**REGULAMIN**

**Konkursu dla szkół podstawowych**

**„Mini Chef Cook”**

ZSCKR Nowosielce

30.05.2018

**Terminy i miejsce konkursu:**

**I etap** – eliminacje szkolne

**II etap** – potwierdzenie uczestnictwa w konkursie oraz nadsyłanie propozycji potraw i składu zespołów konkursowych – do 21 maja 2018 roku na adres [sekretariat@zsckr-nowosielce.pl](mailto:sekretariat@zsckr-nowosielce.pl)

**III etap** – ogłoszenie listy zakwalifikowanych zespołów – 23 maja 2018 na stronie ZSCKR

**IV etap** – finał w **Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego**  
im. II Czechosłowackiej Brygady Spadochronowej w Nowosielcach, ul. Heleny Gniewosz 160, 38-530 Zarszyn– 30 maja 2018 roku

**I. UWAGI OGÓLNE**

1. Organizatorem Regionalnego Konkursu „Mini Chef Cook” jest Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. II Czechosłowackiej Brygady Spadochronowej w Nowosielcach (tel.: 13653980).
2. Współorganizatorami Konkursu jest Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa Oddział Terenowy w Rzeszowie.
3. Dyrektor Zespołu SzkółCentrum Kształcenia Rolniczego w Nowosielcach, powołuje Komitet Organizacyjny Konkursu „Mini Chef Cook”, w którego skład wchodzą:dwóch nauczycieli przedmiotów zawodowych kierunku gastronomicznego, przedstawiciel Krajowego Ośrodka Wsparcia Rolniczego oraz zaproszony przez organizatora szef kuchni jednej z lokalnych restauracji.
4. Komitet Organizacyjny opracowuje regulamin konkursu, który stanowi podstawę prawną do jego organizacji.

**II. CELE KONKURSU**

* promowanie produktów tradycyjnych i regionalnych w śród młodzieży,
* upowszechnienie i propagowanie surowców naturalnych,
* pobudzenie i rozwijanie zainteresowań uczniów związanych z gastronomią,
* promocja zdrowego odżywiania,
* 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**

1. Uczestnikami Konkursu mogą być uczniowie szkół podstawowych, oddziałów gimnazjalnych z powiatu sanockiego, bieszczadzkiego, leskiego, brzozowskiego, krośnieńskiego.
2. Uczestnik Konkursu powinien posiadać przy sobie legitymację szkolną.
3. Finał konkurs przeprowadzony będzie w **ZS CKR w Nowosielcach**w dniu **30.05.2018**.
4. W Konkursie uczniowie startują zespołowo po 2 osoby.
5. W Konkursie może wziąć udział jedna drużyna 2-osobowa z jednej szkoły, wyłoniona spośród chętnych uczniów na zasadach określonych przez Organizatora. (*Załącznik nr 1*)
6. Z pośród nadesłanych zgłoszeń do **23. V 2018r**. do finału Konkursu zostanie zaproszonych 8 zwycięskich drużyn, które będą walczyć o tytuł „MiniChef Cook”
7. Zgłoszenie uczestników etapu należy przesłać do **21. V 2018r**. na adres Komitetu Organizacyjnego Konkursu, na  formularzu zgłoszeniowym. (Z*ałącznik nr 2*).

**IV. PRZEBIEG KONKURSU**

1. Postanowienia ogólne:
2. tematem wiodącym konkursu są „Tradycyjne smaki podkarpackiej kuchni”- ***Zupy na chłopskim stole.***
3. 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 21 maja 2018 roku,
* w dniu 23 maja 2018 roku na stronie szkoły: zsckr-nowosielce.pl zostanie ogłoszona lista zakwalifikowanych drużyn do drugiego etapu,
* w dniu 30 maja 2018 roku w drugim etapie drużyny będą wykonywać potrawy zgłoszone do konkursu i będą walczyć o tytuł Mini Chef Cook.

1. Etap I Konkursu„Mini Chef Cook”organizowany jest przez każdą szkołę województwa podkarpackiego, której uczniowie wykazują chęć i spełniają warunki uczestnictwa w Konkursie.
2. Tematyka prac oraz sposób wykonania zadańkonkursowych jest określony przez Komisję Komitetu Organizacji Konkursu w **Z*ałączniku nr 1.***
3. Zgłoszenia zespołu uczniów dokonuje nauczyciel/opiekun na formularzu, stanowiącym **Z*ałącznik nr 2*** do Regulaminu, w terminie do **21. V. 2018r.** na adres Komitetu Organizacyjnego Konkursu – organizatora Konkursu (pocztą elektroniczną **sekretariat@zsckr-nowosielce.pl**).
   1. Każda szkoła delegująca swoich uczestników pod opieką nauczyciela pokrywa koszty przejazdu.

14.Przebieg Konkursu:

* 1. Komisję Konkursową I etapu Konkursu powołuje przewodniczący Komitetu Organizacyjny Konkursu.
  2. W skład  Komisji Konkursowej wchodzą:

 **przewodniczący** – przedstawiciel instytucji niezależnej

 **zastępca przewodniczącego** – przedstawiciel Komitetu Organizacyjnego Konkursu – dyrektor szkoły

 **czterech członków:** 2nauczycieli przedmiotów zawodowych (przedmiotów teoretycznych i zajęć praktycznych z zakresu żywienia człowieka) oraz przedstawiciel Krajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa oraz zaproszony przez organizatora szef kuchni.

* 1. Czas przygotowywanej potrawy wynosi – 60 minut, (czas może zostać przedłużony o 5 minut po wyrażeniu zgody przez komisję).
  2. Niezbędne surowce oraz sprzęt do przygotowywania potraw zapewnia Organizator Konkursu – ZSCKR w Nowosielcach orazKrajowy Ośrodek Wsparcia Rolnictwa.
  3. 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.
  4. Ocenie będą podlegać:
* zgodność wykonanej potrawy z tematem przewodnim Konkursu,
* sposób i technika wykonania,
* atrakcyjność, inwencja twórcza pracy,
* sposób prezentacji.

1. 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.

Opracowały:

mgr Małgorzata Bienia, mgr inż. Agnieszka Wiśniewska