

Regulamin Konkursu Cukierniczego

I. Cele konkursu

1. Doskonalenie umiejętności cukierniczych.
2. Rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów.
3. Rozbudzanie kreatywności, inicjatywności i umiejętności poszukiwania nowatorskich rozwiązań.
4. Integracja szkół gastronomicznych.

II. Zasady organizacyjne

1. Zadaniem konkursowym jest sporządzenie na podstawie autorskiej receptury deseru artystycznego z zastosowaniem czekolady.
W deserze należy wykorzystać **minimum 3 tekstury**, które skomponują deser w jednolitą całość z wykorzystaniem czekolady.
2. W konkursie biorą udział zespoły 2-osobowe.
3. W eliminacjach może wziąć udział więcej niż jedna drużyna z tej samej szkoły.
4. Koszty przejazdu oraz surowców użytych do wykonania potraw konkursowych pokrywają szkoły uczestniczące w konkursie.
5. Organizator zapewnia uczestnikom stanowisko do pracy wyposażone w:
 - a. kuchenkę gazową.
 - b. piec konwekcyjno – parowy, piekarnik elektryczny.
 - c. podstawowy sprzęt cukierniczy,
 - d. Termomix,
 - e. zamrażarkę szokową,
 - f. podstawową zastawę stołową do prezentacji przygotowanych potraw konkursowych (talerz biały gładki śr. 20cm, 24cm, 28cm,30cm).
6. Dopuszcza się korzystanie z własnych narzędzi i urządzeń, których nie ma na wyposażeniu szkolnej pracowni technologicznej – szczególnie meilowo z Organizatorem.

III. Warunki udziału w Konkursie

Uczniowie biorący udział w konkursie zobowiązani są do posiadania w dniu konkursu:

- dokumentu tożsamości (dowód osobisty, legitymacja szkolna, paszport),
- aktualnego orzeczenia do celów sanitarno – epidemiologicznych,
- kompletnej i czystej odzieży ochronnej wraz z nakryciem głowy.

IV. Przebieg konkursu

2. Etap I konkursu

- Zgłoszenie konkursowe musi zawierać:
 - formularz zgłoszeniowy (**zał. 2**),
 - formularz dotyczący pracy konkursowej (**zał. 3**),
 - oświadczenie uczestnika konkursu lub opiekuna prawnego w przypadku uczniów niepełnoletnich (**zał. 4**),
 - 2 dobrej jakości zdjęcia porcji deseru z uwzględnieniem perspektywy górnej i bocznej.
- Oceny nadesłanych zgłoszeń dokonuje Komisja Konkursowa.
- Ocenie w eliminacjach podlega:
 - receptura (wykorzystanie surowców, kreatywność),
 - zastosowanie technik cukierniczych,
 - estetyka podania deseru.

3. Etap II konkursu

- W wyniku eliminacji zostaną wyłonione drużyny finałowe, które uzyskają największą liczbę punktów.
- Podczas finału uczestnicy przygotowują 4 porcje konkursowego deseru podane na talerzu w formie deseru jednoporcjowego.
- Prace konkursowe oceniać będzie Komisja Konkursowa składająca się z jurorów technicznych, obserwujących pracę na stanowiskach oraz jurorów degustacyjnych, dokonujących oceny organoleptycznej prezentowanych potraw na podstawie kart oceny.
- Wszystkie elementy dań konkursowych muszą być jadalne, również dekoracje.

- Wszystkie elementy muszą być przygotowane podczas trwania konkurencji.
- Niedopuszczalne jest korzystanie z wcześniej przygotowanych półproduktów.
- Czas na wykonanie zadania **180** minut.
- Każda minuta spóźnienia to 1 punkt ujemny. Po przekroczeniu 15 minut spóźnienia praca jest wstrzymana. Danie trafia do jury degustacyjnego na etapie na jakim zostało wstrzymane.
- Uczestnicy korzystają z własnych surowców.
- Finał odbywa się w pracowniach cukierniczych w siedzibie Organizatora.
- W trakcie konkursu w pracowniach mogą przebywać wyłącznie uczestnicy i członkowie jury technicznego.
- **We wszystkich sprawach spornych decyduje Komisja Konkursowa.**

Pieczętka Szkoły

Załącznik nr 2 Formularz zgłoszeniowy

KONKURS CUKIERNICZY	
Dane Szkoły	
Nazwa szkoły	
Adres szkoły	
Numer telefonu do szkoły	
Adres email szkoły	
Imię i nazwisko Opiekuna	
Numer telefonu i adres email Opiekuna	

Dane uczniów	
Imię i nazwisko Ucznia	
Poziom kształcenia, zawód	
Imię i nazwisko Ucznia	
Poziom kształcenia, zawód	

.....
Data i podpis Dyrektora Szkoły

.....
Data i podpis Opiekuna Uczniów

Załącznik nr 3 Formularz dotyczący pracy konkursowej

1. Nazwa dania
2. Normatyw surowcowy na 4 porcje deseru
3. Opis technologiczny przyrządzenia deseru

Załącznik nr 4 Oświadczenie uczestnika konkursu lub opiekuna prawnego w przypadku uczniów niepełnoletnich

.....
Imię i nazwisko uczestnika

.....

.....
Adres zamieszkania uczestnika Konkursu

.....
Nazwa i adres Szkoły

Oświadczenie uczestnika konkursu/opiekuna prawnego uczestnika konkursu

1. Oświadczam, że zapoznałem/am się z treścią regulaminu Konkursu Gastronomicznego organizowanego przez Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku i w pełni akceptuję jego postanowienia.

2. Oświadczam również, że wyrażam zgodę na przetwarzanie wszystkich moich danych osobowych zawartych w zgłoszeniu konkursowym, w związku i dla potrzeb niezbędnych dla realizacji Konkursu Gastronomicznego zgodnie z postanowieniami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119, s. 1) – zwane dalej „RODO” oraz innych przepisów prawa krajowego z zakresu ochrony danych osobowych.

3. Oświadczam, że wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku/wizerunku mojego dziecka na potrzeby Konkursu Gastronomicznego

.....
Miejscowość, data

.....
Czytelny podpis uczestnika

.....
Czytelny podpis rodzica/prawnego opiekuna
niepełnoletniego uczestnika