

XII Ogólnopolski Międzyszkolny Konkurs Kulinaryny „Smaki Wsi”

Regulamin : W konkursie mogą wziąć udział uczniowie szkół ponadpodstawowych.

I. Cele konkursu:

1. Rozpowszechnianie potraw tradycyjnej kuchni wiejskiej.
2. Poznawanie kulinarnych różnic kulturowych innych regionów
3. Propagowanie potraw regionalnych i zdrowej żywności
4. Integracja społeczności szkolnych z różnych regionów Polski
5. Konfrontacja możliwości i umiejętności uczniów z różnych szkół.
6. Podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego.
7. Wspieranie rozwoju zawodowego ucznia zdolnego.
8. Motywowanie uczniów do zdobywania wiedzy i umiejętności ponadprogramowych.
9. Motywowanie nauczycieli do podtrzymywania tradycji regionalnych

II. Organizacja konkursu

1. Organizatorem Ogólnopolskiego Międzyszkolnego Konkursu Kulinarneho „Smaki Wsi” jest: Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Karolewie 11-400 Kętrzyn.
2. **Konkurs o objęty Patronatem przez: Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Wojewodę Warmińsko- Mazurskiego, Marszałka Województwa Warmińsko- Mazurskiego.**
3. Konkurs organizowany jest w pracowniach gastronomicznych ZSCKR w Karolewie w **dniu 24 maja 2024r.**
4. Szkołę reprezentować mogą drużyny 2 osobowe pod opieką 1 nauczyciela- 1 drużyna ze szkoły. W konkursie może wziąć udział **20 drużyn**, które zostają zakwalifikowane według kolejności prawidłowo wypełnionych zgłoszeń.
5. **Hasłem tegorocznej XII edycji konkursu są:**
Potrawy zapiekane na polskim stole
6. Uczestnicy konkursu dokonują samodzielnie wyboru surowców i dodatków składających się na określoną potrawę (2 porcje), którą przygotowują w czasie **90 minut**, a następnie przekazują ją do oceny dla Jury. Drugą porcję przekazują do degustacji dla uczestników konkursu.
7. Surowce potrzebne do wykonania potrawy (w ilości 2-ch porcji) uczestnicy przywożą ze sobą (istnieje możliwość przywiezienia półproduktów). Koszty dojazdu uczestnicy pokrywają we własnym zakresie.

8. Zgłoszenie udziału w konkursie oraz zgodę na przetwarzanie danych osobowych należy przesłać **do dnia 12 kwietnia 2024 r. z poczty opiekuna drużyny na pocztę organizatora annaskrzypa@op.pl**

- zgłoszenie do konkursu-(załącznik nr 1) **(napisane na komputerze).**
- oświadczenia Rodo –uczniowie i opiekun **(scan dokumentu)**-(załącznik nr 2 i 3)

9. Każde przysłane zgłoszenie zostanie potwierdzone odpowiedzią zwrotną

10. Kontakt do organizatorów:

Anna Skrzypa 606 704 393 Halina Szelağ 665 199 188

Informacje związane z przebiegiem konkursu

- Przed wejściem do kuchni należy zaprezentować przygotowane wcześniej półprodukty do wykonania potrawy (jeżeli takie będą przywiezione)
- Uczestnicy konkursu mogą serwować potrawy na własnych naczyniach, natomiast sztuce do degustacji będą przygotowane na miejscu.
- Uczestnik powinien posiadać kompletny strój kucharza.
- W trakcie trwania konkursu uczeń zobowiązany jest do przestrzegania przepisów bhp.
- Osoby biorące udział w konkursie nie mogą korzystać z pomocy innych osób.
- Po skończonej pracy uczestnicy porządkują swoje stanowisko pracy.
- Harmonogram konkursu zostanie przesłany do **30 kwietnia 2024r.**

III. Wyposażenie

1. Sprzęt znajdujący się w pracowni gastronomicznej.
2. O ewentualną pomoc uczestnicy konkursu mogą się zwrócić do uczniów wyznaczonych przez organizatorów.

IV. Zasady oceniania

Ocenie podlegać będzie:

- wybór potrawy pod względem zgodności z tematem
- cechy organoleptyczne potrawy
- wygląd potrawy na talerzu

V. Nagrody

Przewidziane są nagrody rzeczowe oraz dyplomy za udział uczniom oraz ich opiekunom.

VI. Dokumentowanie przebiegu konkursu

Komisja Konkursowa ogłosi wyniki końcowe na podstawie protokołu z przebiegu konkursu.

Regulamin opracowały: Anna Skrzypa, Halina Szelağ

Dyrektor ZSCKR w Karolewie

z wp. DYREKTORA ZESPOŁU

mgr inż. Zbigniew Bodnar
v-ce DYREKTORA ZESPOŁU