycznych prosimy o kontakt z:
 - a) Sekretariatem szkoły tel. (22) 838-60-61 lub konar@konar.info
 - b) Panią Wicedyrektor szkoły mgr inż. Kamillą Jachowicz (22) 838-60-61
 - c) mgr inż. Martą Łątkowską
 - d) mgr inż. Darią Romankiewicz

III. Zasady organizacyjne II etapu konkursu

1. Każdy zespół zakwalifikowany do II etapu otrzyma pamiątkowy dyplom.
2. **Surowce potrzebne do przygotowania dania, każdy uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie.**
3. 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, łopatkki, wałki, tarki, stolnice itp. Ponadto do dyspozycji będzie również sprzęt mechaniczny tj.: kitchen aid, maszynka do mielenia, blender, mikser.
4. **Drobny sprzęt wykraczający poza standardowe wyposażenie szkolnego stanowiska technologicznego, niezbędny do wykonania dania konkursowego każdy uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie.**
5. Uczestnicy konkursu prezentując swoje dania dołączają wizytówkę z nazwą potrawy oraz danymi uczestników: **imię, nazwisko, szkoła, numer zespołu.**
6. **Organizatorzy zapewniają podstawową zastawę stołową do serwowania potraw. Uczestnicy zaprezentują przygotowane danie na własnej porcelanie lub na porcelanie udostępnionej przez Organizatorów.**
7. W II etapie uczestniczące zespoły zobowiązane są do przygotowania potrawy zgodnie z przesłanymi w zgłoszeniu recepturami.
8. Nie dopuszcza się na stosowania:
 - a) sztucznych dekoracji
 - b) gotowych lub przygotowanych wcześniej dekoracji oraz dodatków
 - c) gotowych sosów (majonez, keczup dopuszczalne jako podstawa)
 - d) przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów
 - e) gotowych makaronów

- f) gotowych mas, farszów
 - g) uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast
 - h) umytych, obranych, pokrojonych wcześniej warzyw, owoców, ziemniaków
9. Każdy uczeń powinien mieć prawidłowe ubranie robocze: bluzę kucharską (kitel), zapaskę i czapkę.
10. Jury przyzna pierwsze, drugie oraz trzecie miejsce na podstawie łącznej sumy punktów wszystkich jurorów.

IV. Zasady przebiegu II etapu konkursu

8.30 - 8.50 Omówienie regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych

8.50 - 9.00 Zajęcie stanowisk, rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów, zaznajomienie się z wyposażeniem stanowisk

9.00 - Rozpoczęcie rywalizacji konkursowej

9.00 - 11.00 Rywalizacja konkursowa (czas na przygotowanie 4 porcji potrawy - 120 minut)

11.00 - Zakończenie rywalizacji konkursowej

11.00 - 12.00 Obrady jury

12.00 - Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród

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 w wykorzystaniu **głównego składnika potrawy konkursowej, czyli samodzielnie wykonanego makaronu** (max. 5 punktów).
7. Smak (max. 35 punktów).

Każdy członek jury może maksymalnie przyznać 100 punktów!!!

ZAPRASZAMY !!!