



Regulamin Szkolnego Konkursu Cukierniczego

„Piernik świąteczny w dwóch odsłonach”

Edycja 2



§ 1. Postanowienia ogólne

1. Organizatorem Szkolnego Konkursu Cukierniczego pn. „Piernik świąteczny w dwóch odsłonach” (dalej „konkurs”) jest Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku (ZSG) we współpracy z pracodawcami.
2. Cele konkursu:
 - a) zainteresowanie uczniów doskonaleniem umiejętności cukierniczych;
 - b) podtrzymanie i krzewienie tradycji dekorowania ciastek piernikowych;
 - c) prezentacja umiejętności w dekoracji wypieków;
 - d) integracja poprzez zabawę i rywalizację;
 - e) integracja międzyklasowa.

§ 2. Przebieg Konkursu

1. Konkurs adresowany jest do uczniów i słuchaczy ZSG w Białymstoku.
2. Zadaniem konkursowym jest artystyczne dekorowanie pierników.
3. Konkurs składa się z trzech etapów:
 - a) I etap - warsztaty szkoleniowe „Dekoracja i przygotowanie pierników świątecznych” zgłoszonym uczestnikom.(realizacja miesiąc listopad),
 - b) II etap - finał konkursu.
 - c) III etap - konkurs „Najpiękniejszy Piernik Białegostoku - Podlaska Chatka” - do tego etapu zostaną zakwalifikowane najwyżej ocenione prace w kategorii Domek z Piernika - Podlaska Chatka.
4. W ramach Konkursu uczestnicy wykonują wyrób piernikowy wybrany z jednej z poniższych kategorii:
 - a) Zestaw Pierników Bożonarodzeniowych - 3 ciastka o wielkości min. 12 cm dowolnym kształcie, własnoręcznie zdobione.
 - b) Domek wykonany z ciasta piernikowego, ze zdobieniami nawiązującymi do pory roku i regionu Podlasia - zimy.
5. Czas przewidziany na wykonanie prac konkursowych to max. 6 godzin.



6. Zdobienia ww. wyrobów muszą być wykonane ręcznie, bez pomocy szablonów (oceniana będzie oryginalność, pomysłowość, sposób zdobienia).
7. Prace konkursowe są oceniane przez Jury w którego skład wchodzi nauczyciele zawodu i przedstawiciele pracodawców.
8. Ocenie jurorów będzie podlegać:
 - a) wygląd i estetyka wykonania;
 - b) dokładność i precyzja wykonania;
 - c) oryginalność i pomysłowość pracy;
 - d) sposób zdobienia.
9. Wybór finalistów i osób wyróżnionych przez Jury jest niepodważalny i ostateczny.
10. Wszystkie produkty niezbędne do wykonania przedmiotu konkursu w wybranej kategorii (wypieczone elementy chatki, ciastka piernikowe, lukier, barwniki spożywcze, ozdoby cukrowe, rękawy cukiernicze, drobny sprzęt cukierniczy itp.) zapewnia Organizator konkursu.
11. Każdy uczestnik konkursu powinien mieć kompletne ubranie robocze.
12. Prace konkursowe stają się własnością Organizatora.
13. Regulamin konkursu dostępny jest na stronie internetowej szkoły.
14. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas Konkursu w tym zdjęć osób i ozdobionych wyrobów piernikowych. Zgłaszając się do Konkursu i do niego przystępując uczestnik akceptuje wyżej wymienione postanowienia i wyraża zgodę na publikację swojego wizerunku oraz pracy konkursowej.
15. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany terminu lub odwołania konkursu bez podania przyczyny.

§ 3. Zasady uczestnictwa

1. Do Konkursu zgłaszają się osoby indywidualne - uczniowie i słuchacze ZSG w Białymstoku.



2. Wszystkie zgłoszenia powinny być dostarczone na załączonych drukach i powinny zawierać formularz zgłoszeniowy wraz ze zgodą na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu (załącznik 1).
3. Kompletne zgłoszenia należy dostarczyć do Pani Wicedyrektor Barbary Sawickiej w CKZ Nr 3 do dnia 19.11.2024 r.
4. O szczegółach dotyczących terminu i miejsca konkursu, zgłoszeni uczestnicy zostaną poinformowani indywidualnie.
5. Przed zgłoszeniem się do konkursu uczestnicy powinni zapoznać się z Regulaminem Konkursu.
6. Wypełnienie i przekazanie zgłoszenia do Konkursu jest jednoznaczne z zapoznaniem się z Regulaminem i jego akceptacją.
7. W sprawach technicznych i merytorycznych prosimy o kontakt z:
 - a) panią Zofią Niewińską,
 - b) panią Katarzyną Gieńko,
 - c) panią Katarzyną Piontkowską,
 - d) panią Annę Żmieńko.

§ 4. Kryteria Ocen

1. Prace Konkursowe zostaną ocenione według następujących kryteriów (każda kategoria osobno):
 - a) sposób ozdobienia pierników - kreatywność, estetyka (max. 20 punktów);
 - b) czystość na stanowisku podczas trwania Konkursu (max. 10 punktów);
 - c) stosowanie różnorodnych technik zdobienia (max. 10 punktów).

§ 5. Nagrody

1. Decyzją JURY zostaną przyznane nagrody.

I nagroda

II nagroda

III nagroda



Dwa wyróżnienia

Jury po uzgodnieniu z organizatorami ma prawo przyznać mniejszą lub większą liczbę nagród, w zależności od poziomu i jakości przygotowanych prac.

§ 6. Informacje dodatkowe

1. Konkurs odbywa się w pracowniach zawodowych Zespołu Szkół Gastronomicznych.
2. We wszystkich sprawach spornych decyduje Organizator konkursu.