

**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**„ 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 polędwiczki z kurczaka i mięsa mielonego oraz 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 przesać do końca **lutego 2020 r.** (zał. 1). Zgłoszenia należy przesać drogą elektroniczną na adres :szkola@ekonomik.wodzislaw.pl

Zespół Szkół Ekonomiczny

Ul. Szkolna 1, 44-300 Wodzisław Śl.

Tel 32 4562270

Z dopiskiem do p. Krzysztofa Zielonki

(wersję papierową zgłoszenia należy dostarczyć najpóźniej w dniu konkursu do sekretariatu ZSE)

ZASADY ORGANIZACJI

1. Miejsce konkursu: ZSE Wodzisław Śląski
2. Data konkursu: **kwiecień 2020 r.**
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 nieznanymi surowcami, 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 pozostały 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

Ocenie 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.