

**REGULAMIN**  
**IX edycji SZKOLNEGO KONKURSU**  
**NAJLEPSZY KUCHARZ**  
**2019 r.**

1. Organizatorem Konkursu jest Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej ul. Spółdzielców 1
2. W konkursie mogą brać udział uczniowie klas:
  - kucharz
  - technik żywienia i organizacji usług

3. Celem konkursu jest:
  - propagowanie różnorodności potraw i napojów oraz tradycji kulinarnych,
  - dokonywanie oceny własnych umiejętności zawodowych,
  - rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów,
  - rozbudzanie pomysłowości i inicjatywy,
  - wyrabianie poczucia estetyki i piękna.
  - kultywowanie tradycji regionalnych

Informacji na temat konkursu udziela mgr B Lipka mgr Renata Pochopień

Temat konkursu w roku 2019: :***"Danie główne w stylu FIT"***

W konkursie należy wykazać się umiejętnościami nabytymi w procesie kształcenia.

Za udział w Konkursie laureaci otrzymują dyplomy i nagrody rzeczowe.

4. Każdy uczestnik przynosi ze sobą:  
pracowniczą książeczkę zdrowia dla celów sanitarnych.

- strój ochronny
- surowce i półprodukty potrzebne do wykonania potrawy konkursowej na 2 porcje.
- recepturę gastronomiczną i nazwę potrawy wydrukowaną w dużym formacie

**5. Konkurs przebiega w 2 etapach:**

**Etap I** wyłonienie z grupy zawodowej jednego przedstawiciela (1 klasa może do finału zgłosić max 2 uczestników) do 31 listopada 2019r

**Etap II**

1. Etap II – Przygotowanie potrawy w obecności Jury składającego się z Komisji Konkursowej powołanej przez Nauczycieli Komisji Gastronomicznej..
2. Kryteria oceny pracy uczestnika konkursu:
  - Wizerunek ucznia (strój 2 pkt, higiena osobista 3 pkt)

- Organizacja stanowiska pracy i przestrzeganie BHP (dobór sprzętu i narzędzi 3 pkt, kolejność czynności 3 pkt, porządek na stanowisku 4 pkt, BHP 5 pkt)
  - Technika wykonania (obróbka wstępna 10 pkt i cieplna 10 pkt)
  - Ocena organoleptyczna potrawy (smak 5 pkt, zapach 5 pkt, wygląd 5 pkt, konsystencja 5 pkt)
  - Oryginalność i pomysłowość 5 pkt
  - Stopień trudności potrawy 5 pkt
  - Dekoracja potrawy i sposób podania na talerzu uwzględniający nowe trendy kulinarne 10 pkt
  - Sposób dekoracji i nakrycia stołu 10 pkt
  - Prezentacja potrawy (krótka charakterystyka potrawy, zastosowanie w żywieniu i wartości odżywczych potrawy – omówienie ustne 10 pkt)
- Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania 100 pkt.

3. Czas na przygotowanie potrawy wynosi 120 minut.

4. Czas na przygotowanie stanowiska pracy nie może przekraczać 15 minut, czas ten nie będzie wliczany do ogólnego czasu pracy.

6. Organizator zapewnia stanowisko pracy z podstawowym wyposażeniem,