



Szkolny Konkurs Cukierniczy

Jubileuszowa tartaletka

*organizowany z okazji 75-lecia Zespołu Szkół
Gastronomicznych w Białymstoku*

04.11.2022 r.

Regulamin Szkolnego Konkursu Cukierniczego

Jubileuszowa tartaletka

I. Sprawy ogólne

1. Organizatorem Szkolnego Konkursu Cukierniczego „Jubileuszowa tartaletka” (dalej „konkurs”) jest Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku (ZSG).
2. Cele konkursu:
 - a. uczczenie rocznicy 75-lecia szkoły poprzez praktyczne działanie
 - b. wykazanie się umiejętnością sporządzania oryginalnych wyrobów cukierniczych
 - c. integracja międzyklasowa
3. Konkurs adresowany jest do wszystkich uczniów i słuchaczy ZSG w Białymstoku.
4. Konkurs składa się z dwóch etapów:
 - a) I etap
 - kwalifikacja {opracowanie receptury na tartaletki, przekazanie zgłoszenia - załącznik 1 oraz załącznik 2 według zasad Regulaminu Konkursu} do **02.11.2022 r.**
 - Etap I kończy się wyłonieniem **10 receptur**, które automatycznie przechodzą do II etapu konkursu. Wyłonienie najlepszych zgłoszeń przechodzących do II etapu będzie opierało się na ocenie zgłoszeń przez komisję konkursową składającą się z przedstawiciela Dyrekcji ZSG oraz wybranych nauczycieli przedmiotów zawodowych.
 - b) II etap
 - przygotowanie tartałek zgodnie z podaną wcześniej recepturą i zasadami określonymi w Regulaminie Konkursu, **odbędzie się 04.11.2022 r. (piątek) o godz. 11.00 w sali 112.** Do prezentacji i oceny uczestnik przekazuje **3 sztuki wybranych przez siebie tartałek.**
5. Regulamin konkursu dostępny jest na stronie internetowej szkoły.
6. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw, receptur oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć osób i deserów. Zgłaszając się do konkursu i do niego przystępując uczestnik akceptuje wyżej wymienione postanowienia i wyraża zgodę na publikację swojego wizerunku oraz pracy konkursowej.
7. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany terminu lub odwołania konkursu bez podania przyczyny.

II. Zasady uczestnictwa

1. Do konkursu zgłaszają się osoby indywidualne – uczniowie i słuchacze ZSG w Białymstoku.
2. **Wszystkie zgłoszenia powinny być dostarczone na załączonych drukach i powinny zawierać:**
 - a) **formularz zgłoszeniowy wraz ze zgodą na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb konkursu (załącznik 1)**
 - b) **recepturę z opisem produkcyjnym przygotowanego deseru (załącznik 2)**
3. Kompletne zgłoszenia należy dostarczyć do nauczyciela uczącego lub bezpośrednio do Pani Marty Łątkowskiej do sali 110 w terminie do **02.11.2022 r. do godz. 17.00.**

4. Spośród wszystkich zgłoszeń do II etapu konkursu zostanie zakwalifikowanych osiem osób, które oceni komisja konkursowa na podstawie dostarczonych receptur.
5. Potwierdzenia o zakwalifikowaniu się uczestników do II etapu konkursu uczestnicy otrzymają za pośrednictwem Facebook'a i strony internetowej szkoły oraz przez nauczycieli-opiekunów do dnia **03.11.2022 r.**
6. Przed zgłoszeniem się do konkursu uczestnicy powinni zapoznać się z Regulaminem Konkursu. Wypełnienie i przekazanie zgłoszenia do konkursu jest jednoznaczne z zapoznaniem się z Regulaminem oraz jego akceptacją.
7. W sprawach technicznych i merytorycznych prosimy o kontakt z:
 - a) panią Martą Łątkowską
 - b) panią Agnieszką Rybak

III. Zasady organizacyjne II etapu konkursu

1. Każdy uczestnik zakwalifikowany do II etapu otrzyma pamiątkowy dyplom.
2. **Uczestnicy zakwalifikowani do II etapu zobowiązani są do stawienia się 04.11.2022 r. o godzinie 10.45 w sali 112** w celu przygotowania stanowiska pracy oraz zabezpieczenia niezbędnego sprzętu.
3. **Produkty potrzebne do przygotowania deseru, każdy uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie.** Podpisane surowce i dodatkowy sprzęt do przygotowania deseru uczestnik może dostarczyć do sali 112 wcześniej – od 7.35.
4. Każdy uczestnik będzie miał do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w chłodziarkę, zlewozmywak, kuchenkę gazową, dostęp do pieców oraz standardowy drobny sprzęt (garnki, patelnie, deski, sita, miarki, łyżki, łopatki, wałki, tarki itp.) Ponadto do dyspozycji będzie również sprzęt mechaniczny tj.: maszynka do mielenia, blender, mikser. **FORMY DO TARTALETEK UCZESTNIK ZABEZPIECZA WE WŁASNYM ZAKRESIE** (ewentualnie z pomocą nauczyciela – opiekuna)
5. Drobny sprzęt wykraczający poza standardowe wyposażenie szkolnego stanowiska technologicznego, niezbędny do wykonania deseru konkursowego każdy uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie.
6. Uczestnicy zaprezentują przygotowane tartaletki na własnej zastawie lub na talerzykach deserowych udostępnionych przez Organizatorów.
7. W II etapie uczestnicy zobowiązani są do przygotowania deseru zgodnie z przesłanymi w zgłoszeniu recepturami.
8. Nie dopuszcza się na stosowania:
 - a) sztucznych dekoracji
 - b) gotowych lub przygotowanych wcześniej dekoracji oraz dodatków
 - c) gotowych sosów, kremów (również kremów i mas w proszku)
 - d) przygotowanych wcześniej ciast lub elementów deseru
 - e) gotowych ciast, korpusów
9. Każdy uczestnik konkursu powinien mieć kompletne ubranie robocze.
10. Jury przyzna pierwsze, drugie oraz trzecie miejsce na podstawie łącznej sumy punktów wszystkich jurorów.

IV. Zasady przebiegu II etapu konkursu 04.11.2022 r.

Odprawa uczestników:

10.45 - 11.00 omówienie regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych, zapoznanie ze stanowiskiem

11.05 - Rozpoczęcie rywalizacji konkursowej

11.05 – 13.20 Rywalizacja konkursowa

13.20 - Zakończenie rywalizacji konkursowej (lub wcześniej, w zależności od przebiegu konkursu)

13.20 – 13.50 Obrady jury

po 13.50 - Ogłoszenie wyników

V. Jury Konkursu ocenia:

A. Sporządzanie tartaletki max. 40 pkt:

1. Przygotowanie stanowiska pracy (max. 5 punktów).
2. Czystość na stanowisku podczas trwania Konkursu (max. 10 punktów).
3. Stosowanie właściwych oraz różnorodnych metod i technik sporządzania półproduktów cukierniczych i gotowego wyrobu (max. 20 punktów).
4. Czystość i porządek na stanowisku po zakończeniu pracy (max. 5 punktów).

B. Ocena organoleptyczna max. 60 pkt:

1. Sposób i estetykę podania (max. 10 punktów).
2. Kreatywność i pomysłowość deseru (max. 20 punktów).
3. Smak (max. 30 punktów).

ZAPRASZAMY !!!