



REGULAMIN SZKOLNEGO KONKURSU KULINARNEGO „BLACK BOX – wyczaruj SŁODKĄ potrawę” O TYTUŁ „KULINARNEGO MISTRZA 2025”

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 ZESPOŁÓW DWUOSOBOWYCH DO DNIA 12 czerwca 2025 r.
 - FINAŁ 24 czerwca 2025 r. w godz. 9.00-12.00
3. Celem konkursu jest:
 - rozwijanie współzawodnictwa pomiędzy uczniami – uczestnikami konkursu
 - rozwijanie umiejętności współpracy w zespołach konkursowych
 - 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. Do konkursu zgłaszają się **DWUOSOBOWE ZESPOŁY**.
3. W konkursie mogą wziąć udział uczniowie klasy I-III BS - Kucharz oraz klasy I-IV Technikum - technik żywienia i usług gastronomicznych
4. Zgłoszenia do konkursu wyłącznie na adres mailowy:
halinazolna@zs3bochnia.onmicrosoft.com, do dnia 12 czerwca 2025 r., do godziny 15:00
5. W zgłoszeniu należy podać swoje dane:
 - imiona i nazwiska
 - klasę
6. Spośród nadesłanych zgłoszeń Szkolna Komisja, w skład której wchodzić będą nauczyciele uczący praktycznych przedmiotów gastronomicznych oraz Kierownik Szkolenia Praktycznego, wyłoni finalistów konkursu.

7. **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
8. **O wynikach eliminacji uczestnicy zostaną powiadomieni drogą mailową do dnia 15 czerwca 2025 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 w **zespołach dwuosobowych** przy indywidualnych stanowiskach pracy, wyposażonych standardowo. Inny sprzęt dostępny w pracowni gastronomicznej– do uzgodnienia z organizatorem.
 3. Każdy zespół 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 oraz prezentacja potrawy– 120 min. Czas przeznaczony na zapoznanie się ze skrzynką Black Box oraz przygotowanie stanowiska pracy (ok. 15 minut, nie będzie wliczony w czas wykonania zadania).
 7. Receptura powinna zawierać składniki potrzebne do przygotowania i zaprezentowania **2 porcji dania**.
 8. Dodatkami dekoracyjnymi przywiezionymi przez uczestników mogą być wyłącznie 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 w zespole, BHP oraz czystość stanowiska pracy
 - Wykorzystanie i dobór produktów z Black Boxa
 - 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.