Regulamin IV Powiatowego Konkursu Gastronomicznego

dla szkół podstawowych

„MISTRZ MAŁEJ PATELNI”

1. Założenia ogólne.

Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Rolniczych im. mjr Henryka Dobrzańskiego – Hubala w Sokółce przy ul. Polnej 1.

Konkurs gastronomiczny odbędzie się 03.12.2025r. o godz. 10^{00}

Konkurs skierowany jest do uczniów ósmych klas szkół podstawowych z powiatu sokólskiego.

2. Cele główne konkursu.

- Rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów
- Rozbudzanie inicjatywy, kreatywności i pomysłowości uczniów
- Integracja szkół w powiecie sokólskim
- Kształtowanie wśród uczniów postawy uczciwej rywalizacji
- Umiejętność pracy w zespole

3. Zasady uczestnictwa.

- Warunkiem uczestnictwa jest przesłanie wypełnionej karty zgłoszeniowej (załącznik 1)
- Zgłoszenia przyjmujemy do dnia 24.11.2025r, elektronicznie: e-mail zsrsok@zsrsokolka.pl z dopiskiem „konkurs gastronomiczny”, telefonicznie pod nr telefonu 509409346 – Joanna Pac.
- Szkoły podstawowe zgłaszają zespoły składające się z 2 uczniów klas ósmych
- Z jednej szkoły można zgłosić maksymalnie 2 zespoły

4. Zasady organizacyjne.

- Organizator zapewnia, uczestnikom wszystkie niezbędne materiały i środki podczas trwania konkursu
- Każda drużyna będzie miała do dyspozycji w pełni wyposażone stanowisko pracy oraz przygotowane surowce
- Nie wolno stosować przygotowanych wcześniej uformowanych półproduktów oraz wykonanych wcześniej dekoracji

- Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży
- Poprzez przystąpienie do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie
- Nauczyciel opiekun oddelegowany przez szkołę podstawową odpowiada za powierzonych mu uczniów w czasie trwania konkursu
- Nad prawidłowością przeprowadzenia konkursu czuwać będzie 3 osobowa niezależna komisja konkursowa
- Ocenie podlegać będzie:
- Smak i konsystencja farszu serowego (0 – 5pkt)
- Ciasto naleśnikowe (bez grudek, masa jednolita) (0 – 5pkt)
- Sposób wykorzystania dodatków (0 – 5pkt)
- Sposób złożenia naleśnika (0 – 5pkt)
- Ustny opis (prezentacja) pracy przedstawionej przez wykonawców (0 – 10pkt)
- Porządek na stanowisku w czasie pracy i po zakończeniu zadania (0 – 5pkt)
- Test sprawdzający wiedzę kulinarną uczniów z przewodniego tematu konkursu (0 – 30pkt)

Punkty przyznawane są przez każdego z członków Komisji Konkursowej niezależnie.

- Za zajęcie I, II i III miejsca uczestnicy konkursu otrzymają dyplomy oraz atrakcyjne nagrody
- Pozostałe zespoły otrzymają dyplomy za udział w konkursie oraz nagrody pocieszenia

5. Przebieg i reguły przeprowadzenia konkursu.

- Konkurs będzie składał się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej. W części teoretycznej uczestnicy odpowiadają na testowe pytania dotyczące wiedzy z zakresu przewodniego tematu konkursu
- W części praktycznej uczestnicy będą wykonywać naleśniki
- Na stanowisku każdej drużyny będzie przygotowany gotowy przepis oraz składniki potrzebne do wykonania 5 porcji naleśników
- Gotowy przepis zostanie udostępniony w dniu 20.11.2025r na stronie naszej szkoły
- Czas przeznaczony na wykonanie zadania praktycznego wynosi ok 60 minut
- W przypadku uzyskania przez dwa zespoły tej samej liczby punktów, o zajęciu wyższego miejsca będzie decydował czas wykonania potrawy

6. Postanowienia końcowe.

Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu oraz wykorzystania zdjęć wykonywanych podczas konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.

Organizator zastrzega sobie prawo do korekty regulaminu.

Ewentualne pytania i wątpliwości należy kierować do organizatorów konkursu: Sylwia Czaban – 511 372 750, Joanna Pac – 509 409 346

Przewiduje się słodki poczęstunek dla wszystkich uczestników konkursu oraz ich opiekunów.