REGULAMIN SZKOLNEGO KONKURSU „KARTACZE I INNE ZIEMNIACZYDŁA”

W ROKU SZKOLNYM 2017/2018

I. Termin i miejsce:

Konkurs odbędzie się 27 października 2017 roku w godz. 09.00-13.00 w pracowni gastronomicznej Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku.

II. Cele konkursu:

1. Rozwijanie wśród młodzieży zainteresowań kulinarnych oraz popularyzacja potraw regionalnych.
2. Umożliwienie trwałego łączenia wiedzy teoretycznej z umiejętnościami praktycznymi, jako podstawowej zasady nauczania w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.
3. Promocja tradycji kulinarnych charakterystycznych dla naszego regionu i kraju.
4. Przygotowanie uczniów do uzyskania kompetencji zawodowych oraz działania w grupie.
5. Umożliwienie uczniom świadomego i aktywnego uczestnictwa w życiu szkoły.
6. Promocja zdrowej żywności.

III. Uczestnicy konkursu:

1. W konkursie mogą brać udział uczniowie Zespołu Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku, kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.
2. Uczniowie zgłaszają udział w konkursie do pani Agnieszki Ratusznej do 23 października 2017 roku. Ze względów technicznych w konkursie może wziąć udział maksymalnie 24 osoby.
3. Uczniowie startują w konkursie w zespołach dwu- lub trzyosobowych.

4. Zadanie konkursowe obejmuje: przygotowanie potrawy konkursowej, wykonanie trzech porcji potrawy i jej prezentację.

IV. Zasady konkursu:

1. Potrawa konkursowa musi być daniem zasadniczym, którego głównym składnikiem są ziemniaki.
2. Nie można korzystać z gotowych elementów potrawy przygotowanych w domu.
3. Uczniowie mogą podawać potrawę na talerzach znajdujących się w pracowni lub na zastawach własnych.
4. Jury degustacyjne oceni jakość organoleptyczną potrawy, zwracając również uwagę na jej estetykę.
5. Produkty do wykonania potrawy zapewniają uczestnicy.
6. Podstawowe przyprawy, folia przezroczysta, aluminiowa i papier do pieczenia będą dostępnie dla uczestników konkursu w pracowni.
7. Czas wykonania potrawy konkursowej nie może przekroczyć 3. godzin.

V. Nagrody:

Zwycięzcy otrzymają:

a) Dyplom,

b) Nagrodę rzeczową,

c) Cząstkową ocenę celującą z wybranego przez siebie przedmiotu zawodowego,

d) Zwolnienie od udzielania odpowiedzi na ocenę z jednego wybranego przez siebie dnia.

Drużyny, które zajmą drugie i trzecie miejsce otrzymają:

a) Dyplom

b) Cząstkową ocenę bardzo dobrą z wybranego przez siebie przedmiotu zawodowego

Pozostali uczestnicy za udział w konkursie otrzymają ocenę cząstkową bardzo dobrą z przedmiotu procesy technologiczne w gastronomii.

VI. **Jury**:

a) Przedstawiciel kadry kierowniczej ZSLiZ,

b) Przedstawiciel zatrudniony w kuchni internatu ZSLiZ,

c) Przedstawicie Samorządu Uczniowskiego ZSLiZ,

d) Przedstawiciel Rady Rodziców ZSLiZ.