

# REGULAMIN SZKOLNEGO KONKURSU KULINARNEGO

## O TYTUŁ „MISTRZA SZKOLNEJ PATELNI”

**ROK SZKOLNY 2021/2022**

### I. ORGANIZATOR KONKURSU

**Zespół Szkół Zawodowych w Giżycku**

### II. CELE KONKURSU

1. Kształtowanie motywacji do zdobywania wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych.
2. Pobudzenie rozwoju ucznia, jego uzdolnień i zainteresowań.
3. Kształtowanie postaw twórczych.
4. Promocja kuchni innych narodów – kuchnia ukraińska w oparciu o najnowsze rozwiązania technologiczne oraz przedstawienie umiejętności zawodowych startujących uczniów.

### III. TEMAT KONKURSU

**Tematyka: „KUCHNIA UKRAIŃSKA”-** uczestnicy w zespole dwuosobowym wykonują wybrane przez siebie potrawy w formie dania zasadniczego, zakąsek (oprócz deserów) w ilości- 4 porcje.

### IV. TERMIN KONKURSU

Konkurs odbędzie się **28 kwietnia 2022** roku od godz. 8:00 do godz. 13:00 (czas może ulec zmianie).

Godz. 13:00 praca komisji konkursowej, ogłoszenie wyników.

### V. REGULAMIN KONKURSU

1. Każdy uczestnik musi posiadać czysty i kompletny strój kucharski oraz wygodne obuwie.
2. Uczniowie przed rozpoczęciem konkursu losują tury (I i II).
3. Uczestnik konkursu wykonuje wybraną przez siebie potrawę zgodnie z recepturą w ilości 4 porcje.

4. Czas wykonania zadania – **120 minut.**
5. Uczestnicy pracują w dwóch turach:  
I tura 8:15 do 9:45  
II tura 10:30 do 12:00
6. Uczeń powinien pamiętać o zasadach sanitarno-higienicznych, bhp oraz zachowaniu porządku na stanowisku pracy.
7. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniej obróbce technologicznej (potrawa nie może być przygotowana w domu).
8. Oceniane będą cechy organoleptyczne potrawy tzn. smak, zapach, konsystencja, wygląd, aranżacja, kreatywność, a także sposób przygotowania potrawy ( techniki obróbki technologicznej, tempo pracy, gospodarowanie surowcami) oraz sposób podania.

***ZAPRASZAMY DO UDZIAŁU W KONKURSIE I ŻYCZYMY  
POWODZENIA.***

Organizator:

Urszula Siergiej-Todryk