

Regulamin Kulinaryny Puchar Regionu VI edycja

I. Założenia ogólne:

1. Organizatorem VI edycji konkursu Kulinaryny Puchar Regionu jest Centrum Kształcenia Praktycznego Pracowni Gastronomiczno-Hotelarskie w Słupsku, ul. Szczecińska 60a.
2. Uczestnikami konkursu mogą być uczniowie szkół branży gastronomicznej. Każdą szkołę może reprezentować dwóch uczniów - każdy z nich sporządza samodzielnie potrawę, którą będzie prezentować na udekorowanym przez siebie stole.
3. Celem konkursu jest:
 - rozwijanie zainteresowań kulinarnych wśród uczniów oraz rozwijanie ich kreatywności;
 - propagowanie produktów regionalnych o wysokiej jakości wykorzystywanych w sporządzaniu potraw kuchni polskiej;
 - łączenie tradycyjnych receptur potraw z nowoczesnymi trendami w gastronomii;
 - poszukiwanie nowoczesnych technik w produkcji gastronomicznej;
 - integracja szkół o profilu gastronomicznym.

II. Zasady przebiegu konkursu:

1. Każdy z uczestników wykonuje potrawę samodzielnie z wcześniej zakupionych przez siebie produktów i przywozi gotową potrawę, którą wykańcza na miejscu, lub przywozi półprodukty, z których wykona potrawę w Centrum Kształcenia Praktycznego. Oceniana będzie gotowa potrawa.

2. Danie ma być podane wieloporcjowo wyeksponowane na nakrytym i udekorowanym samodzielnie przez uczestnika stole.

Jedną porcję należy przygotować do oceny organoleptycznej dla jury.

3. Harmonogram konkursu;

11.00 – przyjazd uczestników i przygotowanie stołów i potraw;

15.00 – przewidywana ocena potraw;

16.00 – podsumowanie konkursu i ogłoszenie wyników.

Każdy uczestnik może uzyskać max 40 pkt.

Kryteria oceny uczestnika podczas konkursu:

- | | |
|---|------------|
| - stopień trudności wykonywanej potrawy; | 0 - 10 pkt |
| - sposób podania i dekoracja z zachowaniem współczesnych trendów; | 0 - 10 pkt |
| - walory smakowe potrawy | 0 - 20 pkt |

4. Pracę uczniów ocenia jury pod przewodnictwem Pana Karola Okrasa.
5. Organizator zapewnia stanowisko pracy z podstawowym wyposażeniem oraz stół do prezentacji potraw bez bielizny i zastawy stołowej.
6. Niezbędne surowce, naczynia do prezentacji potrawy każdy uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie.
7. Za udział w konkursie szkoły oraz uczestnicy otrzymują dyplomy. Laureaci konkursu otrzymują dyplomy i nagrody rzeczowe.
8. Każdy uczestnik przywozi ze sobą książeczkę zdrowia, legitymację szkolną, kompletny strój ochronny, ściereczki do naczyń i rąk, recepturę potrawy w dwóch egzemplarzach ze zgodą w celach promocyjnych oraz wizytówkę z danymi (czytelna nazwa potrawy, imię i nazwisko oraz miejscowość).
9. **Konkurs odbędzie się 9 maja 2014 roku** w pracowniach gastronomicznych Centrum Kształcenia Praktycznego w Słupsku, ul. Szczecińska 60a.
Zgłoszenia prosimy nadsyłać faksem (+48 59 845 62 00) do 18 kwietnia 2014r.
Informacji na temat konkursu udziela pani Grażyna Włoch, tel. 59 845 62 00.

KARTA UCZESTNICTWA W KONKURSIE

1. Nazwa szkoły

2. Adres szkoły

3. Telefon (fax)

Zgłoszenie do konkursu ucznia:

1.....

Imię i nazwisko, klasa, typ szkoły

.....

2.

.....

Opiekun uczniów:

Imię i nazwisko

Dyrektor szkoły

.....

Dane uczestnika:

Data:

Oświadczenie

Oświadczam, że wyrażam zgodę na wykorzystanie zdjęć potraw konkursowych w celach promocyjnych.

Podpis: