

REGULAMIN KONKURSU „NAJLEPSZY UCZEŃ W ZAWODZIE KUCHARZ”

Etap pierwszy: część teoretyczna – 06.06.2017 r. godz. 7.15 – 8.15

Etap drugi: część praktyczna – 12.06.2017 r. godz. 10.20 – 13.50

Konkurs przeznaczony dla uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz.

Cele konkursu:

- pogłębianie wiedzy i umiejętności gastronomicznych,
- aktywizowanie młodzieży do doskonalenia zawodowego,
- promowanie młodych adeptów sztuki kulinarnej, którzy mogą pochwalić się swoimi umiejętnościami,
- stworzenie możliwości wymiany doświadczeń oraz współzawodnictwa między uczniami,
- rozwijanie u uczniów umiejętności wykorzystania zdobytej wiedzy w praktyce.

Konkurs ma również na celu uświadomienie uczniom, jak ważna jest w ich zawodzie umiejętność doboru produktów sezonowych do produkcji potraw, zastosowanie różnych technik sporządzania potraw oraz właściwe gospodarowanie czasem.

Część teoretyczna:

Test jednokrotnego wyboru składający się z 50 pytań.

Zakres – wiedza z przedmiotów zawodowych zgodnie z podstawą programową dla kwalifikacji T.6.

Część praktyczna:

Temat części praktycznej – „Wiosna i lato w kuchni – wykorzystanie produktów sezonowych”.

Czas przeznaczony na część praktyczną – 3,5 godziny.

W części praktycznej konkursu:

- uczniowie startują indywidualnie,
- przygotowują 2 porcje dania zasadniczego oraz 2 porcje deseru z wykorzystaniem produktów sezonowych,
- podają wyporcjowane potrawy zaaranżowane według inwencji twórczej, zgodnie z zasadami obsługi konsumenta,
- uczniowie prezentują swoje potrawy, omawiają składniki, których użyli i odpowiadają na pytania dotyczące przygotowanych potraw.

Omówienie regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów stanowisk odbędzie się na odprawie, która rozpocznie się o 10.00.

Nie zezwala się na stosowanie:

- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
- sztucznych dekoracji,
- gotowych dresingów,
- przygotowanych wcześniej potraw lub ich elementów.

Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:

- produkty suszone - namoczone, nie krojone,
- mięso - luzowane, może być zamarynowane.

Uczniowie mogą korzystać z własnego sprzętu i naczyń.

Uczestnicy konkursu będą mogli zająć stanowiska konkursowe 10 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienia się ze stanowiskiem.

Przygotowane potrawy zostaną poddane ocenie Jury.

Wszystkie surowce i półprodukty potrzebne do części praktycznej przynoszą uczestnicy.

Uczniowie otrzymują dofinansowanie do zakupu produktów w kwocie **70,00 zł**.

Kryteria oceny konkursu.

I etap – część teoretyczna: test jednokrotnego wyboru - 50 pytań / max 50 punktów.

II etap – część praktyczna: możliwość zdobycia max. 70 punktów:

a/ pomysłowość i kreatywność - 20 pkt.

b/ walory organoleptyczne - 20 pkt.

c/ wykorzystanie produktów sezonowych - 10 pkt.

d/ sposób podania (zastawa stołowa i dekoracja) - 5 pkt.

e/ zaprezentowanie potrawy przez uczestnika - 5 pkt.

f/ przebieg pracy (organizację pracy i stanowiska oraz poprawność technologiczna) - 10 pkt.

Do części praktycznej konkursu przechodzi 6 osób, które uzyskały najwyższy wynik testu. W przypadku takiej samej ilości punktów z części teoretycznej przeprowadza się dogrywkę w postaci dodatkowego testu w tym sam dniu.

O ostatecznym wyniku konkursu decydować będzie suma punktów z części teoretycznej i praktycznej.

W przypadku uzyskania równej ilości punktów przez uczestników konkursu o kolejności miejsca decydować będzie punktacja za kreatywność, pomysłowość i prezentacja potrawy.

Wyniki konkursu zostaną ogłoszone po zakończeniu etapu praktycznego.

Dla zwycięzcy przewiduje się atrakcyjne nagrody rzeczowe.

ZACHĘCAMY UCZNIÓW DO UDZIAŁU I ŻYCZYMY SUKCESÓW!!!

Osoby chętne do wzięcia udziału w konkursie prosimy o zgłoszenie do nauczycieli uczących przedmiotów gastronomicznych do dnia 02.06.2017 r.

Regulamin opracowały:
Krystyna Kaim, Sylwia Smaga-Olchawa i Jolanta Jaworska