

**REGULAMIN**  
**Konkursu kulinarny**  
**„Mini Chef Cook”**  
ZS CKR Nowosielce

**Termin konkursu - 28. 05. 2024 r.**

**Terminy i miejsce konkursu:**

**I etap** – eliminacje szkolne

**II etap** – potwierdzenie uczestnictwa w konkursie oraz nadsyłanie propozycji potraw i składu zespołów konkursowych – do **10 maja 2024 roku** na adres [sekretariat@zsckr-nowosielce.pl](mailto:sekretariat@zsckr-nowosielce.pl)

**III etap** – ogłoszenie listy zakwalifikowanych zespołów – **15 maja 2024 r.** na stronie ZSCKR

**IV etap** – finał w **Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego** im. II Czechosłowackiej Brygady Spadochronowej w Nowosielcach, ul. Heleny Gniwosz 160, 38-530 Zarszyn

**I. UWAGI OGÓLNE**

1. Organizatorem Regionalnego Konkursu „Mini Chef Cook” jest Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. II Czechosłowackiej Brygady Spadochronowej w Nowosielcach (tel.: 13 46 53 980).
2. Dyrektor Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nowosielcach, powołuje Komitet Organizacyjny Konkursu „Mini Chef Cook”, w którego skład wchodzi: dwóch nauczycieli przedmiotów zawodowych kierunku gastronomicznego, oraz zaproszony przez organizatora szef kuchni jednej z lokalnych restauracji.
3. Komitet Organizacyjny opracowuje regulamin konkursu, który stanowi podstawę prawną do jego organizacji.
4. Tematem wiodącym konkursu jest „**Zakąski w polskim wydaniu**”

**II. CELE KONKURSU**

- promowanie produktów tradycyjnych i regionalnych wśród młodzieży,
- upowszechnienie i propagowanie surowców naturalnych,
- pobudzenie i rozwijanie zainteresowań uczniów związanych z gastronomią,
- promocja prozdrowotnego odżywiania się,
- konfrontacja możliwości i osiągnięć uczniów z różnych szkół,
- aktywizowanie współpracy pomiędzy szkołami,
- zachęcenie do poszukiwania pomysłów i inspiracji kulinarnych,
- podniesienie poziomu kształcenia zawodowego,
- popularyzacja osiągnięć szkoły i uczniów w zakresie kształcenia zawodowego.

**III. WARUNKI UCZESTNICTWA, TERMINARZ**

5. Uczestnikami Konkursu są uczniowie szkół podstawowych, klas VIII.
6. Finał konkursu przeprowadzony będzie w **ZS CKR w Nowosielcach** w dniu **28. 05. 2024 r.**
7. W Konkursie uczniowie startują zespołowo po 2 osoby.
8. W Konkursie może wziąć udział jedna drużyna 2-osobowa z jednej szkoły, wyłoniona spośród chętnych uczniów na zasadach określonych przez Organizatora. (*Załącznik nr 1*)
9. Z spośród nadesłanych zgłoszeń do **10 maja 2024 r.** do finału Konkursu zostanie zaproszonych 8 zwycięskich drużyn, które będą walczyć o tytuł „Mini Chef Cook”

10. Zgłoszenie uczestników etapu należy przesłać do **10 maja 2024 r** na adres Komitetu Organizacyjnego Konkursu, na formularzu zgłoszeniowym. (*Załącznik nr 2*).

#### IV. PRZEBIEG KONKURSU

11. Postanowienia ogólne:
- tematem wiodącym konkursu jest „**Zakąski w polskim wydaniu**”
  - Konkurs „Mini Chef Cook” jest dwuetapowy i polega na przygotowaniu wybranej potrawy i jej prezentacji:
    - w pierwszym etapie konkursu komisja wybierze 8 drużyn wyłonionych z pośród nadesłanych zgłoszeń do **10 maja 2024 r.**
    - w dniu **15 maja 2024 r.** na stronie szkoły: [zskr-nowosielce.pl](http://zskr-nowosielce.pl) zostanie ogłoszona lista zakwalifikowanych drużyn do drugiego etapu,
    - w dniu **28 maja 2024 r.** w drugim etapie drużyny będą wykonywać potrawy zgłoszone do konkursu i będą walczyć o tytuł Mini Chef Cook.
  - Etap I Konkursu „Mini Chef Cook” organizowany jest przez każdą szkołę, której uczniowie wykazują chęć i spełniają warunki uczestnictwa w Konkursie.
12. Tematyka prac oraz sposób wykonania zadań konkursowych jest określony przez Komisję Komitetu Organizacji Konkursu w *Załączniku nr 1*.
13. Zgłoszenia zespołu uczniów dokonuje nauczyciel/opiekun na formularzu, stanowiącym *Załącznik nr 2* do Regulaminu, w terminie do **10 maja 2024r.** na adres Komitetu Organizacyjnego Konkursu – organizatora Konkursu (pocztą elektroniczną [sekretariat@zskr-nowosielce.pl](mailto:sekretariat@zskr-nowosielce.pl)).
- Każda szkoła delegująca swoich uczestników pod opieką nauczyciela pokrywa koszty przejazdu.
  - W dniu przyjazdu należy przedłożyć Oświadczenie opiekuna - *Załącznik nr 3*
14. Przebieg Konkursu:
- Komisję Konkursową I etapu Konkursu powołuje przewodniczący Komitetu Organizacyjnego Konkursu.
  - W skład Komisji Konkursowej wchodzi:
    - przewodniczący** – zaproszony przez organizatora szef kuchni
    - zastępca przewodniczącego** – przedstawiciel Komitetu Organizacyjnego Konkursu – dyrektor szkoły
    - dwóch członków:** nauczyciele przedmiotów zawodowych (przedmiotów teoretycznych i zajęć praktycznych z zakresu żywienia człowieka)
  - Czas na wykonanie potrawy wynosi – 90 minut, (czas może zostać przedłużony o 5 minut po wyrażeniu zgody przez komisję).
  - Niezbędne surowce (w kwocie do 50 zł na drużynę) na przygotowanie 2 porcji 1 potrawy oraz sprzęt gastronomiczny zapewnia Organizator Konkursu – ZSKR w Nowosielcach.
  - Surowce na przygotowanie 2 porcji potrawy, które zapewnia Organizator to: kasza gryczana, kasza jęczmienna, marchew, pietruszka, seler korzeń, kapusta biała – kapusta kiszona, burak ćwikłowy, cebula, czosnek, natka pietruszki, koperek, ser, twaróg, sałaty, mąka pszenna, mąka ziemniaczana, olej, przyprawy (sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, majeranek i inne)
  - Do przygotowywanej potrawy należy wykorzystać przynajmniej **2 surowce przygotowane** przez Organizatora. **Pozostałe surowce należy przywieść we własnym zakresie.**
  - Członkowie komisji oceniającej pracę uczniów nanoszą punkty na karty oceny zgodnie z kryteriami. Każda drużyna ma do pomocy asystenta – wyznaczonego do obsługi sprzętu gastronomicznego ucznia ZS CKR.
  - Ocenię będą podlegać:
    - zgodność wykonanej potrawy z tematem przewodnim Konkursu,

- wykorzystanie w przepisie wskazanych przez Organizatora surowców,
- sposób i technika wykonania,
- atrakcyjność, inwencja twórcza pracy,
- sposób prezentacji.

15. Laureatem i zwycięzcą Konkursu „Mini Chef Cook” zostaje zespół z najwyższą liczbą punktów uzyskanych w części praktycznej Konkursu. Uczestnicy, którzy zajęli miejsca od II do III to finaliści Konkursu.
16. **Uwagi końcowe: w przypadku nadzwyczajnej sytuacji Organizator zastrzega sobie możliwość przełożenia konkursu na inny termin.**

Opracowały:

mgr Małgorzata Bienia, mgr inż. Agnieszka Wiśniewska