

Regulamin powiatowego konkursu **„Pasta i basta”- pasta primavera**

I. ORGANIZATORZY

Organizatorem konkursu jest Powiatowy Ośrodek Doskonalenia Nauczycieli w Wodzisławiu Śląskim we współpracy z Zespołem Szkół Ekonomicznych w Wodzisławiu Śląskim.

Patronat merytoryczny nad konkursem objęła Restauracja „Trattoria - włoskie klimaty” w Wodzisławiu Śl.

II. CEL KONKURSU

Celem Konkursu jest:

- zainteresowanie uczniów doskonaleniem umiejętności,
- rozbudzenie inicjatywy i pomysłowości poprzez prezentację przygotowanych przez siebie makaronów,
- rozwijanie współpracy i wymiana doświadczeń zawodowych,
- wzbogacenie procesu dydaktycznego o formy współzawodnictwa,
- integracja młodzieży,
- propagowanie kuchni włoskiej,
- zacieśnianie współpracy z przedsiębiorcami, potencjalnymi pracodawcami

III. WARUNKI UCZESTNICTWA

1. W Konkursie mogą brać udział uczniowie klas o profilu gastronomicznym z Powiatu Wodzisławskiego (TG, ZSZ kucharz)
2. Prace Konkursowe w postaci prezentacji sporządzonych potraw, zwane dalej Pracą, będą realizowane przez dwuosobowy zespół zwany dalej Uczestnikiem.
3. Każdy Uczestnik Konkursu może przedstawić jedną Pracę.
4. Udział w Konkursie następuje na podstawie zgłoszenia uczestnika.
5. Zgłoszenia uczestników wraz z recepturą na 3 porcje potrawy będą przyjmowane do dnia 05.04.2018r., na adres mailowy szkola@ekonomik.wodzislaw.pl.

IV. PRACA

1. W Konkursie oceniana będzie Praca składająca się z:
 - **3 porcji potraw makaronowych, z akcentem wiosennym, z dowolnymi dodatkami. Potrawy mają stanowić danie główne.**

V. ZASADY PRZEPROWADZANIA KONKURSU

1. Konkurs odbędzie się **16 kwietnia 2018 roku** o godz. **9.00** w Zespole Szkół Ekonomicznych, w sali nr 5. O godzinie 8.00 jest możliwe wejście do sali, zajęcie wylosowanego stolika i przygotowanie stanowiska pracy.
2. Organizatorzy zapewniają standardowo wyposażone stanowiska robocze, łącznie z wałkiem do ciasta i stolnicą.

3. Uczestnik pokrywa koszty przygotowania potrawy.
4. Uczestnik przygotowuje dodatkowy sprzęt wykraczający poza wyposażenie stanowiska roboczego uczestnik zabezpiecza w własnym zakresie.
5. Czas przygotowania prac od momentu rozpoczęcia, do momentu zakończenia pracy nie może przekroczyć 120 minut. Czas wyznaczony do pracy obejmuje: obróbkę wstępną składników, ewentualne sporządzenie nadzienia, sporządzenie ciasta makaronowego, przygotowanie sosów i dodatków, udekorowanie i ekspedycję potrawy.
7. Uczestnik występuje w kompletnym stroju, posiada i korzysta z woreczka czystości.
8. Uczestnik opuszcza stanowisko pracy pozostawiając je w stanie, który zastał przed rozpoczęciem konkursu.
9. Dopuszcza się wcześniejsze ukończenie pracy niż przewiduje regulamin jednak ten fakt nie będzie podlegał ocenie.
10. Uczestnik przynosi ze sobą **wizytówkę z nazwą potrawy, imieniem i nazwiskiem oraz napisaną recepturę potrawy.**

VI. ROZSTRZYGNIĘCIE KONKURSU

1. Nad przebiegiem konkursu będą czuwać powołana przez Organizatorów Komisja Konkursowa.
2. W skład Komisji Konkursowej wchodzić będą przedstawiciele Restauracji „ Trattoria-włoskie klimaty”, przedstawiciel PODN oraz zaproszeni goście.
3. W konkursie zwycięży **Praca**, która uzyska największą liczbę punktów w ocenie Komisji Konkursowej.

VII. NAGRODA

1. Organizator przewidział dyplomy oraz nagrody rzeczowe dla zwycięzców.

VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmian postanowień niniejszego Regulaminu w każdym czasie bez podania przyczyny.
2. We wszystkich sprawach spornych decyduje Komisja Konkursowa. Bliższe informacje:

Osoba do kontaktu za strony ZSE :
p. Judyta Lamża 784037833
judytalamza@gmail.com