



Patron Konkursu:

BISTRO & DELIKATESY „RYNEK 19” w Żywcu.

14 maja 2015., godz. 10.00.

„Młody mistrz kuchni 2015”

REULAMIN

KONKURSU KULINARNEGO

Informacje ogólne

- ✓ Tematem przewodnim tegorocznego Konkursu - „**Młody mistrz kuchni 2015**” – jest „**Zdrowy lunch**”, którego bazowym składnikiem jest **drób**.
- ✓ Organizatorami konkursu są: „**Cool-inarna katedra**” w Zespole Szkół Ekonomiczno – Gastronomicznych w Żywcu oraz „**Akademia Kulinarna**” założona w ramach Bistro & Delikatesy „Rynek 19” w Żywcu.

Cele konkursu

- ✓ Głównym celem konkursu jest wyłonienie i wspieranie talentów kulinarnych naszej szkoły. Uczniów, którzy wykażą się kreatywnością w zakresie skomponowania menu na lunch, zgodnie z zasadami zdrowego żywienia, a także zgodnie z trendami w technice sporządzania i aranżacji potraw.

- ✓ Ważnymi zamierzeniami konkursu są także:
 - promocja: szkoły, kreatywnych i pracujących nad własnym rozwojem uczniów oraz zdrowego odżywiania,
 - poszerzanie współpracy z lokalnymi przedsiębiorcami i pracodawcami.

Zasady udziału w konkursie

- ✓ Udział w konkursie mogą wziąć uczniowie Zespołu Szkół Ekonomiczno – Gastronomicznych w Żywcu, z klas o profilu gastronomicznym.
- ✓ Konkurs składa się z dwóch etapów: etapu klasowego i finału szkolnego. Do finału przechodzi 8-15 półfinalistów wybranych przez komisję konkursową, złożoną z nauczycieli przedmiotów gastronomicznych ZSEG w Żywcu.
- ✓ Regulaminy wewnętrzne konkursów klasowych przygotowują nauczyciele uczący przedmiotów zawodowych w danej klasie.
- ✓ Uczniowie wytypowani, przez komisję konkursową, do finału wypełniają formularz zgłoszeniowy, który jest potwierdzeniem chęci udziału w konkursie oraz akceptacji jego regulaminu. Formularz należy złożyć do dnia 30. kwietnia 2015 r. u nauczyciela przedmiotów gastronomicznych (uczącego w danej klasie).

Przebieg konkursu

- ✓ Finał konkursu odbędzie się **14 maja 2015 roku w Zespole Szkół Ekonomiczno – Gastronomicznych w Żywcu, o godzinie 10.00.**
- ✓ Odprawa uczestników będzie o godzinie 9.00 i jest obowiązkowa. Jej celem jest szczegółowe omówienie procedur obowiązujących podczas konkursu.
- ✓ Uczestnicy są zobowiązani do posiadania pełnej odzieży ochronnej (fartuch lub bluza kucharska, czapka, zasłonka/zapaska, odpowiednie obuwie) oraz stosownego ekwipunku: ścierki, ręczniki jednorazowe, łapki/rękawice ochronne, rękawice jednorazowe.
- ✓ Zadanie konkursowe etapu finałowego będzie polegało na przygotowaniu potraw według własnego pomysłu, ale z surowców udostępnionych przez organizatora. Uczestnicy będą mogli wybrać produkty znajdujące się w „otwartej spiżarni” oraz muszą wykorzystać surowce znajdujące się w „Black Box”.
- ✓ Zadanie będzie obejmowało **danie główne lunchu**. Należy przygotować **4 porcje dania głównego**.
- ✓ Czas na wykonanie zadania wynosić będzie **2 godziny tj. 120 minut**.

- ✓ Po sporządzeniu potraw uczestnicy prezentują je członkom Jury (na przygotowanych i opisanych stanowiskach) oraz uzasadniają swój wybór receptury i zastosowane techniki sporządzania.

Ocena zadań konkursowych

- ✓ **Jury konkursowe zostanie wyłonione, w dniu konkursu**, spośród nauczycieli i gości m.in. reprezentujących regionalną gastronomię, w tym szefów kuchni znanych lokali gastronomicznych.
- ✓ Członkowie Jury wyznaczają spośród siebie przewodniczącego.
- ✓ Kryteria oceny zadania konkursowego są następujące:
 - zgodność z celami konkursu,
 - techniki pracy i stosowane technologie,
 - organizacja pracy na stanowisku,
 - aranżacja talerza,
 - prezentacja potrawy z uzasadnieniem.

Ogłoszenie wyników i nagrody

- ✓ **Wyniki zostaną ogłoszone w dniu konkursu** przez przewodniczącego Jury.
- ✓ **NAGRODY:**
 - **Uczeń, który zajął I miejsce otrzymuje:**
Puchar Dyrektora Szkoły + Dyplom + Tytuł „Młodego Mistrza Kuchni 2015”+ 1000 zł + trzytygodniowy staż szkoleniowy pod okiem Szefa kuchni w Bistro & Delikatesy Rynek 19 – nagroda ufundowana przez Bistro & Delikatesy Rynek 19.
 - **Uczeń, który zajął II miejsce otrzymuje:**
Dyplom + 500 zł – nagroda ufundowana przez ZPM Hańderek w Buczkowicach
 - **III miejsce**
Uczeń, który zajął za III miejsce otrzymuje:
Dyplom + 200 zł. – nagroda ufundowana przez Dyrektora ZSEG w Żywcu

Ponadto:

- ✓ Dla finalistów przewidziano sesję fotograficzną, przygotowaną przez profesjonalnego fotografa, do własnego port-folio.
- ✓ Wybrani przez Jury finaliści będą uczestniczyć w „**Live cooking**” z najlepszymi Szefami kuchni.

Postanowienia końcowe

- ✓ Dania konkursowe zostaną utrwalone za pomocą aparatu fotograficznego i/lub kamery.
- ✓ Uczestnicy konkursu wypełniając i składając formularz zgłoszeniowy wyrażają zgodę na utrwalanie i udostępnianie ich prac oraz wizerunku, a także ogłoszenie wyników konkursu.
- ✓ Zwycięzca konkursu otrzymuje tytuł – „**Młody mistrz kuchni 2015**”.
- ✓ Jury ma prawo przyznać wyróżnienie wybranemu uczestnikowi konkursu, podając uzasadnienie swojej decyzji.

SPONSORZY KONKURSU:



„Młody mistrz kuchni 2015”



FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY

DO KONKURSU

Młody mistrz kuchni 2015'

.....

NAZWISKO I IMIĘ / KLASA

Zgłaszam swój udział w konkursie – „Młody mistrz kuchni 2015”,

oraz wyrażam zgodę na publikację mojego wizerunku i przetwarzanie danych personalnych, wyłącznie dla celów promocji Konkursu, zgodnie z Ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29 sierpnia 1997 r. (Dz. U. z 2014 r. Nr 0, poz. 1662). Akceptuję zasady regulaminu konkursowego.

.....

Miejsce, data

.....

Podpis ucznia

„Młody mistrz kuchni 2015”