

# Regulamin

## II Powiatowego Konkursu Gastronomicznego

### „Kulinary Master Team Powiatu Bieszczadzkiego”



## I POSTANOWIENIA OGÓLNE

**Organizatorem Konkursu Gastronomicznego**

**„Kulinary Master Team Powiatu Bieszczadzkiego”**

**jest**

**Bieszczadzki Zespół Szkół Zawodowych im. Lecha Wałęsy**

**w Ustrzykach Dolnych**

**zwany dalej „Organizatorem”**

**Opiekun konkursu – Komitet Organizacyjny Konkursu**

**w składzie :**

**mgr Ewa Barzycka**

**mgr Agata Czysty**

**mgr Wioletta Wielgosz**

**mgr Monika Woźniak**

**Patronat honorowy**

**Starosta Powiatu Bieszczadzkiego**

## II Cele konkursu

1. Promocja sztuki kulinarnej wśród uczniów szkół regionu bieszczadzkiego.
2. Doskonalenie umiejętności kulinarnych i kreatywności uczniów.
3. Propagowanie zasad zdrowego odżywiania się.
4. Rozwijanie pasji i zainteresowań młodzieży.
5. Promowanie w środowisku kształcenia zawodowego.
6. Integracja środowiska uczniowskiego dwóch etapów kształcenia.
7. Współpraca z lokalnymi przedsiębiorcami branży gastronomiczno – hotelarskiej.
8. Poznawanie i promowanie tradycji kulinarnych regionu bieszczadzkiego.
9. Odkrywanie predyspozycji zawodowych młodzieży.
10. Rozwijanie pasji i zainteresowań młodzieży.

## III Organizacja konkursu

1. Konkurs „Kulinaryny Master Team Powiatu Bieszczadzkiego” adresowany jest do uczniów Szkół Podstawowych (7 klasy) oraz funkcjonujących w ramach tych szkół klas gimnazjalnych.
2. Każdą szkołę biorącą udział w konkursie reprezentuje **jedna trzyosobowa drużyna uczniowska**.
3. Konkurs odbędzie się w trzech etapach przeprowadzonych w klasopracowni gastronomicznej Bieszczadzkiego Zespołu Szkół Zawodowych.
4. Etapy konkursu odbędą się
  - I etap – przystawka – 21.02.2018 r.
  - II etap – danie główne- 28.02.2018 r.
  - III etap – deser – 07.03.2018 r.

**Wszystkie etapy konkursu rozpoczynają się o godzinie 9.00 w Bieszczadzkim Zespole Szkół Zawodowych w Ustrzykach Dolnych.**

5. Zgłoszenia zespołów należy dokonać do 14.02.2018 r. dostarczając wypełnioną [kartę zgłoszenia](#) osobiście lub mailem do sekretariatu Bieszczadzkiego Zespołu Szkół Zawodowych. [m.wozniak.bsz@gmail.com](mailto:m.wozniak.bsz@gmail.com) ([załącznik nr 1](#))
6. Do zgłoszenia należy dołączyć pisemną [zgode rodziców](#) na udział ich dziecka w konkursie oraz [zgode na przetwarzanie danych osobowych i upublicznienie wizerunku](#) dla potrzeb Organizatora ([załącznik nr 2](#)).
7. Nauczyciel oddelegowany przez Gimnazjum odpowiada w dniu konkursu za powierzonych mu uczniów.
8. Organizator nie zwraca kosztów związanych z dojazdem uczestników na poszczególne etapy konkursu.

9. Organizator zapewnia produkty spożywcze konieczne do wykonania zadania konkursowego.
10. Organizator zapewnia warunki do przeprowadzenia konkursu.
11. Przydział stanowisk gastronomicznych odbędzie się w drodze losowania w pierwszym dniu konkursu i będzie niezmienny na wszystkich etapach.
12. Przed każdym etapem konkursu uczniowie wezmą udział w szkoleniu HACCP i BHP.
13. Ogłoszenie wyników i przyznanie nagród odbędzie się w dniu zakończenia trzeciego etapu konkursu w Bieszczadzkim Zespole Szkół Zawodowych.
14. Laureat konkursu (zwycięska drużyna) otrzyma tytuł „Kulinary Master Team Powiatu Bieszczadzkiego 2018 r. ”, statuetkę i nagrody rzeczowe. Pozostali uczestnicy otrzymają pamiątkowe dyplomy i upominki.
15. Organizator zastrzega sobie możliwość zmiany terminu lub odwołanie konkursu bez podawania przyczyn niezależnych od organizatora.

#### IV Zasady konkursu

1. Konkurs odbywa się w trzech etapach praktycznych:
  - **Pierwszy etap – przygotowanie przystawki,**
  - **Drugi etap – przygotowanie dania głównego,**
  - **Trzeci etap – przygotowanie deseru.**
2. Każdy etap odbywa się w innym terminie w tygodniowych odstępach.
3. Regulaminowy czas na przygotowanie potraw – **90 minut.**
4. Każda drużyna przygotowuje jedno danie konkursowe.
5. Umiejętności kulinarne ocenia trzyosobowe jury przyznając punkty według skali 0-5. Ocenie podlegają:
  - Współpraca członków drużyny przy realizacji zadania,
  - Estetyka wykonania, podanie potrawy i jej omówienie,
  - Walory smakowe.
6. Po każdym etapie konkursu do wiadomości uczestników podawana jest suma punktów przyznana za wykonanie zadania.
7. Tytuł **Laureata** zdobywa drużyna, która zwycięży w klasyfikacji punktowej po trzech etapach konkursu.
8. Każdy z członków jury przyznaje swoje punkty w wyżej wymienionych kategoriach według skali 0-5. **Maksymalna** ilość punktów do zdobycia w każdym etapie dla drużyny wynosi **45.**

9. W przypadku uzyskania przez drużyny równej liczby punktów po trzecim etapie konkursu, o zwycięstwie decyduje dogrywka w formie konkursu rozpoznawania smaków.

**Komitet Organizacyjny**