

REGULAMIN KONKURSU FESTIWAL KULINARNY - „WARZYWNE ŁAKOCIE DESEROWE SMACZNE I ZDROWE”

1. **Organizator konkursu:** Technikum im. gen. Józefa Hallera w Owidzu, ul. Szkolna 6, 83-211 Jabłowo, tel.
2. **Termin konkursu:** 25 maja 2017 r.
3. **Termin zgłoszeń:** 12 maja 2017 r. (piątek)
Ze względu na ograniczoną ilość stanowisk roboczych w razie większej liczby chętnych, drużyny będą kwalifikowane do udziału w konkursie według kolejności zgłoszeń.
4. **Dlatego celem konkursu jest:**
 - A) upowszechnienie wiedzy na temat zdrowego żywienia i roli warzyw w diecie
 - B) propagowanie zdrowego stylu życia,
 - C) inspirowanie młodzieży do działań twórczych i rozwój zainteresowań,
 - D) rozwijanie umiejętności kulinarnych i pracy w zespole
5. **Uczestnicy:** W konkursie mogą brać udział uczniowie gimnazjum. Każdy zespół będzie się składał z dwóch uczniów i opiekuna, który nie może brać jednak w procesie wykonania potrawy, a jedynie obserwować pracę uczniów i udzielać odpowiedzi.
6. **Reguły przeprowadzania konkursu:**
 - **Zadaniem konkursowym** będzie przygotowanie dwóch porcji deseru, którego jednym z głównych składników będzie warzywo. Każdy zespół przygotowuje i przywozi ze sobą estetyczny opis potrawy zawierający: wykaz składników, sposób wykonania potrawy i krótki opis walorów odżywczych deseru.
 - **Czas na przygotowania 90 minut.**
 - Konkurs jest jednoetapowy.
 - Do przygotowania zadania konkursowego należy użyć przynajmniej jednego produktu ekologicznego z pośród wymienionych poniżej w jakiegokolwiek formie (dekoracja, składnik potraw).
 - 1) Wysyłając zgłoszenie do Konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na przetwarzanie swoich danych na potrzeby Konkursu, mając prawo wglądu do nich i do ich poprawiania.
 - 2) Uczestnicy będą mogli zastosować do sporządzenia potraw następujące produkty zakupione przez organizatora. Ekologiczne produkty pochodzą z Gospodarstwa Ekologicznego.

• marchew	• ciecierzycza konserwowa
• seler	• kukurydza konserwowa
• pietruszka korzeń	• szpinak świeży
• burak	• jarmuż
• rzodkiew	• mąka pszenna
• ogórek świeży	• cukier kryształ
• cukinia	• cukier puder
• awokado	• jajka
• czerwona fasola konserwowa	• kakao

Ekologiczne:

• mleko kozie	• otręby żytnie
• kasza jaglana	• olej rydzowy
• topinambur	• soczewica

Oprócz warzyw do przygotowania deseru mogą być użyte owoce, które jednak nie powinny być głównym składnikiem deseru.

Inne surowce nie znajdujące się na powyższej liście zawodnicy zakupić muszą na własny koszt i przywożą ze sobą.

3) Uczestnicy będą mieli do dyspozycji:

- każdy zespół będzie miał przydzielone dwuosobowe stanowisko robocze wyposażone w: kuchnię elektryczną z piekarnikiem, blatem roboczym i zlewem, ociekacze, łapki i rękawice kuchenne, 1 rolka ręcznika papierowego, płyn do mycia naczyń, myjki, ściereczki bawełniane;
- sprzęt gastronomiczny: mikser, blender, sokowirówka, Kuchenka mikrofalowa, maszynka elektryczna do mięsa, piec konwekcyjno parowy, czajniki elektryczne, wagi kuchenne,
- narzędzia kuchenne: noże, trzepaczki, obieraczki, wyciskarki do cytryn, praska do czosnków, praska do twarogu i ziemniaków, deski do krojenia, łopatki i łyżki drewniane, łyżka cedzakowa, chochelka
- naczynia kuchenne: garnki, patelnie, miski stalowe, kubki stalowe, miarki, blaszki do ciasta, kokilki (do zapiekania), foremki do muffinek, cedzak, sito do przesiewania
- naczynia stołowe: talerze do dania zasadniczego, talerze śniadaniowe, talerze deserowe, bulionówki, kubki ceramiczne, półmiski, miseczki ceramiczne, sztucze stołowe, sosjerki do dipów.

Zgłoszenie musi zawierać następujące informacje: imię i nazwisko uczestników, klasę oraz nazwę szkoły, oraz dane i numer kontaktowy do opiekuna.

W zgłoszeniu konkursowym zespoły umieszczają listę potrzebnego sprzętu oraz wykaz potrzebnych zespołowi produktów z listy organizatora łącznie z podaniem informacji na temat potrzebnej ilości. W razie innych potrzeb sprzętowych prosimy o kontakt mailowy lub telefoniczny. **Inne surowce zawodnicy zakupić muszą na własny koszt i przywożą ze sobą.**

- 4) Przed przystąpieniem do zadania przeprowadzony zostanie instruktaż stanowiskowy i BHP.
- 5) Każdy uczestnik powinien posiadać fartuszek i nakrycie głowy (czapka, chusta, opaska).
- 6) Odpowiedzią na zgłoszenie konkursowe będzie przesłanie przez organizatorów szczegółowego planu imprezy konkursowej.
- 7) Ocenie jury podlegać będzie:
 - smakowitość posiłku 0-6 pkt
 - oryginalność pomysłu 0-6 pkt
 - estetyka potrawy i sposób podania 0-6 pkt
 - walory żywieniowe 0-6 pkt
 - opis potrawy 0-4 pkt.

11) Nagrodami będą wartościowe upominki w postaci sprzętu AGD oraz dyplomy (miejsca I-III) i statuetki Młodych Szefów Kuchni dla drużyny mistrzowskiej. Wśród wszystkich uczestników rozlosowane będą atrakcyjne upominki.

UWAGI KOŃCOWE:

1. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji zdjęć konkursowych wszystkich uczestników.
2. W czasie konkursu nie wolno korzystać z urządzeń telekomunikacyjnych w czasie trwania konkursu.
3. Udział w konkursie oznacza akceptację niniejszego regulaminu.

4. Regulamin konkursu dostępny jest również na stronie szkoły: www.technikumwowidzu.pl
5. Wszystkie zdjęcia konkursowych potraw łącznie z przepisem zostaną opublikowane na naszym blogu kulinarnym www.zblanszowani.wordpress.com