

REGULAMIN KONKURSU pt. NAJPIĘKNIEJSZA I NAJSMACZNIEJSZA BABKA WIELKANOCNA

I. Organizator konkursu

Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Zawodowych nr 4 im. Adama Chętnika w Ostrołęce, Zespół Gastronomiczny

II. Cel konkursu:

- kształtowanie umiejętności technicznych i technologicznych podczas sporządzania wypieków – babek wielkanocnych .
- pogłębianie doświadczeń cukierniczych
- kultywowanie regionalnych tradycji i zwyczajów na Kurpiach
- innowacja receptur ciastkarskich w Kuchni Staropolskiej - ciastkarskie
- nabycie umiejętności dekoratorskich ciast
- aktywizacja społeczności szkolnej
- promowanie osiągnięć uczniów, ich nauczycieli, opiekunów oraz szkoły

III. Adresaci konkursu:

Konkurs skierowany jest do wszystkich chętnych uczniów Zespołu Szkół Zawodowych nr 4 im. Adama Chętnika w Ostrołęce.

IV. Organizacja konkursu:

1. W konkursie może wziąć udział każdy, kto zgłosi chęć udziału do 07.03.2018 r. i dostarczy organizatorom prezentację multimedialną o tematyce „Tradycje Wielkanocne „
2. Prezentacja wykonywana jest w grupach dwuosobowych i na tej podstawie Jury Konkursu wybierze 6 najlepszych par, które zmierzą się 12 . 03.2019 w części praktycznej konkursu na wykonanie Baby Wielkanocnej oraz odpowiedzą prawidłowo na pytania testowe na tematyce - Baba Wielkanocna .
3. Surowce podstawowe oraz sprzęt do wykonania babki wielkanocnej zapewnia organizator konkursu; wszelkie elementy dekoracyjne uczestnicy przynoszą we własnym zakresie.
4. uczestnicy wykonują babki wielkanocne na podstawie otrzymanych receptur na ciasta drożdżowe, biszkoptowo- tłuszczowe.
5. Każda para zawodników losuje rodzaj wykonywanego ciasta na babkę.
6. Uczestnicy podchodzą do zadania w dwóch turach (2 razy po 3 grupy)
7. Czas na wykonanie zadania , łącznie z prezentacją 2,5h
8. Część praktyczna Konkursu rozpoczyna się 12.03. 2019 o godzinie 8,30
9. Decyzja komisji konkursowej jest ostateczna i nie przysługuje od niej odwołanie.

10. Kryteria podlegające ocenie:

- smak, zapach, - szczególne elementy dekoracyjne związane z tradycją wielkanocną, - oryginalność i pomysłowość

11. Udział w konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych. Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć fotograficznych i informacji o zwycięzcach i uczestnikach konkursu.

12. Regulamin konkursu dostępny jest na stronie internetowej szkoły ZSZ nr 4 oraz u Organizatora.

13. Fundatorami nagród oraz surowców podstawowych do sporządzenia babki są sponsorzy konkursu

14. Dla wszystkich uczestników konkursu przewidziane są dyplomy, dla zwycięzców nagrody.

15. Zapisy do udziału w konkursie u organizatorów – nauczycielki ZSZ nr 4 A. Wojtasik, M. Tyszka, E.Okowicka-Dyl

Organizatorzy : A. Wojtasik, M. Tyszka, E.Okowicka-Dyl