



**ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 2**  
IM. BOLESŁAWA III KRZYWOUSTEGO  
W KOŁOBRZEGU

## Regulamin międzyszkolnego konkursu **MISTRZ KUCHNI JUNIOR**

---

### **I. INFORMACJE PODSTAWOWE:**

1. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół nr 2 im. Bolesława III Krzywoustego w Kołobrzegu, ul. Piastowska 5, 78-100 Kołobrzeg.
2. **Konkurs odbywa się pod patronatem Starosty Kołobrzeskiego Pana Tomasza Tamborskiego.**
3. **Termin konkursu: 10.10.2023r. godz. 10<sup>00</sup>** w pracowni gastronomicznej Centrum Wyposażenia Gastronomii „KLIMATEX” przy ul. Sienkiewicza 14A w Kołobrzegu .
4. **Rozdanie nagród: 25.10.2023r. o godz. 11<sup>00</sup>** w Regionalnym Centrum Kultury przy ulicy Solnej 1 w Kołobrzegu.
5. Uczestników konkursu prosimy o przybycie 30 minut przed rozpoczęciem konkursu celem dopełnienia czynności wstępnych, tj. przebrania, losowania stanowiska pracy, wysłuchania instruktażu wstępnego.
6. Termin składania zgłoszeń do konkursu: do dnia 29.09.2023r. (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 (8 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. Uzupełnienie i przekazanie Organizatorowi zgłoszenia konkursowego jest równoznaczne z akceptacją regulaminu konkursu.
6. Konkursu odbędzie się w dniu 10.10.2023r. o godz. 10<sup>00</sup> w pracowni gastronomicznej Centrum Wyposażenia Gastronomii „KLIMATEX” przy ul. Sienkiewicza 14A w Kołobrzegu.

7. Uczestnik zobowiązany jest do przybycia na miejsce konkursu 30 minut przed jego rozpoczęciem (godzina 09<sup>30</sup>) celem dopełnienia czynności wstępnych tj. przebrania się, losowania stanowiska pracy, wysłuchania instruktażu wstępnego.
8. Do stanowisk pracy przyporządkowani będą opiekunowie– uczniowie Branżowej Szkoły I stopnia Zespołu Szkół nr 2 im. Bolesława III Krzywoustego w Kołobrzegu.

### **III. ZADANIE KONKURSOWE DLA UCZESTNIKÓW KONKURSU**

1. Wykonanie dwóch porcji dań według własnego przepisu z dostępnych dla każdego uczestnika, wskazanych poniżej, surowców:
  - 1) polędwiczka wieprzowa z sosem
  - 2) puree warzywne.

#### **SUROWCE:**

- polędwiczka wieprzowa
  - papryka czerwona
  - cukinia
  - por
  - pieczarki
  - natka pietruszki
  - marchewka
  - buraki
  - korzeń pietruszki
  - ziemniaki
  - czosnek
  - mąka pszenna
  - olej
  - musztarda francuska
  - masło
  - śmietanka 36%
  - sos sojowy
  - 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 zadania eliminacyjnego nie ma obowiązku wykorzystania wszystkich wymienionych w pkt. 1 surowców.

Do przygotowania zadania uczestnik otrzyma do dyspozycji dostępny w pracowni gastronomicznej sprzęt i urządzenia, w tym w szczególności:

- kuchnia indukcyjna- jeden palnik
- piec konwekcyjny
- mikrofalówka
- lodówka
- mikser
- blender
- naczynie żaroodporne do zapiekania
- 3 garnki różnej objętości
- 2 patelnie o różnej średnicy
- noże szefa kuchni, jarzyniak i inne
- 2 talerze do dania głównego
- 2 sosjerki
- oraz inny drobny sprzęt niezbędny do gotowania.

**4. Czas przygotowania zadania: 120 minut.**

5. Organizator zapewnia uczestnikom konkursu nakrycia głowy, bluzy i zapaski, w których uczestnik przygotowuje zadania konkursowe.

#### **IV. JURY I ZASADY OCENY WYKONANIA ZADANIA**

1. Oceny potraw konkursowych 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 liczba 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 liczba punktów, decyduje głos Przewodniczącego Jury.

#### **V. NAGRODY**

1. Zdobywcy najwyższej ilości punktów- uczestnicy, którzy zajmą miejsca 1-3 w konkursie Mistrz Kuchni Junior zostaną nagrodzeni nagrodami rzeczowymi w dniu 25.10.2023 r. o godz. 11.00 w Regionalnym Centrum Kultury przy ulicy Solnej 1 w Kołobrzegu.
2. Każdy uczestnik otrzyma dyplom za udział w konkursie.

#### **VI. 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.*

Magdalena Barna  
Dyrektor Zespołu Szkół nr 2  
im. Bolesława III Krzywoustego w Kołobrzegu