**PROGRAM KONKURSU**

**WIELKANOC - TRADYCJA I NOWOCZESNOŚĆ**

Celem konkursu jest zainteresowanie uczniów doskonaleniem umiejętności, rozbudzanie inicjatywy i pomysłowości poprzez prezentację: stołu okolicznościowego (wielkanocnego) oraz menu okolicznościowego w języku polskim i języku obcym.

**REGULAMIN KONKURSU**

1.W Konkursie mogą brać udział uczniowie klas o profilu gastronomicznym, hotelarskim i turystycznym.

2.Prace Konkursowe w postaci prezentacji/ zdjęć nakrytego stołu i karty menu będą realizowane przez jedną osobę – uczestnika konkursu.

3.Każdy Uczestnik Konkursu może przedstawić jedną pracę.

4.Udział w konkursie następuje poprzez przesłanie prezentacji/zdjęć/ linku do filmiku na adres e-mail: daniel\_dyrcz@o2.pl Nadesłanie każdej pracy zostanie potwierdzone informacją zwrotną. Brak informacji zwrotnej to informacja dla uczestnika, że organizatorzy nie otrzymali prac.

5. Dokonanie zgłoszenia jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na publikowanie pracy konkursowej w formie fotografii, które wykorzystane mogą być w szkolnych materiałach promocyjnych np. na stronie szkoły lub fb

6. Zgłaszając pracę do Konkursu uczestnik potwierdza, że wyraża zgodę na udział w Konkursie na zasadach określonych w niniejszym regulaminie.

**OCENIANIE PRAC KONKURSOWYCH**

W konkursie oceniana będzie Praca składająca się z: kompletnie nakrytego stołu dla 2-4 osób zgodnie z zaplanowanym menu (przystawka/ zupa/ danie główne/ deser)

Przy ocenie Prac biorących udział w Konkursie będą brane pod uwagę kryteria wymienione w załączniku nr 1,

**ZASADY PRZEPROWADZANIA KONKURSU i ROZSTRZYGNIĘCIE KONKURSU**

1. Konkurs odbędzie się w terminie 5-11.04 2021 roku. – nadsyłanie prac na wskazany adres e-mail. (daniel\_dyrcz@o2.pl) Prace nadesłane po terminie nie będą brały udziału w konkursie. Ocena prac konkursowych 12 - 18.04.2021 roku. W przypadku dużej ilości prac organizator zastrzega sobie wydłużenie czasu oceny prac.

2. Nad przebiegiem konkursu czuwać będzie Komisja Konkursowa

3. Zadaniem Komisji Konkursowej jest ocena prac biorących udział w Konkursie.

4. Zwycięzcą zostaje uczestnik który uzyska największą ilość punktów przyznawanych przez Komisję Konkursową.

5. Wyniki zostaną ogłoszone przez Komisję Konkursową najpóźniej 29.04.2021 roku na stronie szkoły ZS Witos. Nagrody wręczone zostaną w najbliższym terminie po dacie ogłoszenia zwycięzców. Forma doręczenie będzie uzależniona od sytuacji epidemiologicznej.

6. Decyzje Komisji Konkursowej są ostateczne i nie podlegają procedurze odwoławczej.

**NAGRODY**

Nagrodami w Konkursie będą za pierwsze, drugie i trzecie miejsce: nagroda rzeczowa oraz jedno wyróżnienie publiczności, przyznawane na podstawie głosów oddanych przez publiczność.

**POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmian postanowień niniejszego regulaminu w każdym czasie bez podania przyczyny.

2. We wszystkich sprawach spornych decyduje Komisja Konkursowa.

Organizator konkursu:

 Członkowie komisji przedmiotów zawodowych gastronomiczno – hotelarsko – turystycznych

 KOORDYNATOR : Daniel Dyrcz

Załącznik Nr 1 do Regulaminu Konkursu „WIELKANOC – TRADYCJA I NOWOCZESNOŚĆ”

**LISTA KRYTERIÓW BRANYCH POD UWAGĘ PRZY OCENIE PRAC**

1. Dobór bielizny stołowej.
2. Dobór zastawy stołowej do sporządzonego menu
3. Dobór elementów dekoracyjnych.
4. Poprawność nakrycia stołu.
5. Pomysłowość, aranżacja, kreatywność oraz estetyka stołu.
6. Wykonanie menu zgodnie z zasadami
7. Poprawność tłumaczenia menu
8. Estetyka wykonania karty menu
9. Tradycja i nowoczesność
10. Efekt końcowy.