

NAJSMACZNIEJSZY CHLEB – REGULAMIN KONKURSU

Organizator: Samorząd Uczniowski Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Karolewie

Cel konkursu:

- propagowanie spożycia pełnowartościowego pieczywa, wyprodukowanego z zastosowaniem tradycyjnych składników i metod,
- rozwijanie kompetencji zawodowych.

Uczestnicy konkursu: klasy gastronomiczne ZSCKR w Karolewie: I PT, II PT, III HTP, IV PT, 4 H4P, I AB, II ABB, III ABB

Zasady konkursu:

1. Konkurs polega na przygotowaniu chleba własnego wypieku według dowolnej receptury oraz dwóch dodatków - smarowideł (mogą być na słodko lub wytrawnie). Klasa maksymalnie przygotowuje 2 rodzaje chleba z wydrukiem przepisu do wglądu dla komisji.
2. Chleby zostaną wyeksponowane do oceny i degustacji na przygotowanych przez organizatorów stanowiskach 27.10 o godz. 10.00, na korytarzu w budynku Centrum, następnie na długiej przerwie przewidziana jest degustacja dla społeczności szkolnej.
3. Komisja oceni chleby (kategoria punktowa 1-5), biorąc pod uwagę następujące kryteria:
 - smak
 - zapach
 - wrażenie ogólne- dodatkowo komisja przyzna po 3 punkty za każde smarowidło (maksymalnie można otrzymać 6 punktów).

Samorząd Uczniowski