

Regulamin Szkolnego Konkursu

“Najlepszy uczeń w zawodzie kucharz”

Hasłem tegorocznej edycji konkursu jest:

“Makaronowy Zawrót Głowy”

§ 1. Postanowienia Ogólne

1. Organizatorem konkursu „Makaronowy Zawrót Głowy”, jest Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Jana Pawła II w Brzostku.
2. Celem Konkursu jest:
 - Doskonalenie umiejętności przygotowania domowego makaronu oraz kreatywnego wykorzystania makaronów gotowych.
 - Rozwijanie umiejętności kulinarnych uczniów w zakresie techniki przygotowania i gotowania makaronu.
 - Pobudzanie innowacyjności w tworzeniu autorskich kompozycji smakowych.
 - Wyłonienie i nagrodzenie uczniów wykazujących się najwyższym kunsztem w sztuce kulinarnej.
3. Konkurs odbędzie się w dniu 20.04.2026 r. w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Jana Pawła II w Brzostku.

§ 2. Uczestnicy

1. Uczestnikami Konkursu mogą być uczniowie klas technikum żywienia i usług gastronomicznych oraz uczniowie klas szkoły branżowej I stopnia w zawodzie kucharz z Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Jana Pawła II w Brzostku.
2. Liczba miejsc w Konkursie jest ograniczona do ośmiu uczestników. W przypadku większej liczby zgłoszeń, o udziale decydować będzie kolejność zgłoszeń lub dodatkowe eliminacje, jeśli zostaną wprowadzone.

§ 3. Przebieg Konkursu

1. Konkurs składa się z jednego etapu praktycznego, podczas którego każdy uczestnik przygotowuje dwie różne potrawy:
 - **Potrawa I:** Danie na bazie makaronu gotowego.
 - **Potrawa II:** Danie na bazie makaronu przygotowanego samodzielnie przez uczestnika podczas trwania konkursu.
2. Każda z powyższych potraw musi zostać wydana w dwóch porcjach:
 - Jedna porcja do oceny przez Jury.
 - Druga porcja do degustacji dla pozostałych uczestników Konkursu.
3. Czas trwania części praktycznej wynosi **180 minut** (3 godziny). Czas ten obejmuje przygotowanie stanowiska, sporządzenie obu potraw oraz sprzątanie po zakończeniu pracy.
4. Uczestnicy pracują indywidualnie na przydzielonych stanowiskach pracy.

§ 4. Składniki i Sprzęt

1. Organizator zapewnia **podstawowe składniki** niezbędne do wykonania potraw (np. mąka, jajka, sól, cukier, mleko, tłuszcze, makaron, podstawowe warzywa i nabiał).
2. Warunkiem zapewnienia składników przez Organizatora jest dostarczenie przez uczestnika wykazu potrzebnych produktów na minimum **5 dni przed terminem Konkursu**.
3. Składniki „wymyślne” lub specjalistyczne (np. rzadkie owoce morza, specyficzne przyprawy egzotyczne) uczestnicy zapewniają we własnym zakresie.
4. Organizator zapewnia standardowy sprzęt kuchenny. Uczestnicy mogą korzystać z własnych, specjalistycznych narzędzi (np. maszynki do makaronu, wykrojniki), o ile zgłoszą to Organizatorowi przed Konkursem.

§ 5. Jury

1. Jury Konkursu składać się będzie z 4 osób – nauczycieli ZSCKR w Brzostku.
2. Decyzje Jury są ostateczne i niepodważalne.

§ 6. Kryteria Oceny

1. Ocenie podlegają następujące elementy (skala punktowa od 0 do 10 pkt):
 - Organizacja stanowiska pracy i higiena (0-10 pkt)
 - Jakość i stopień ugotowania makaronu (0-10 pkt)
 - Smak i konsystencja całego dania (0-10 pkt)
 - Oryginalność i kreatywność kompozycji (0-10 pkt)
 - Estetyka i sposób podania (0-10 pkt)
2. Zwycięzcą Konkursu zostaje uczestnik, który uzyska najwyższą łączną liczbę punktów.

§ 7. Nagrody

1. Dla zwycięzców Konkursu przewidziano nagrody rzeczowe.
2. Wszyscy uczestnicy Konkursu otrzymają dyplomy uczestnictwa.

§ 8. Postanowienia Końcowe

1. Udział w Konkursie jest równoznaczny z akceptacją niniejszego regulaminu.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do zmian w regulaminie w uzasadnionych przypadkach. Wszelkie zmiany zostaną niezwłocznie ogłoszone.