



**Centrum Kształcenia Zawodowego
i Ustawicznego
Technikum nr 3 Gastronomiczno–Hotelarskie
ul. Wawel 1 w Sosnowcu**

Regulamin wojewódzkiego konkursu

„UCZNIOWSKIE INSPIRACJE KULINARNE”

§1

INFORMACJE OGÓLNE O KONKURSIE

Organizatorem wojewódzkiego konkursu „*Uczniowskie Inspiracje Kulinarne*” jest Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego z siedzibą przy ul. Grota Roweckiego 64, 41-200 Sosnowiec, a pomysłodawcą i wykonawcą konkursu jest Technikum nr 3 Gastronomiczno-Hotelarskie przy ul. Wawel 1 w Sosnowcu, należące do w/w CKZiU.

Cele konkursu:

- rozwijanie zainteresowań uczniów technologią gastronomiczną,
- upowszechnianie zasad prawidłowego sporządzania potraw,
- konfrontacja wiedzy i umiejętności uczniów z różnych szkół,
- nawiązywanie współpracy pomiędzy szkołami,
- podniesienie poziomu kształcenia zawodowego,
- kształtowanie umiejętności pracy w zespole.

§2

WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURSIE

➤ Uczestnikami konkursu są 2-osobowe zespoły, składające się z uczniów wszystkich klas Technikum lub Branżowej Szkoły, kształcący się w zawodach:

- Technik żywienia i usług gastronomicznych
- Technik technologii żywności
- Technik hotelarz
- Kucharz

- Kelner
- Piekarz/cukiernik
- Każdy zespół ma opiekuna ze swojej szkoły, który w wyznaczonym terminie przesyła wypełniony formularz zgłoszeniowy (załącznik nr 1) na adres e-mail: cook.ckziu@o2.pl lub przesyła faksem: (032)266-27-01.
- W przypadku dużej ilości chętnych szkół o uczestnictwie w konkursie decyduje kolejność zgłoszeń.
- O uczestnictwie szkoły w konkursie, drogą elektroniczną, zostaną poinformowani opiekunowie lub sekretariaty szkół.

§3

ZASADY PRZEPROWADZENIA KONKURSU

- Uczniowie biorący udział w konkursie muszą posiadać ochronną odzież roboczą.
- Zespoły losują numer stanowiska pracy, który jest jednocześnie numerem zespołu.
- Konkurs rozpoczyna się instruktażem stanowiskowym i przypomnieniem regulaminu BHP.
- Zespół danej szkoły składa się z 2 uczniów.
- Uczniowie sporządzają po 3 porcje: dania zasadniczego oraz przystawki, na wykonanie których mają 120 minut.
- Oceniający nie mogą rozmawiać ani naprowadzać uczniów.
- Uczniowie biorący udział w konkursie mogą skończyć zadanie konkursowe przed upływem przewidzianego czasu i zasygnalizować to podniesieniem ręki, po czym przystąpić do prezentacji.
- Po zakończeniu pracy wszystkich zespołów w ciągu godziny powinno odbyć się ogłoszenie wyników.

§4

OCENIANIE KONKURSU

- Do zespołu oceniającego powołuje się przedstawicieli pracodawców reprezentujących branżę gastronomiczną.
- Ocena jest dokonywana według kryteriów, z którymi oceniający zapoznają się w dniu konkursu.
- Zespół, który otrzyma największą liczbę punktów z zadania konkursowego zostaje zwycięzcą konkursu.

§4

FINANSOWANIE KONKURSU

- Uczniowie reprezentujący szkołę w konkursie są zobowiązani do przywiezienia ze sobą wszystkich niezbędnych surowców do wykonania zadania.
- Szkoły same podejmują decyzje o finansowaniu swoich uczniów.
- Organizator zapewnia podstawowy sprzęt gastronomiczny (w przypadku sprzętu specjalistycznego proszę skontaktować się z organizatorem).

§5

NAGRODY

- Uczniowie biorący udział w konkursie otrzymają dyplomy za udział oraz puchary za zajęcie I, II i III miejsca, a także nagrody rzeczowe dla zwycięskich zespołów ufundowane przez sponsorów konkursu.