

# **Regulamin konkursu „Młodzi gotują 2018”**

## **Cele konkursu :**

- rozwijanie zainteresowań uczniów technologią gastronomiczną,
- upowszechnianie zasad prawidłowego sporządzania potraw,
- konfrontacja wiedzy i umiejętności uczniów z różnych szkół,
- nawiązywanie współpracy pomiędzy szkołami,
- podniesienie poziomu kształcenia zawodowego,
- kształtowanie umiejętności pracy w zespole.

## **Warunki uczestnictwa w konkursie**

Uczestnikiem konkursu może być każdy uczeń technikum i ZSZ, kształcony w zawodzie:

- Technik żywienia i usług gastronomicznych
- Technik kucharz,
- Kucharz, Cukiernik

## Zasady przeprowadzenia konkursu międzyszkolnego

- konkurs rozpoczyna się 45 minutowym testem obejmującym zagadnienia teoretyczne podane w „Zestawieniu zagadnień teoretycznych pomocnych w przygotowaniu uczniów do konkursu”
- uczniowie biorący udział w konkursie muszą posiadać ubrania ochronne
- konkurs rozpoczyna się instruktażem stanowiskowym i przypomnieniem regulaminu BHP,
- zespoły losują stanowiska,
- zespół danej szkoły składa się z 2 uczniów (w przypadku gdy do dnia zgłaszania uczestników konkursu 21.05.2018r. zostaną wolne stanowiska o czym Państwa poinformujemy mailowo z danej szkoły będzie można zgłosić dwa zespoły konkursowe z jednej szkoły w tej sprawie należy kontaktować się z Michałem Rabsztynem (tel. 695944616)
- uczniowie sporządzają po 3 porcje potrawy budyń słodki lub słony, na które mają 180 minut

## Budynie

### Wskazówki Ogólne

...” Podstawowym składnikiem budyniów są jaja; piana z białek, a także utarte żółtka nadają potrawie puszystość.”

...”Nazwa poszczególnych rodzajów budyniów pochodzi od składnika, który jest zastosowany w dominującej ilości (budyń z kapusty, budyń ryżowy itp.)”

Potrawy z jaj, Joanna Mossingiewicz. Warszawa 1967 str.74

- oceniający nie mogą rozmawiać ani naprowadzać uczniów
- uczniowie biorący udział w konkursie mogą skończyć zadanie konkursowe przed upływem przewidzianego czasu i zasygnalizować to podniesieniem ręki po czym przystąpić do prezentacji
- po zakończeniu w ciągu godziny powinno odbyć się ogłoszenie wyników

### Ocenianie konkursu

- do zespołu oceniającego powołuje się przedstawicieli pracodawców reprezentujących branżę gastronomiczną, szefów kuchni i blogerów kulinarnych
- ocena jest dokonywana według kryteriów, z którym oceniający zapoznają się w dniu konkursu,
- zespół, który otrzyma największą liczbę punktów z zadania praktycznego i teoretycznego zostaje zwycięzcą konkursu

### Finansowanie

- uczniowie reprezentujący szkołę w konkursie są zobowiązani do przywiezienia z sobą wszystkich niezbędnych surowców
- szkoły same podejmują decyzje o finansowaniu swoich uczniów

Organizator zapewnia podstawowy sprzęt gastronomiczny (w przypadku sprzętu specjalistycznego proszę skontaktować się z organizatorem)

**UWAGA!!!** Po przesłaniu zgłoszenia prosimy o telefoniczne sprawdzenie czy zgłoszenie zostało przyjęte tel. 695944616 Michał Rabsztyń