

Przez żołądek do serca - romantyczna podróż we dwoje

Konkurs organizowany jest z okazji „Walentynek”, dla uczniów Wielozawodowego Zespołu Szkół w Zatorze.

Organizatorami konkursu jest WZS oraz p. Karolina Malmon-Szot i p. Ewa Frączek.

Cele konkursu:

- ✓ Doskonalenie umiejętności kulinarnych uczniów,
- ✓ Rozbudzenie inicjatywy i pomysłowości uczniów,
- ✓ Podniesienie poziomu kształcenia zawodowego,
- ✓ Pogłębienie wiedzy z zakresu specyfiki kuchni różnych narodów.

1. Konkurs składa się z 2 etapów. Do każdego etapu przystępuje dwuosobowa drużyna (wcześniej ustalona).

2. 1 etap przeprowadzony zostanie w dniu 06.02.2019r. o godzinie 9:35 i polegać będzie na rozwiązaniu testu wiedzy (30 pytań zamkniętych) z działu KUCHNIE ŚWIATA (podręcznik do Technologii gastronomicznej).

3. Drużyny, które uzyskają największą liczbę punktów przechodzą do 2 etapu konkursu. W razie takiej samej ilości punktów następuje dogrywka- odpowiedź na dodatkowe pytanie.

4. Po zakończeniu 1 etapu drużyny losują kraj, który będzie inspiracją do wykonania potraw w 2 etapie.

5. 2 etap odbędzie się 15.02.2019r. o godzinie 9:30 w Pracowni Gastronomicznej oraz Auli A2.

Podczas 2 etapu zadaniem uczestników będzie:

- aranżacja stolika na romantyczną kolację,
- przygotowanie potraw: dania zasadniczego i deseru,

Przygotowane potrawy oraz aranżacja stolika muszą być zgodne z wylosowanym krajem.

7. Drużyny posiadają łącznie na wykonanie 2 zadań 150minut. Z czego pierwsze 30 minut przeznaczone jest na aranżację stolika, a kolejne 120 minut na przygotowanie potraw.

8. Drużyny od organizatorów otrzymują 50 zł na zakup produktów, potrzebnych do przygotowania dań. Wszystkie paragony za zakup produktów na kwotę 50 zł, należy oddać organizatorom (nie wolno korzystać z półproduktów oraz gotowych produktów).

9. Uczniowie posiadają pełen dostęp o Pracowni Gastronomicznej oraz magazynu bielizny stołowej i zastawy stołowej pod nadzorem nauczyciela.

10. Drużyny przygotowują dwie porcje dania zasadniczego i dwie porcje deseru. Jedna porcja do degustacji jury, druga do wystawienia przy swoim stoliku.

11. Nagrodzone zostają 3 drużyny, które uzyskają największą liczbę punktów (1,2,3 miejsce).

12. Na długiej przerwie tj. 12:20 pozostali uczniowie szkoły, oddają po jednym głosie na najlepiej zaaranżowany stolik. Ich głosy zostają doliczone do punktów uzyskanych podczas degustacji jury.

13. Skład jury : pani Dyrektor WZS, pani Kierownik Kształcenia Praktycznego oraz Chef Jan Filipczyk Polska Akademia Sztuki Kulinarnej.

14. Jury przyznaje punkty od 1 do 10 w kategoriach:

- aranżacja stolika,
- degustacja potraw (danie zasadnicze, deser),
- prezentacja potrawy na talerzu,
- zgodność przygotowanych potraw z wylosowanym krajem.

15. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone w dniu 15.02.2019r. o godzinie 14:00

16. Decyzja Komisji Konkursowej jest ostateczna i nie przysługuje od niej odwołanie.

Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć fotograficznych i informacji o zwycięzcach i uczestnikach konkursu. Regulamin konkursu jest udostępniony do wglądu w siedzibie organizatora, a także na gazetkach szkolnych.

Udział w konkursie oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych (imię, nazwisko).

Udział w konkursie jest jednoznaczny z akceptacją regulaminu konkursu.