**REGULAMIN**

**Szkolnego konkursu gastronomicznego **

***Mistrz kulinarny ZSH - T***

***Rok szkolny 2017/18***

***Dania rybne z różnych kuchni świata***

1. Ideą konkursu jest propagowanie różnorodności potraw i napojów oraz tradycji kulinarnych różnych krajów. Uczniowie mają możliwość dokonywania oceny własnych umiejętności zawodowych, rozwijania zawodowych zainteresowań, poszerzenia kulinarnych horyzontów, rozbudzania pomysłowości i inicjatywy, wyrabiania poczucia estetyki i piękna.
2. W konkursie mogą brać udział uczniowie Zespołu Szkół Hotelarsko–Turystycznych im. Tony Halika w Świdnicy, kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, technik obsługi turystycznej.
3. Każdy uczeń/ uczestnik konkursu musi posiadać aktualną książeczkę zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznych i mieć przepisowe ubranie kucharskie (bluza, zapaska, czapka, obuwie).
4. Uczniowie startują w konkursie indywidualnie.
5. Przed wzięciem udziału w konkursie uczeń/uczestnik powinien zapoznać się z niniejszym regulaminem
6. Szkolny Konkurs Gastronomiczny, w każdym roku szkolnym, będzie się odbywał pod innym hasłem światowych tradycji kulinarnych i w terminach ustalonych przez opiekunów konkursu.
7. We wrześniu każdego roku szkolnego zostanie przedstawiona uczniom tematyka konkursu i harmonogram jego przebiegu.
8. Opiekunami konkursu są nauczyciele przedmiotów zawodowych.
9. Szkolny konkurs gastronomiczny składa się z trzech etapów:

I - eliminacji wstępnych, które składają się z dwóch części: testu i prezentacji multimedialnej. Ten etap konkursu oceniać będzie trzy osobowe jury, w skład którego wchodzą nauczyciele przedmiotów zawodowych. Na tym etapie uczniowie/uczestnicy rozwiązują test składający się z 15 pytań. Za każdą prawidłową odpowiedź uczniowie/uczestnicy otrzymują 3 punkty, za każdą odpowiedź nieprawidłową uczniom/uczestnikom odejmuje się 1 punkt. Za prawidłowo rozwiązany test uczniowie/uczestnicy maksymalnie otrzymują 45 punktów. Uczniowie/uczestnicy przygotowują także prezentację multimedialną dotyczącą tematyki konkursu wykonaną w programie PowerPoint. Jury będzie najwyżej oceniało prace prezentujące temat w sposób interesujący i przyciągający uwagę, charakteryzujący się oryginalnym ujęciem tematu i ciekawymi przemyśleniami, napisany językiem zrozumiałym. Oceniana będzie również estetyka i efekty wizualne, zawartość prezentacji, grafika i szata graficzna, przejrzystość, techniczna poprawność wykonania. Czas trwania prezentacji nie może przekroczyć 3 minut. Przekroczenie czasu skutkuje 5 punktami karnymi. Jury może przyznać maksymalnie 15 punktów za przygotowaną prezentację. Do drugiego etapu przechodzi 10 uczniów/uczestników z największą liczbą uzyskanych punktów. Wyniki pierwszego etapu zostaną opublikowane na szkolnej stronie internetowej i tablicy ogłoszeń. Za udział w pierwszym etapie konkursu uczniowie otrzymują ocenę celującą (cząstkową) z przedmiotu zawodowego lub dodatnie punkty z zachowania. Pierwszy etap konkursu odbywa się w Zespole Szkół Hotelarsko – Turystycznych im. Tony Halika w Świdnicy, ul. Równa 18.

II -eliminacje konkursowe półfinałowe, które polegają na przygotowaniu przez uczniów/uczestników receptury potrawy zgodnie z tematyką konkursu oraz wykonaniu zdjęcia potrawy (rozmiar 640 x480) i dostarczenia w/w dokumentacji do opiekuna konkursu w ustalonym dla drugiego etapu terminie. Każda receptura musi zawierać: nazwę potrawy, normatywy surowcowe *na 4 lub 5 osób*, opis sposobu wykonania, zdjęcie potrawy. Ten etap konkursu ocenia trzy - osobowe jury, w skład którego wchodzą nauczyciele przedmiotów zawodowych. Do eliminacji finałowych przechodzi 5 osób, które uzyskały największą liczbę punktów. Na tym etapie konkursu można uzyskać maksymalnie 40 punktów.

- pomysłowość w wyborze dania – 5 pkt.

- normatywy surowcowe - 10 pkt.

- opis sposobu wykonania – 15 pkt.

- zdjęcie potrawy – 10 pkt.

Za udział w drugim etapie konkursu uczniowie otrzymują ocenę celującą z przedmiotu zawodowego lub dodatnie punkty z zachowania. Wyniki drugiego etapu zostaną opublikowane na stronie internetowej szkoły i tablicy ogłoszeń. Drugi etap konkursu odbywa się w Zespole Szkół Hotelarsko – Turystycznych im. Tony Halika w Świdnicy, ul. Równa 18.

III - eliminacji praktycznych finałowych, które polegają na przygotowaniu potrawy zgodnie z tematyką konkursu i przesłaną recepturą gastronomiczną, w liczbie 5 porcji i jej prezentacji. Czas przygotowania potraw konkursowych wynosi 90 lub 120 minut. Przekroczenie czasu skutkuje punktami karnymi (5 punktów za przekroczenie czasu o każde 10 minut). Jury degustacyjne (4 lub 5 osobowe), w skład którego wchodzą: dyrektor szkoły, nauczyciel przedmiotów zawodowych, laureaci poprzednich edycji konkursu, osoby spoza szkoły, reprezentujące rynek gastronomiczny. Jury oceni jakość potrawy, zwracając uwagę na estetykę podania, przestrzeganie zasad higieny i bezpieczeństwa pracy i wyłonią zwycięzcę, który otrzyma największą liczbę punktów.

- organizacja stanowiska pracy - 5 pkt.

- bhp – 5 pkt.

- czystość pracy – 5 pkt.

- technika wykonania – 15 pkt.

- wartość odżywcza – 15 pkt.

- dobór składników – 15 pkt.

- oryginalność i pomysłowość – 15 pkt.

- smak – 30 pkt.

- estetyka podania – 15 pkt.

- prezentacja dania przed jury – 10 pkt.

RAZEM 140 pkt.

Trzeci etap konkursu odbywa się w Szkolnym Schronisku Młodzieżowym, Świdnica, ul. Kanonierska 3.

1. Do dyspozycji uczestników finału konkursu zostanie udostępnione stanowisko technologiczne wyposażone w stoły robocze, kuchnię gazową czteropalnikową z piekarnikiem elektrycznym lub gazowym, zlewozmywak oraz drobny sprzęt produkcyjny: garnki różnej wielkości, patelnie, różnej wielkości, deski, drobne naczynia produkcyjne (sita, cedzaki, miarki, łyżki, łopatki itp.). sprzęt mechaniczny.
2. Uczniowie/ uczestnicy trzeciego etapu konkursu będą mogli, przed finałem przećwiczyć przygotowanie swojego dania konkursowego. Termin należy uzgodnić z opiekunem konkursu.
3. Stanowiska technologiczne przygotowuje kierownik Szkolnego Schroniska Młodzieżowego, na dzień przed finałem konkursu.
4. Uczniowie /uczestnicy trzeciego etapu konkursu będą mogli zająć stanowisko konkursowe 15 minut przed rozpoczęciem pracy w celu rozłożenia drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem stanowiska pracy.
5. W finale konkursu nie można korzystać z gotowych elementów potrawy przygotowanych w domu. Uczniowie mogą podać potrawę na własnych talerzach lub znajdujących się w pracowni.
6. W konkursie nie zezwala się na stosowanie: sztucznych dekoracji, przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków, gotowych sosów i farszów, uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast.
7. Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów: warzywa i owoce – umyte obrane, niekrojone, grzyby – umyte, blanszowane, nie krojone, ziemniaki, cebula – obrane, niekrojone, mięso odkostnione, obrane z błon, niezamarynowane.
8. Koszty wykonania potrawy pokrywają uczniowie/uczestnicy.
9. Uczniowie/uczestnicy mogą korzystać z własnego sprzętu, wskazanego w recepturze gastronomicznej lub skorzystać ze sprzętu dostępnego w pracowni gastronomicznej (załącznik nr 1).
10. Zdobywcy pierwszego, drugiego i trzeciego miejsca otrzymują cenne nagrody rzeczowe i dyplomy, pozostali uczestnicy wyróżnienia i dyplomy za udział w konkursie.
11. Zwycięzcy, poza nagrodami będą mieli podwyższoną ocenę z przedmiotu zawodowego na koniec roku szkolnego lub ocenę z zachowania.
12. Regulamin konkursu będzie dostępny w bibliotece szkolnej, u nauczycieli przedmiotów gastronomicznych oraz na stronie internetowej szkoły.
13. Tematyka konkursu, zasady wykonanie prezentacji multimedialnej i receptury gastronomicznej, wykaz sprzętu gastronomicznego dostępnego podczas eliminacji finałowych, terminy poszczególnych etapów konkursu wraz z podaniem zakresu wiadomości obowiązujących na pierwszym etapie konkursu zostaną zamieszczone w załącznikach do niniejszego regulaminu, który w każdym roku szkolnym będzie modyfikowany.
14. W I edycji konkursu, w skład jury trzeciego etapu eliminacji zamiast „laureata” wchodzi przedstawiciel samorządu uczniowskiego.