



Szkolny Konkurs Cukierniczy

Fit deser z owocami

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

18.11.2025 r.

Regulamin Szkolnego Konkursu Cukierniczego

Fit deser z owocami

I. Sprawy ogólne

1. Organizatorem Szkolnego Konkursu Cukierniczego **Fit deser z owocami** (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 w tematyce „fit”
 - c. realizacja pasji w praktycznym działaniu
 - d. integracja międzyklasowa
3. Konkurs adresowany jest do wszystkich uczniów i słuchaczy ZSG w Białymstoku.
4. **ZADANIE KONKURSOWE jest indywidualne i POLEGA NA OPRACOWANIU ORYGINALNEJ RECEPTURY NA fit deser z owocami, który będzie składał się minimum 3 niskokalorycznych, odżywczych warstw. Wymagana jest jedna warstwa z wykorzystaniem nieprzetworzonych owoców (można wykorzystać owoce świeże, mrożone, suszone, liofilizowane) I SPORZĄDZENIU 4 PORCJI TEGO DESERU W DRUGIM ETAPIE KONKURSU W CZASIE 75 MINUT.**
5. Konkurs składa się z dwóch etapów:
 - a) I etap
 - kwalifikacja {opracowanie receptury na fit deser z owocami i przekazanie zgłoszenia - załącznik 1 oraz załącznik 2 według zasad Regulaminu Konkursu} do **13.11.2025 r.**
 - Etap I kończy się wyłonieniem max. **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 18.11.2025 r. (wtorek) o godz. 11:00 w sali 110.**
 - Do prezentacji i oceny uczestnik przekazuje **4 porcje fit deseru z owocami podanego w naczyniu szklanym umożliwiającego prezentację poszczególnych warstw deseru (np. pucharku, salaterce, kieliszku itp.)**
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 Agnieszki Rybak w terminie do **13.11.2025 r. do godz. 13:45**.
 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 14.11.2025 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 panią Martą Łątkowską lub 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 18.11.2025 r. o godzinie 10:45 w sali 110** w celu przygotowania stanowiska pracy oraz zabezpieczenia niezbędnego sprzętu.
3. **Produkty potrzebne do przygotowania pracy konkursowej, każdy uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie.** Podpisane surowce i dodatkowy sprzęt do przygotowania deseru uczestnik może dostarczyć do sali 110 wcześniej – od 9.30.
4. Każdy uczestnik będzie miał do dyspozycji stanowisko pracy wyposażone w chłodziarkę, zamrażarkę, 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 pracy konkursowej 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 pracy konkursowej zgodnie z przesłanymi w zgłoszeniu recepturami.
8. Nie dopuszcza się na stosowania:
 - a) owoców przetworzonych
 - b) gotowych lub przygotowanych wcześniej dekoracji oraz dodatków
 - c) gotowych sosów, kremów (również kremów i mas w proszku)
 - d) przygotowanych wcześniej elementów deseru
 - e) sztucznych dekoracji
9. Każdy uczestnik konkursu powinien mieć **CZYSTE**, kompletne ubranie robocze (**brak spełnienia tego warunku powoduje dyskwalifikację uczestnika**).
10. Jury przyzna pierwsze, drugie oraz trzecie miejsce na podstawie łącznej sumy punktów wszystkich jurorów.

IV. Zasady przebiegu II etapu konkursu 18.11.2025 r.

10:45-11:00 - Odprawa uczestników: omówienie regulaminu konkursu, zasad oceniania i losowanie numerów startowych, przygotowanie stanowiska

11:00 - Rozpoczęcie rywalizacji konkursowej

11:00 – 12:15 - Rywalizacja konkursowa (1 godzina i 15 minut)

12:15 - Zakończenie rywalizacji konkursowej (lub wcześniej, w zależności od przebiegu konkursu)

12:20– 13:00 Obrady jury

po 13:00 - Ogłoszenie wyników

V. Jury Konkursu ocenia (max za całość 20 punktów):

1. Higienę (strój, czystość stanowiska i porządek w czasie pracy) – **max. 3 punkty**
2. Sposób i estetykę podania (ogólny wygląd, wyróżniające się minimum 3 warstwy deseru, dekoracja, dobór naczyń) – **max. 4 punkty**
3. Kreatywność, pomysłowość i utrzymanie w tematyce „fit” (niska kaloryczność, wysoka odżywczość) - **max. 5 punktów**
4. Smakowitość (kompozycja smakowa, wykorzystanie surowców o różnych strukturach jako dodatkowy atut) – **max. 8 punktów**

ZAPRASZAMY !!!