

## KONKURS

### *„Wodzisławski Mistrz Kuchni Black Box”*

Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Ekonomicznych w Wodzisławiu Śląskim we współpracy z Powiatowym Ośrodkiem Doskonalenia Nauczycieli w Wodzisławiu Śl. natomiast Patronat nad konkursem objęła Restauracja firmy handlowej **OI-Serw** w Wodzisławiu Śląskim.

Celem Konkursu jest zainteresowanie uczniów doskonaleniem umiejętności, rozbudzenie inicjatywy, pomysłowości i kreatywnego myślenia poprzez sporządzenie dania głównego na podstawie autorskiego menu.

#### WARUNKI UCZESTNICTWA

1. W Konkursie mogą brać udział uczniowie wszystkich szkół średnich o profilu gastronomicznym z terenu powiatu wodzisławskiego – **8 dwuosobowych drużyn**.
2. Prace Konkursowe w postaci **dania głównego na bazie filetu z piersi kurczaka i nieznanymi surowców z black boxu**, określanego dalej Pracą, będą realizowane przez **dwuosobowy zespół** zwany dalej Uczestnikiem.
3. Każdy Uczestnik Konkursu może przedstawić jedną Pracę zgodną z tematem konkursu.
4. Udział w konkursie następuje na podstawie zgłoszenia uczestnika.
5. Temat konkursu: *„Wodzisławski Mistrz Kuchni Black Box”*

#### ZGŁOSZENIE DO KONKURSU

Zgłoszenie uczestnika do konkursu należy przesłać do końca lutego (zał. 1).

Zgłoszenia należy przesłać drogą elektroniczną na adres:

[szkola@ekonomik.wodzislaw.pl](mailto:szkola@ekonomik.wodzislaw.pl)

Zespół Szkół Ekonomiczny

Ul. Szkolna 1, 44-300 Wodzisław Śl.

Tel 32 4562270

Z dopiskiem do p. Krzysztofa Zielonki

## ZASADY ORGANIZACJI

1. Miejsce konkursu: ZSE Wodzisław Śląski
2. Data konkursu: **marzec / kwiecień 2018**
3. Organizator zapewnia : stanowiska robocze (piec 4-palnikowy, blaty, zlew, podstawowy sprzęt gastronomiczny, zmywarkę, piec konwekcyjno-parowy, talerze do wydania dania – okrągłe białe 29 cm).
4. Organizatorzy zapewniają surowiec główny i surowce w black boxie, przyprawy, tłuszcze do smażenia, dostępne surowce uzupełniające wspólne.
5. Zabrania się używania gotowych dekoracji lub surowców przywiezionych ze sobą.
6. Czas trwania konkursu: **1,5h** , który obejmuje ułożenie menu z filetu kurczaka i nieznanych surowców, organizację pracy i stanowiska, sporządzenie i ekspedycję dania konkursowego, uporządkowanie stanowiska pracy.
7. W konkursie oceniana będzie Praca składająca się z 3 porcji dania głównego i menu zgodnie z tematem.
8. Uczestnicy pozostali sprzęt specjalistyczny (foremki, blendery, noże) przywożą ze sobą.

## ROZSTRZYGNIĘCIE KONKURSU

1. Nad przebiegiem konkursu będą czuwać powołana przez Organizatora Jury Konkursowe w skład, której wejdą przedstawiciel PODN, przedstawiciel Restauracji firmy Ol-Serw, szefowie kuchni, losowo wybrany nauczyciel z każdej uczestniczącej szkoły.
2. Zadaniem Jury jest ocena Prac biorących udział w Konkursie.
3. Jury Konkursowe powołuje Organizator.
4. Posiedzenia Jury są niejawne, odbywają się bez udziału osób trzecich.
5. Zwycięży Praca, która uzyska największą liczbę punktów w ocenie Jury.
6. Wyniki zostaną ogłoszone przez Jury w dniu Konkursu.
7. Decyzje Jury są ostateczne i nie podlegają procedurze odwoławczej.

## **NAGRODY**

Nagrody w Konkursie będą przyznane: za pierwsze, drugie i trzecie miejsce.

## **LISTA**

### **KRYTERIÓW BRANYCH POD UWAGĘ PRZY WYKONANIU „PRACY” KONKURSOWEJ.**

**Dania konkursowe oceniane będą punktowo max 100 pkt od każdego członka Jury**

Ocenię podlegać będą:

- Smak – max 35 punktów
- Dobór składników i ułożenie menu dania - max 15 punktów
- Wygląd i aranżacja dania - max 15 punktów
- Przygotowanie stoiska pracy „mise en place” - max 5 punktów
- Zużyty surowiec ekonomika pracy - max 5 punktów
- Czystość pracy i wygląd stanowiska po zakończeniu pracy - max 5 punktów
- Profesjonalizm pracy (zręczność posługiwania się sprzętem, współpraca zespołu) - max 15 punktów
- Różnorodność technik kulinarnych - max 5 punktów

Na wszystkie pytania dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie odpowiadają organizatorzy.

KARTA ZGŁOSZENIA  
UCZESTNICTWA W  
MIEDZYSZKOLNYM KONKURSIE  
**Wodzisławski Mistrz Kuchni Black Box**

1. Nazwa szkoły.....
2. Adres szkoły i nr telefonu.....
3. Imię i nazwisko opiekuna.....
4. Informacje dla organizatora:

Lp.	Imiona i nazwiska uczniów – członków drużyny	Imię i nazwisko, telefon do opiekuna
1		
2		

Uczestnicy konkursu wyrażają zgodę na przetwarzanie ich danych osobowych na potrzeby konkursu oraz wykorzystanie materiałów z konkursu do promowania imprezy.

Miejscowość i data

Podpis i pieczęć Dyrektora Szkoły