



Szkolny Konkurs Cukierniczy

Deser „burak w czekoladzie”

*organizowany począwszy od 75-lecia Zespołu Szkół
Gastronomicznych w Białymstoku*

24.11.2023 r.

Regulamin Szkolnego Konkursu Cukierniczego

Deser „burak w czekoladzie”

I. Sprawy ogólne

1. Organizatorem Szkolnego Konkursu Cukierniczego deser „burak w czekoladzie” (dalej „konkurs”) jest Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku (ZSG).
2. Cele konkursu:
 - a. zainteresowanie uczniów doskonaleniem umiejętności cukierniczych
 - b. wykazanie się umiejętnością sporządzania oryginalnych deserów
 - c. realizacja pasji w praktycznym działaniu
 - d. integracja międzyklasowa
3. Konkurs adresowany jest do wszystkich uczniów i słuchaczy ZSG w Białymstoku.
4. **ZADANIE KONKURSOWE POLEGA NA OPRACOWANIU ORYGINALNEJ RECEPTURY NA DESER (MOŻE BYĆ TO WYPIEK CUKIERNICZY, MUS, KREM LUB INNY DESER Z WYŁĄCZENIEM DESERÓW MROŻONYCH) Z WYKORZYSTANIEM DWÓCH SUROWCÓW – CZEKOLADY I BURAKA ĆWIKŁOWEGO I SPORZĄDZENIE 3 PORCJI TEGO DESERU W DRUGIM ETAPIE KONKURSU.**
5. Konkurs składa się z dwóch etapów:
 - a) I etap
 - kwalifikacja {opracowanie receptury na deser, przekazanie zgłoszenia - załącznik 1 oraz załącznik 2 według zasad Regulaminu Konkursu} do **22.11.2023 r.**
 - Etap I kończy się wyłonieniem **12 receptur**, które 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. W przypadku dużej liczby prawidłowo zgłoszonych receptur i kwestii spornych może decydować kolejność zgłoszeń.
 - b) II etap
 - przygotowanie deserów zgodnie z podaną wcześniej recepturą i zasadami określonymi w Regulaminie Konkursu, **odbędzie się 24.11.2023 r. (piątek) o godz. 14.30 w sali 110.** Do prezentacji i oceny uczestnik przekazuje **3 porcje deserów.**
6. Regulamin konkursu dostępny jest na stronie internetowej szkoły.
7. 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.
8. 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 pani Marty Łątkowskiej lub pani Agnieszki Rybak w terminie do **22.11.2022 r. do godz. 16.00**.
4. Spośród wszystkich zgłoszeń do II etapu konkursu zostanie zakwalifikowanych **12 osób**, które oceni komisja konkursowa na podstawie dostarczonych receptur.
5. Potwierdzenia o zakwalifikowaniu się uczestników do II etapu konkursu uczestnicy otrzymają najpóźniej 23.11.2023 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 24.11.2023 r. o godzinie 14.15 w sali 110** 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 110 wcześniej – od 8.00.
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. Specjalne formy, naczynia i sprzęt uczestnik przygotowuje 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 desery na własnej zastawie lub z wykorzystaniem zastawy przygotowanej wcześniej, a będącej na wyposażeniu szkoły.
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 i ręcznik papierowy.
10. Jury przyzna pierwsze, drugie oraz trzecie miejsce na podstawie łącznej sumy punktów wszystkich jurorów.

IV. Zasady przebiegu II etapu konkursu 24.11.2023 r.

Odprawa uczestników:

14.15 - 14.30 omówienie regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych, przygotowanie stanowiska

14.35 - Rozpoczęcie rywalizacji konkursowej

14.35 – 16.45 Rywalizacja konkursowa

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

16.45 – 17.00 Obrady jury

po 17.00 - Ogłoszenie wyników

V. Jury Konkursu ocenia:

A. Sporządzanie deseru max. 40 pkt:

1. Stanowisko pracy – przygotowanie, organizacja pracy, czystość (20 pkt)
2. Stosowanie metody i techniki sporządzania półproduktów cukierniczych i gotowego wyrobu (max. 20 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 !!!