

Szkolny Konkurs Młodych Kucharzy w ZSGH

1. Regulamin określa zasady, organizację i porządek Szkolnego Konkursu Młodych Kucharzy.
 2. Przedmiotem Konkursu jest danie główne, zwane dalej daniem konkursowym
 3. Uczestnicy przygotowują **potrawy z ryb słodkowodnych** (na bazie karpia, pstrąga lub sumy).
 4. Uczniowie przygotowują 1 porcję potrawy.
 5. Każdy uczeń startujący w konkursie jest zobowiązany do zorganizowania we własnym zakresie i na własny koszt wszystkich produktów użytych do przygotowania dania oraz zastawy.
 6. Czas wykonania potraw wynosi 2 godziny i 15 minut na przygotowanie stanowiska.
 7. Uczestnik konkursu podaje potrawę jednoporcjowo.
 8. Waga jednej całej porcji nie powinna przekroczyć 400 g.
 9. Uczestnik zobowiązany jest do:
 - sporządzenia receptury potrawy (załącznik do pobrania ze strony szkoły);
 - wykonania zdjęcia potrawy w dobrej jakości, na którym wklei imię i nazwisko, nazwę potrawy i nazwę szkoły;
 - wykonania dwóch swoich zdjęć (podczas pracy i z gotową potrawą);
 - przygotowania krótkiego filmu relacjonującego przebieg sporządzania dania (film nie może przekroczyć 10 minut);
 - przesłanie receptury, zdjęć i filmu na maila szkoły zsg@wisla.pl do dnia 10 maja 2021 roku do godziny 15:00.
 10. Każdy uczestnik startuje indywidualnie.
 11. Zabrania się:
 - Stosowania sztucznych dekoracji – wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu, w regulaminowym czasie konkursowym,
 - Przygotowania wcześniej dodatków i dekoracji,
 - Stosowania gotowych sosów,
 - Stosowania gotowych farszów,
 - Stosowania gotowych ciast/spodów do ciasta.
 12. Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na Konkurs i nie może stanowić powtórzenia prac z innych tego typu konkursów.
 13. Dania konkursowe będą oceniane przez jury, które przyzna punkty na podstawie przesłanych zdjęć i filmu:
 - max 5 punktów – przygotowanie stanowiska pracy,
 - max 5 punktów - zużyty surowiec,
 - max 10 punktów - profesjonalizm pracy,
 - max 5 punktów – dokładność i estetyka sporządzenia receptury,
 - max 15 punktów - wygląd i aranżacje dania,
 - max 20 punktów – zdjęcia ucznia z potrawą,
 - max 40 punktów – film.
- W sumie 100 pkt.*
14. W skład jury wchodzi profesjonalni kucharze, zaproszeni goście.
 15. Uczestnik konkursu, przysyłając organizatorom arkusz zgłoszeniowy, potwierdza, że wyraża zgodę na udział w konkursie na zasadach określonych w niniejszym regulaminie konkursu.

Szkolny Konkurs Młodych Kucharzy w ZSGH

16. Uczestnik wyraża zgodę na nieodpłatne zamieszczanie prac konkursowych na stronach internetowych, wystawach oraz w innych materiałach promocyjnych.
17. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonanych podczas Konkursu w tym zdjęć osób i potraw.
18. Zwycięzcy, czyli uczniowie, którzy zdobędą miejsce 1-3, zostaną wytypowani do konkursu, który odbędzie się w Pawłowicach we wrześniu 2021 roku, a którego tematyką będą potrawy sporządzane z ryb słodkowodnych.

Zapraszamy do udziału!