**REGULAMIN**

**Konkursu kulinarny**

**„Mini Chef Cook”**

ZS CKR Nowosielce

**Termin konkursu - 1. 06. 2023 r.**

**Terminy i miejsce konkursu:**

**I etap** – eliminacje szkolne

**II etap** – potwierdzenie uczestnictwa w konkursie oraz nadsyłanie propozycji potraw i składu zespołów konkursowych – do **15 maja 2023 roku** na adres sekretariat@zsckr-nowosielce.pl

**III etap** – ogłoszenie listy zakwalifikowanych zespołów – **20 maja 2023 r.** 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 – **1 czerwca 2023 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.: 13 46 53 980).
2. Dyrektor Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Nowosielcach, powołuje Komitet Organizacyjny Konkursu „Mini Chef Cook”, w którego skład wchodzą: 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 „**SLOW FOOD – PRZEKĄSKA FIT”**

**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**

1. Uczestnikami Konkursu są uczniowie szkół podstawowych, klas VIII.
2. Finał konkurs przeprowadzony będzie w **ZS CKR w Nowosielcach** w dniu **1. 06. 2023 r**.
3. W Konkursie uczniowie startują zespołowo po 2 osoby.
4. W Konkursie może wziąć udział jedna drużyna 2-osobowa z jednej szkoły, wyłoniona spośród chętnych uczniów na zasadach określonych przez Organizatora. (*Załącznik nr 1*)
5. Z pośród nadesłanych zgłoszeń do **20 maja 2023 r**. do finału Konkursu zostanie zaproszonych 8 zwycięskich drużyn, które będą walczyć o tytuł „Mini Chef Cook”
6. Zgłoszenie uczestników etapu należy przesłać do **15 maja 2023 r** na adres Komitetu Organizacyjnego Konkursu, na  formularzu zgłoszeniowym. (Z*ałącznik nr 2*).

**IV. PRZEBIEG KONKURSU**

1. Postanowienia ogólne:
2. tematem wiodącym konkursu jest „SLOW FOOD – Przekąska fit”
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 **15 maja 2023 r.**
* w dniu **20 maja 2023 r.** na stronie szkoły: zsckr-nowosielce.pl zostanie ogłoszona lista zakwalifikowanych drużyn do drugiego etapu,
* w dniu **1 czerwca 2023 r.** 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, 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 **15 maja r.** 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.
	2. W dniu przyjazdu należy przedłożyć Oświadczenie opiekuna - **Z*ałącznik nr 3***
4. Przebieg Konkursu:
	1. Komisję Konkursową I etapu Konkursu powołuje przewodniczący Komitetu Organizacyjny Konkursu.
	2. W skład  Komisji Konkursowej wchodzą:
* **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)
	1. Czas na wykonanie potrawy wynosi – 90 minut, (czas może zostać przedłużony o 5 minut po wyrażeniu zgody przez komisję).
	2. Niezbędne surowce (w kwocie do 50 zł na drużynę) na przygotowanie 2 porcji 1 potrawy oraz sprzęt gastronomiczny zapewnia Organizator Konkursu – ZSCKR w Nowosielcach.
	3. Surowce na przygotowanie 2 porcji potrawy, które zapewnia Organizator to: kosza 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)
	4. Do przygotowywanej potrawy należy wykorzystać przynajmniej **2 surowce przygotowane** przez Organizatora. **Pozostałe surowce należy przywieść we własnym zakresie**.
	5. 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.
	6. Ocenie 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.
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.
2. **Uwagi końcowe: w przypadku nadzwyczajnej sytuacji Organizator zastrzega sobie możliwość przełożenia konkursu na inny termin.**

Opracowały:

mgr Małgorzata Bienia, mgr inż. Agnieszka Wiśniewska