**Regulamin**

**Szkolnego Konkursu Kulinarnego**

**„ Mój przepis na FIT BURGERA”**

**1.ZASADY OGÓLNE**

**1.1.** Celem konkursu jest promowanie młodych adeptów sztuki kulinarnej, aspektów prozdrowotnych, doskonalenie umiejętności zawodowych, wymiana doświadczeń oraz rozwijanie własnej kreatywności oraz uczenie się zdrowej rywalizacji.

**1.2.** Uczestnicy Konkursu powinni wykazać się znajomością różnorodnych technik wykonywania burgerów oraz kreatywnością w doborze surowców , przypraw, ziół itp.

**1.3.** Nad prawidłowością przebiegu Konkursu czuwać będzie jury w 3 – osobowym składzie.

**2. ZASADY UCZESTNICTWA**

**2.1.** Uczestnikami konkursu mogą być uczniowie klas gastronomicznych, zarówno technicznych jak i zawodowych, posiadający książeczki zdrowia, bez względu na wiek i klasę, do której uczęszczają.

**2.2.** Uczniowie mogą zgłaszać się tylko w zespołach jednoosobowych.

**2.3.** W sprawach merytorycznych i technicznych prosimy zgłaszać się bezpośrednio do Pani

Agnieszki Wojtasik lub Pani Moniki Mulawki lub za pośrednictwem dziennika elektronicznego Librus.

**3. ZASADY KONKURSU**

**3.1.** Przedmiotem Konkursu „FIT BURGER” jest przygotowanie burgera według wcześniej opracowanej receptury, która może być oparta na tradycjach kuchni staropolskiej, regionalnej z uwzględnieniem nowoczesnych technologii produkcji gastronomicznej.

Konkurs składa się z dwóch etapów:

**ETAP I** – kwalifikacja ( przyjmowanie zgłoszeń i zatwierdzenie receptur )

**ETAP II** – realizacja ( wykonanie )

**3.1.** Konkurs kulinarny odbędzie się w dniu **17 maja (piątek) 2019 roku**, w pracowni gastronomicznej Zespołu Szkół Zawodowych Nr4 im. Adama Chętnika w Ostrołęce.

**O godzinie 9:00** - powitanie uczestników, losowanie stanowisk i rozpoczęcie pracy przez cztery pierwsze osoby.

Na przygotowanie potrawy uczestnicy mają **90 minut**  **(15 minut na przygotowanie**

**stanowiska, 60min na przygotowanie potrawy, 15 minut na uporządkowanie stanowiska).**

**3.2.** Uczestnicy konkursu zgłaszają do organizatorów do **23 kwietnia 2019r**. recepturę na

burgera zawierającą: nazwę potrawy, wyszczególnione składniki na 4 porcje, sposób wykonania, elementy dekoracji oraz zdjęcie gotowej potrawy.

**3.3.**Organizatorzy dla wszystkich uczestników konkursu zapewniają: sprzęt kuchenny, zastawę stołową oraz podstawowe surowce.

**3.4.**Uczestnicy Konkursu sami ponoszą koszt zakupu surowców dodatkowych potrzebnych do wykonania potrawy konkursowej.

**3.6.** Uczestnicy startują w przepisowym ubraniu kucharskim.

**3.7**. **Niedopuszczalne jest stosowanie:**

- sztucznych dodatków – dekoracji

- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków

- gotowych farszy itp.

**3.8**. Każda osoba przygotuje

- 1 talerz pokazowy

- 3 talerze degustacyjne dla Jury .

- sztućce

**3.9.** Przewidywany czas zakończenia konkursu - godzina 12:30. Ogłoszenie wyników

godzina 13:00.

**4. WARUNKI ORGANIZACYJNE**

**4.1**. Ilość osób startujących w Konkursie jest ściśle określona- maksymalnie 8.

**4.2**. Jury wyłoni trzy najlepsze osoby na podstawie łącznej ilości punktów, które otrzymają nagrody rzeczowe.

**4.3**. Każdy osoba otrzyma pamiątkowy dyplom.

**4.4**. Udział w konkursie jest równoznaczne z akceptacją niniejszego regulaminu oraz zgody na publikacje materiałów multimedialnych z przebiegu konkursu.

**5. OCENA JURY**

**5.1.** Dania konkursowe będą oceniane przez Jury metodą punktową w skali od 0 do 5,

a ocenie podlegać będą:

- kreatywność,

- wygląd i aranżacja,

- dobór składników,

- smak i aromat,

- prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych,

- aspekty zdrowotne,

- racjonalne wykorzystanie surowców,

- higiena i czystość w czasie i po zakończeniu pracy,

- profesjonalizm pracy,

- czas pracy (przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań skutkować będzie przyznaniem punktów ujemnych tj. 1 minuta = (-) 1punkt. Ponadto po 15 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca zostanie zatrzymana

a danie zostanie poddane ocenie jury).