

# Regulamin szkolnego konkursu

## ***„Gotować każdy może... ziemniaki o każdej porze”***

1. Termin konkursu: 23. 10. 2024r. godz. 9<sup>00</sup>
2. Organizatorem konkursu jest Komisja Przedmiotów Gastronomicznych w CKZiU nr 1 w Gliwicach.
3. Celem konkursu jest:
  - podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego;
  - rozwijanie umiejętności zawodowych;
  - popularyzacja rodzimych, tanich surowców;
  - wzbogacanie procesu dydaktycznego o formy współzawodnictwa.
4. Termin zgłoszenia: do 31.09.2024r.
5. Warunki uczestnictwa w konkursie:
  - Uczestnicy startują w zespołach dwuosobowych.
6. Harmonogram:
  - 9<sup>00</sup>- 9<sup>15</sup>- przygotowanie stanowisk,
  - 9<sup>15</sup>-9<sup>30</sup>- uroczyste rozpoczęcie konkursu w sali 20/b
  - 9<sup>30</sup>-12<sup>00</sup> - przygotowanie potraw;
  - 12<sup>15</sup>-13<sup>15</sup>- ocena potraw przez komisję, prezentacja i degustacja potraw;
  - ok.13<sup>30</sup> - ogłoszenie wyników konkursu, rozdanie nagród, zakończenie konkursu.
7. Czas przygotowania potraw 2,5 godziny.
8. Każda drużyna przygotowuje potrawę z wykorzystaniem ziemniaków, jako głównego surowca.
9. Każdą potrawę drużyna przygotowuje na 3 porcje, (jedną porcję drużyna podaje do oceny komisji, drugą porcję do degustacji, a trzecią na stół konkursowy).
10. Oceny potraw dokonuje komisja konkursowa składająca się z profesjonalnych szefów kuchni.
11. Ocenie podlegają:
  - Dobór surowców,
  - Prawidłowość procesów technologicznych,
  - Smak i wygląd potrawy,
  - Dobór naczyń do podawania,
  - Stosowanie w czasie sporządzania potraw zasady "zero waste", np. jakość surowców, rodzaje opakowań, prawidłowa obróbka wstępna, oszczędność energii i wody, ograniczenie ręczników jednorazowych ...
12. Organizator przewidział prezentację potraw w sali obsługi konsumenta oraz nagrody rzeczowe.
13. Surowce podstawowe do sporządzenia potraw (kasze) zapewniają organizatorzy konkursu.
14. **Koszt pozostałych surowców uczestnicy konkursu pokrywają we własnym zakresie.**

Organizatorzy: Barbara Jaworska, Bożena Lempa, Katarzyna Toczyńska