



Regulamin międzyszkolnego konkursu **MISTRZ KUCHNI JUNIOR**

I. INFORMACJE PODSTAWOWE:

1. Organizator konkursu:
Zespół Szkół nr 2 im. Bolesława III Krzywoustego w Kołobrzegu,
ul. Piastowska 5, 78-100 Kołobrzegu
2. Termin **eliminacji** konkursu: **13.05.2022 r. godz. 10⁰⁰**
3. Termin **finału** konkursu: **16.05.2022 r. godz. 11⁰⁰**
4. Termin składania zgłoszeń do konkursu: do dnia 22.04.2022 r. (decyduje data wpływu do szkoły – Zespołu Szkół nr 2 im. Bolesława III Krzywoustego w Kołobrzegu).

II. ZASADY UCZESTNICTWA W KONKURSIE MISTRZ KUCHNI JUNIOR

1. W konkursie *Mistrz Kuchni Junior* może wziąć udział 1 osoba z jednej szkoły podstawowej.
2. Ze względu na określoną liczbę stanowisk w pracowni gastronomicznej (6 stanowisk) o udziale w konkursie decyduje kolejność zgłoszeń.
3. Kartę zgłoszenia z załącznikami wypełnia i podpisuje rodzic/opiekun prawny uczestnika konkursu. W przypadku uczestnika pełnoletniego kartę zgłoszenia i załączniki wypełnia uczestnik.
4. Zgłoszenia w formie pisemnej należy kierować do sekretariatu szkoły (adres organizatora) na druku zgłoszenia konkursowego. Należy złożyć wypełnione: kartę zgłoszenia – załącznik nr 1 do regulaminu oraz oświadczenie zgód rodziców/prawnych opiekunów – załącznik nr 2 do Regulaminu.
5. Uzpełnienie i przekazanie Organizatorowi zgłoszenia konkursowego jest równoznaczne z akceptacją regulaminu konkursu.
6. Eliminacje rozpoczną się 13.05.2022 r. o godz. 10⁰⁰ w pracowni gastronomicznej Zespołu Szkół nr 2 im. Bolesława III Krzywoustego w Kołobrzegu. Po podliczeniu punktacji uczestnicy zostaną poinformowani o wynikach eliminacji.
7. Finał konkursu rozpocznie się w dniu 16.05.2022 r. o godz. 11⁰⁰ w firmie Klimatex – Centrum Wyposażenia Gastronomii przy ul. Sienkiewicza 14A w Kołobrzegu.
8. Uczestnik konkursu zobowiązany jest do przybycia na miejsce eliminacji i finału konkursu godzinę przed rozpoczęciem odpowiednio eliminacji (godzina 9⁰⁰) i finału konkursu (godzina 10⁰⁰) celem dopełnienia czynności wstępnych tj. przebrania się, losowania stanowiska pracy, wysłuchania instruktażu wstępnego.
9. Do każdego stanowiska pracy przyporządkowany będzie opiekun – uczeń II lub III klasy Branżowej Szkoły I stopnia Zespołu Szkół nr 2 im. Bolesława III Krzywoustego w Kołobrzegu.

III. ZADANIE KONKURSOWE ELIMINACYJNE DLA UCZESTNIKÓW KONKURSU

1. Wykonanie dwóch porcji dań według własnego przepisu z dostępnych dla każdego uczestnika, wskazanych poniżej, surowców:
 - 1) faszerowanej piersi z kurczaka z wybranymi warzywami
 - 2) surówki lub warzyw duszonych.

SUROWCE:

- filet z piersi kurczaka
 - papryka czerwona i żółta
 - ser żółty
 - ogórek świeży
 - cukinia
 - bakłażan
 - por
 - pieczarki
 - natka pietruszki
 - marchewka
 - jabłko
 - olej
 - bułka tarta
 - śmietana 36%
 - 2 jaja
 - mąka
 - mleko
 - majonez
 - cytryna
 - sól, pieprz, papryka słodka
 - folia aluminiowa.
2. Uczestnik przed rozpoczęciem pracy przedkłada Jurorom wydrukowaną recepturę (przepis), z której będzie wykonywał zadanie eliminacyjne.
 3. Uczestnik wykonuje zadania z dostępnych powyżej surowców, następnie do oceny jury podaje dwa dania:
 - dwa talerze piersi z kurczaka w warzywami,
 - dwa talerze surówka lub warzyw duszonych.
 4. Uczestnik zadania eliminacyjnego nie ma obowiązku wykorzystania wszystkich wymienionych w pkt. 1 surowców.
 5. Do przygotowania zadania uczestnik otrzyma do dyspozycji dostępny w pracowni gastronomicznej sprzęt i urządzenia, w tym w szczególności:
 - kuchnię elektryczną z piekarnikiem,
 - piec konwekcyjny,
 - mikrofalówkę,
 - lodówkę,
 - mikser,
 - blender,
 - elektryczną maszynkę do mięsa,
 - 3 garnki różnej objętości,
 - 2 patelnie o różnej średnicy,
 - noże szefa kuchni, jarzyniak i inne,
 - 2 talerze do dania głównego,
 - 2 talerze deserowe lub kompotierka do surówki,
 - oraz inny drobny sprzęt niezbędny do gotowania.

6. Czas przygotowania zadania: 120 minut.
7. Organizator zapewnia uczestnikom konkursu nakrycia głowy, bluzy i zapaski, w których uczestnik ma obowiązek przygotowania zadania konkursowego eliminacyjnego.

IV. ZADANIE KONKURSOWE FINAŁOWE DLA UCZESTNIKÓW KONKURSU

1. Wykonanie dwóch porcji łososia pieczonego z warzywami według własnego przepisu z dostępnych dla każdego uczestnika surowców:
 - łosoś świeży
 - ser gorgonzola
 - różyczki brokuła
 - ziemniaki 2 szt.
 - 500 ml oleju
 - masło
 - szpinak świeży
 - czosnek
 - papryka czerwona
 - pomidorki koktajlowe
 - koperek
 - cukinia
 - cytryna
 - wędzona papryka
 - sól, pieprz
 - folia aluminiowa.
2. Uczestnik przed rozpoczęciem pracy przedkłada Jurorom wydrukowaną recepturę (przepis), z której będzie wykonywał zadanie finałowe.
3. Uczestnik wykonuje zadanie z dostępnych powyżej surowców, przy czym do oceny jury podaje dwa talerze z wykonanym zadaniem konkursowym finałowym.
4. Uczestnik konkursu nie ma obowiązku wykorzystania wszystkich wymienionych w pkt. 1 surowców.
5. Do przygotowania zadania uczestnik otrzyma do dyspozycji dostępny w firmie Klimatex – Centrum Wyposażenia Gastronomii sprzęt i urządzenia, w tym w szczególności:
 - kuchnię elektryczną z piekarnikiem,
 - piec konwekcyjny,
 - mikrofalówkę,
 - lodówkę,
 - mikser,
 - blender,
 - elektryczną maszynkę do mięsa,
 - 3 garnki różnej objętości,
 - 2 patelnie o różnej średnicy,
 - noże szefa kuchni, jarzyniak i inne,
 - 2 talerze do dania głównego,oraz inny drobny sprzęt niezbędny do gotowania.
6. Czas przygotowania zadania: 120 minut.
7. Organizator zapewnia uczestnikom konkursu nakrycia głowy, bluzy i zapaski, w których uczestnik ma obowiązek przygotowania zadania konkursowego finałowego.

V. JURY I ZASADY OCENY WYKONANIA ZADANIA

1. Oceny potraw konkursowych eliminacyjnych i finałowych dokonuje Jury, którego werdykt jest ostateczny i nie podlega odwołaniu.
2. Skład komisji oceniającej powołuje organizator. Członkowie Jury nie mogą być w żaden sposób związani z uczestnikami konkursu.
3. Oceny potraw Jury dokonuje w oparciu o następujące kryteria:
 - 1) smak
 - 2) atrakcyjność- wrażenie wizualne podanej potrawy.
4. Każdy juror ocenia potrawy według ww. kryteriów w skali 1-5 punktów.
5. O wygranej w konkursie decyduje ilość przyznanych uczestnikowi punktów.
6. Za przeliczenie punktacji odpowiedzialne jest Jury.
7. Jury wypełnia odpowiednio kartę oceny zadania konkursowego- według załącznika nr 3 do Regulaminu i protokół oceny konkursu- załącznik nr 4 do Regulaminu.
8. W przypadku miejsc 1-3, przy uzyskaniu przez więcej niż jednego uczestnika takiej samej ilości punktów, decyduje głos Przewodniczącego Jury.

VI. NAGRODY

1. Zdobywcy najwyższej ilości punktów - uczestnicy, którzy zajmą miejsca 1-3 w konkursie Mistrz Kuchni Junior zostaną nagrodzeni nagrodami rzeczowymi w dniu 16.05.2022 r. po zakończeniu etapu finałowego oraz prac Jury.
2. Każdy uczestnik otrzyma dyplom za udział w konkursie.

VII. INFORMACJE DODATKOWE

1. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji zarówno w formie pisemnej jak i elektronicznej materiałów konkursowych, receptur oraz nazwisk osób startujących, zgodnie ze złożonymi przez uczestników konkursu oświadczeniami. Podanie danych jest dobrowolne, jednak odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości udziału w konkursie.
2. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji fotograficznej i filmowej wizerunków uczestników wykonanej w czasie trwania konkursu oraz innych materiałów konkursowych poszczególnych uczestników, zgodnie ze złożonymi oświadczeniami.
3. Organizator zastrzega sobie prawo do przerwania lub odwołania konkursu.
4. Dodatkowych informacji dotyczących konkursu *Mistrz Kuchni Junior* udziela osoba nadzorująca konkurs z ramienia organizatora, tel. 506 036 993.

Liczymy na kreatywność uczestników w doborze składników do najsmaczniejszych przyrządzonych przez nich potraw.

Zapraszamy do udziału w konkursie.

Dominika Caune
Dyrektor Zespołu Szkół nr 2
im. Bolesława III Krzywoustego w Kołobrzegu