



POWIATOWY OŚRODEK DOSKONALENIA NAUCZYCIELI

44-304 Wodzisław Śląski, Os. 1 Maja 16A

tel./fax: 32 72 93 242, www.podn.pl

e-mail: sekretariat@podn.wodzislaw.pl

K O N K U R S

Czekoladowe fantazje z „Fanaberią”

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

Patronat nad konkursem objęła **Cukiernia „Fanaberia” w Wodzisławiu Śląskim.**

Celem Konkursu jest zainteresowanie uczniów doskonaleniem umiejętności, rozbudzenie inicjatywy, pomysłowości i kreatywnego myślenia poprzez sporządzenie deseru czekoladowego na podstawie autorskiego przepisu.

§ 1

WARUNKI UCZESTNICTWA

1. W Konkursie mogą brać udział uczniowie wszystkich szkół średnich o profilu gastronomicznym i szkoły branżowej o profilu cukiernik lub kucharz z terenu powiatu wodzisławskiego.
2. Prace Konkursowe w postaci deseru zimnego lub ciepłego na bazie czekolady, określanego dalej Pracą, będą realizowane jednoosobowo przez ucznia zwanego 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: „Czekoladowe fantazje z „Fanaberią” ”

§ 2

ZGŁOSZENIE DO KONKURSU

Zgłoszenie uczestnika do konkursu należy przesać do **końca lutego 2020 r.** Zgłoszenia (zał. nr 1) należy przesać drogą elektroniczną (skan) na adres szkola@ekonomik.wodzislaw.pl oraz dostarczyć najpóźniej w dniu konkursu na adres:

Zespół Szkół Ekonomicznych

ul. Szkolna 1, 44-300 Wodzisław Śl.

Tel. 32 4562270 z dopiskiem p. Krzysztof Zielonka

§ 3

ZASADY ORGANIZACJI

1. Miejsce konkursu: ZSE Wodzisław Śląski
2. Data konkursu: **marzec 2020 r.**
3. Organizator zapewnia : stanowiska robocze (piec 4-palnikowy, blaty, zlew, podstawowy sprzęt gastronomiczny, zmywarę, piec konwekcyjno-parowy, talerze do wydania dania – okrągłe białe 29 cm).
4. Surowce do wykonania zadania, jak również sprzęt specjalistyczny (foremki, blendery, noże) –zapewnia uczestnik we własnym zakresie.
5. Zabrania się używania gotowych dekoracji lub mas przywiezionych ze sobą.
6. Czas trwania konkursu: 1,5h , który obejmuje organizację pracy i stanowiska, sporządzenie i ekspedycje dania konkursowego wg. nadesłanej receptury, uporządkowanie stanowiska pracy.

7. W konkursie oceniana będzie Praca składająca się z 3 porcji deseru zgodnie z tematem.

§ 4

ROZSTRZYGNIĘCIE KONKURSU

1. Nad przebiegiem konkursu będą czuwać powołane przez Organizatora Jury Konkursowe w skład, którego wejdą przedstawiciel PODN, przedstawiciele cukierni „Fanaberia”, 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 Uczestnik, który 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.

§ 5

NAGRODY

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

Sponsorem nagród jest Cukiernia „Fanaberia”, która obejmuje patronat merytoryczny nad konkursem.

Pozostali uczestnicy otrzymują pamiątkowe dyplomy.

Nagrody zostaną wręczone podczas uroczystej Powiatowej Gali Konkursów

Zawodowych.

§ 6

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 wykorzystanie czekolady - max 20 punktów
- Wygląd i aranżacja deseru - max 20 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) - max 5 punktów
- Różnorodność technik kulinarnych - max 5 punktów

§ 7

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo zmian postanowień niniejszego Regulaminu w każdym czasie bez podania przyczyny.
2. We wszystkich sprawach spornych decyduje Jury Konkursowe.
3. Bliższe informacje: Na wszystkie pytania dotyczące spraw niewyszczególnionych w regulaminie odpowiadają organizatorzy. Po stronie ZSE osobą odpowiedzialną za organizację konkursu jest p. Krzysztof Zielonka.