



## REGULAMIN SZKOLNEGO KONKURSU KULINARNEGO „BLACK BOX – wyczaruj potrawę” O TYTUŁ „KULINARNEGO MISTRZA 2022”

### REGULAMIN KONKURSU:

#### I. INFORMACJE OGÓLNE

1. Organizatorem Konkursu Kulinarnego jest Zespół Szkół Nr 3 im. ks. prof. Józefa Tischnera w Bochni.
2. **Konkurs odbędzie się dwuetapowo:**
  - **ZGŁOSZENIE DO UDZIAŁU W KONKURSIE do dnia 13 maja 2022 r.**
  - **FINAŁ 26 maja 2022 r. w godz. 9.00-12.00**
3. Celem konkursu jest:
  - rozwijanie współzawodnictwa pomiędzy uczniami – uczestnikami konkursu
  - promocja zasad zdrowego żywienia
  - aktywizacja młodzieży do doskonalenia zawodowego
  - pobudzanie rozwoju ucznia, jego uzdolnień i zainteresowań
  - promocja talentów młodych adeptów sztuki kulinarnej
  - wymiana doświadczeń i porównanie umiejętności uczniów

#### II. WARUNKI UCZESTNICTWA

1. Konkurs adresowany jest do uczniów o profilu gastronomicznym i jest konkursem wewnątrzszkolnym.
2. W konkursie mogą wziąć udział uczniowie klasy I-III: BS - Kucharz oraz Technikum - technik żywienia i usług gastronomicznych
3. Zgłoszenia do konkursu wyłącznie na adres mailowy:  
**halinazolna@zs3bochnia.onmicrosoft.com, do dnia 13 maja 2022 r. do godziny 15:00**
4. W zgłoszeniu należy podać swoje dane:
  - imię i nazwisko
  - klasę
5. Spośród nadesłanych zgłoszeń Szkolna Komisja, w skład której wchodzić będą nauczyciele uczący praktycznych przedmiotów gastronomicznych oraz Kierownik Szkolenia Praktycznego, wyłoni finalistów konkursu.
6. **Podczas oceny Komisji będą brane pod uwagę:**
  - Kreatywność, pomysłowość i zaangażowanie prezentowane podczas zajęć praktycznych
  - Estetyka i technika pracy dająca się poznać podczas zajęć praktycznych
  - Oceny z przedmiotów zawodowych

7. O wynikach eliminacji uczestnicy zostaną powiadomieni drogą mailową do dnia 17 maja 2022 r. i zobowiązani są do potwierdzenia swojego udziału w części finałowej konkursu.

### III. ZASADY KONKURSU

1. Podczas konkursu wszyscy uczestnicy zajmują wylosowane stanowiska.
2. Uczestnicy pracować będą przy indywidualnych stanowiskach pracy, wyposażonych standardowo. Inny sprzęt dostępny w pracowni gastronomicznej – do uzgodnienia z organizatorem.
3. Każda uczestnik otrzymuje identyczny, **tzw. Black Box** w którym znajdować się będzie **główny produkt**, z którego należy przygotować danie konkursowe.
4. Dodatkowe surowce będą ogólnodostępne dla wszystkich uczestników konkursu.
5. Produkty użyte do wykonania dania konkursowego zapewnia organizator.
6. Czas na wykonanie zadania – 120 min., łącznie z zapoznaniem się ze skrzynką Black Box, przygotowaniem stanowiska pracy, wykonaniem i prezentacją swojej potrawy.
7. Receptura powinna zawierać składniki potrzebne do przygotowania i zaprezentowania **2 porcji dania**.
8. Dodatkami dekoracyjnymi przywiezionymi przez uczestników mogą być tylko świeże zioła i kwiaty jadalne.
9. Uczestnicy konkursu nie mogą korzystać z urządzeń telekomunikacyjnych oraz innych pomocy, stwierdzenie takiego faktu skutkuje przerwaniem konkursu i wykluczeniem uczestnika,
10. Do punktacji jury będą brane m.in. pod uwagę:
  - Organizacja pracy, BHP oraz czystość stanowiska pracy
  - Wykorzystanie i dobór produktów z Black Boxu.
  - Technika wykonania i jakość pracy
  - Wygląd i aranżacja potrawy
  - Czas pracy
  - Smak i wyrazistość potrawy
  - Kreatywność i oryginalność
11. Tytuły potraw oraz receptury prac konkursowych powinny być wyjątkowo oryginalne i pomysłowe. Jury, oprócz sprawdzenia umiejętności kulinarnych, kreatywności i zdolności technicznych, poprosi o indywidualną prezentację każdego dania z opracowaną nazwą.  
Ogłoszenie wyników i wręczenie nagród odbędzie w dniu konkursu.