



Szkolny Konkurs Cukierniczy

Dyniowo-miodowe ciastko bankietowe

*organizowany począwszy od 75-lecia Zespołu Szkół
Gastronomicznych w Białymstoku*

26.11.2024 r.

Regulamin Szkolnego Konkursu Cukierniczego

Dyniowo-miodowe ciastko bankietowe

I. Sprawy ogólne

1. Organizatorem Szkolnego Konkursu Cukierniczego **Dyniowo-miodowe ciastko bankietowe** (dalej „konkurs”) jest Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku (ZSG).
2. Cele konkursu:
 - a. zainteresowanie uczniów doskonaleniem umiejętności cukierniczych
 - b. wykazanie się umiejętnością sporządzania oryginalnych ciast i deserów
 - c. realizacja pasji w praktycznym działaniu
 - d. integracja międzyklasowa
3. Konkurs adresowany jest do wszystkich uczniów i słuchaczy ZSG w Białymstoku.
4. **ZADANIE KONKURSOWE jest indywidualne i POLEGA NA OPRACOWANIU ORYGINALNEJ RECEPTURY NA ciastko bankietowe w kształcie kostki Z WYKORZYSTANIEM DWÓCH SUROWCÓW – miodu naturalnego i dyni (dowolna odmiana) I SPORZĄDZENIU 3 PORCJI TEGO DESERU W DRUGIM ETAPIE KONKURSU.**
5. Konkurs składa się z dwóch etapów:
 - a) I etap
 - kwalifikacja {opracowanie receptury na ciastko bankietowe i przekazanie zgłoszenia - załącznik 1 oraz załącznik 2 według zasad Regulaminu Konkursu} do **22.11.2024 r.** Etap I kończy się wyłonieniem **12 receptur**, które przechodzą do II etapu konkursu. Wyłonienie najlepszych zgłoszeń przechodzących do II etapu będzie opierało się na ocenie zgłoszeń przez komisję konkursową składającą się z przedstawiciela Dyrekcji ZSG oraz wybranych nauczycieli przedmiotów zawodowych. W przypadku dużej liczby prawidłowo zgłoszonych receptur i kwestii spornych może decydować kolejność zgłoszeń.
 - b) II etap
 - przygotowanie deserów zgodnie z podaną wcześniej recepturą i zasadami określonymi w Regulaminie Konkursu, **odbędzie się 26.11.2024 r. (wtorek) o godz. 12.45 w sali 110.** Do prezentacji i oceny uczestnik przekazuje **3 porcje ciastka bankietowego w kształcie kostki.**
6. Regulamin konkursu dostępny jest na stronie internetowej szkoły.
7. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, receptur oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć osób i deserów. Zgłaszając się do konkursu i do niego przystępując uczestnik akceptuje wyżej wymienione postanowienia i wyraża zgodę na publikację swojego wizerunku oraz pracy konkursowej.
8. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany terminu lub odwołania konkursu bez podania przyczyny.

II. 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:**
 - a) **formularz zgłoszeniowy wraz ze zgodą na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu (załącznik 1)**
 - b) **recepturę z opisem produkcyjnym przygotowanego ciastka (załącznik 2)**
3. Kompletne zgłoszenia należy dostarczyć do pani Marty Łątkowskiej w terminie do **22.11.2024 r. do godz. 14.30.**
4. Spośród wszystkich zgłoszeń do II etapu konkursu zostanie zakwalifikowanych **12 osób**, które oceni komisja konkursowa na podstawie dostarczonych receptur.
5. Potwierdzenia o zakwalifikowaniu się uczestników do II etapu konkursu uczestnicy otrzymają najpóźniej 24.11.2024 r.
6. Przed zgłoszeniem się do konkursu uczestnicy powinni zapoznać się z Regulaminem Konkursu. Wypełnienie i przekazanie zgłoszenia do konkursu jest jednoznaczne z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.
7. W sprawach technicznych i merytorycznych prosimy o kontakt z panią Martą Łątkowską.

III. Zasady organizacyjne II etapu konkursu

1. Każdy uczestnik zakwalifikowany do II etapu otrzyma pamiątkowy dyplom.
2. **Uczestnicy zakwalifikowani do II etapu zobowiązani są do stawienia się 26.11.2024 r. o godzinie 12.30 w sali 110** w celu przygotowania stanowiska pracy oraz zabezpieczenia niezbędnego sprzętu.
3. **Produkty potrzebne do przygotowania pracy konkursowej, każdy uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie.** Podpisane surowce i dodatkowy sprzęt do przygotowania deseru uczestnik może dostarczyć do sali 110 wcześniej – od 8.00.
4. Każdy uczestnik będzie miał do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w chłodziarkę, zlewozmywak, kuchenkę gazową, dostęp do pieców oraz standardowy drobny sprzęt (garnki, patelnie, deski, sita, miarki, łyżki, łopatki, wałki, tarki itp.) Ponadto do dyspozycji będzie również sprzęt mechaniczny tj.: maszynka do mielenia, blender, mikser. Specjalne formy, naczynia i sprzęt uczestnik przygotowuje we własnym zakresie (ewentualnie z pomocą nauczyciela – opiekuna).
5. Drobny sprzęt wykraczający poza standardowe wyposażenie szkolnego stanowiska technologicznego, niezbędny do wykonania pracy konkursowej każdy uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie.
6. Uczestnicy zaprezentują przygotowane ciastka na własnej zastawie lub z wykorzystaniem zastawy przygotowanej wcześniej, a będącej na wyposażeniu szkoły.
7. W II etapie uczestnicy zobowiązani są do przygotowania pracy konkursowej zgodnie z przesłanymi w zgłoszeniu recepturami.
8. Nie dopuszcza się na stosowania:
 - a) sztucznych dekoracji
 - b) gotowych lub przygotowanych wcześniej dekoracji oraz dodatków
 - c) gotowych sosów, kremów (również kremów i mas w proszku)
 - d) przygotowanych wcześniej ciast lub elementów deseru
 - e) gotowych ciast, korpusów
9. Każdy uczestnik konkursu powinien mieć kompletne ubranie robocze.
10. Jury przyzna pierwsze, drugie oraz trzecie miejsce na podstawie łącznej sumy punktów wszystkich jurorów.

IV. Zasady przebiegu II etapu konkursu 26.11.2024 r.

12.30-12.45 - Odprawa uczestników: omówienie regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych, przygotowanie stanowiska

12.45 - Rozpoczęcie rywalizacji konkursowej

12.45 – 15.25 - Rywalizacja konkursowa (2 godziny, 40 minut)

15.25 - Zakończenie rywalizacji konkursowej (lub wcześniej, w zależności od przebiegu konkursu)

15.30 – 16.00 Obrady jury

po 16.00 - Ogłoszenie wyników

V. Jury Konkursu ocenia:

A. Sporządzanie ciastka bankietowego max. 40 pkt:

1. Przygotowanie stanowiska pracy (max. 5 punktów).
2. Czystość na stanowisku podczas trwania Konkursu (max. 10 punktów).
3. Stosowanie właściwych oraz różnorodnych metod i technik sporządzania półproduktów cukierniczych i gotowego wyrobu (max. 20 punktów).
4. Czystość i porządek na stanowisku po zakończeniu pracy (max. 5 punktów).

B. Ocena organoleptyczna max. 60 pkt:

1. Sposób i estetykę podania (max. 10 punktów).
2. Kreatywność i pomysłowość deseru (max. 20 punktów).
3. Smak (max. 30 punktów).

ZAPRASZAMY !!!