



REGULAMIN MIĘDZYNARODOWEGO KONKURSU MŁODYCH KUCHARZY „Bądź kreatywny”

I. Ogólne sprawy organizacyjne.

- 1.1. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu.
- 1.2. Konkurs odbędzie się w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu w dniu 8 marca 2013 roku.

II. Warunki uczestnictwa.

- 2.1. W konkursie mogą wziąć udział uczniowie szkół gastronomicznych z zagranicy oraz uczniowie ZSGH w Bytomiu.
- 2.2. W konkursie biorą udział zespoły 2 osobowe.
- 2.3. Warunkiem podstawowym jest dokonanie zgłoszenia na załączonym formularzu zgłoszeniowym do dnia 4 lutego 2013 roku. Formularze należy oddać do p. dyr. B. Ochmańczyk lub przesłać na adres e-mail: beta@zsgb.bytom.pl
- 2.4. Formularz musi być wypełniony pismem maszynowym, tak aby zawierał czytelne imiona i nazwiska.
- 2.5. Poprzez wypełnienie i wysłanie Formularza Zgłoszeniowego Zespół Uczniów wyraża zgodę na uczestnictwo w Konkursie na warunkach określonych w niniejszym Regulaminie.

III. Zasady organizacyjne.

- 3.1. Organizator zapewnia każdemu Zespołowi Uczniów biorącemu udział w Konkursie taki sam zestaw produktów spożywczych w formie „BLACK BOX-u” niezbędnych do przygotowania zestawu potraw konkursowych.
- 3.2. Specyficzny sprzęt potrzebny do wykonania dań konkursowych, każdy zespół przygotowuje we własnym zakresie.
- 3.3. Dania konkursowe podawane będą na jednakowej zastawie przygotowanej przez ZSG-H w Bytomiu.
- 3.4. W przypadku zgłoszenia większej liczby zespołów (>9) organizator zastrzega sobie prawo powołania jury selekcyjnego, które wyłoni zespoły dopuszczone do udziału w konkursie (decyduje kolejność zgłoszeń).
- 3.5. Informacja o dopuszczeniu zespołów do konkursu zostanie zamieszczona na stronie internetowej szkoły www.zsgb.bytom.pl najpóźniej do dnia 7 lutego 2013 r.
- 3.6. Uczestnicy konkursu nie mogą w trakcie trwania konkursu korzystać z telefonu komórkowego, stwierdzenie takiego faktu skutkuje dyskwalifikacją danej ekipy.

IV. Reguły przeprowadzenia konkursu.

- 4.1. Prezentowane danie konkursowe będzie uważane jako praca przygotowana specjalnie na konkurs i nie będzie powtórzeniem prac z innych tego typu konkursów.
- 4.2. Każdy zespół konkursowy będzie musiał przygotować według własnego pomysłu 4 porcje zakąski z dowolnie wybranych produktów z „BLACK BOX-u”, 4 porcje dania głównego oraz opracować recepturę.
- 4.3. Czas na napisanie receptury i technologiczne przygotowanie potraw nie może przekroczyć 150 minut, licząc od momentu rozpakowania „Black Box-a” przez uczestników konkursu. Każde 5 minut spóźnienia równa się 15 punktów karnych odjętych od sumy ogólnej punktacji Jury technicznego. Przekroczenie 60 punktów karnych dyskwalifikuje uczestników.

4.4. Każdy Zespół Uczniów otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem przygotowywania pracy konkursowej, na rozłożenie drobnego sprzętu i zaznajomienie się z wyposażeniem stanowiska konkursowego (stoły robocze, kuchenki gazowe i podstawowy sprzęt gastronomiczny).

4.5. Zespoły konkursowe oceniane będą przez 2 niezależne Jury: techniczne i profesjonalne.

Jury techniczne oceniać będzie:

- przygotowanie stanowiska i czystość pracy
- wykorzystanie produktów
- technikę przygotowania dań

Jury profesjonalne oceniać będzie:

- wygląd i aranżację
- dobór składników
- smak potraw
- oryginalność receptury

Kryteria oceniania przebiegu konkursu:

- mise en place 15 pkt
- wybór potrawy i receptura 20 pkt
- technika wykonania 20 pkt
- aranżacja potrawy 20 pkt
- smak potrawy 40 pkt

4.6. Przed rozpoczęciem zmagañ konkursowych odbędzie się odprawa wszystkich uczestników z przewodniczącym Jury (losowanie stanowisk i kolejności występowania poszczególnych ekip, omówienie regulaminu oceniania).

4.7. Przygotowane potrawy konkursowe będą zaprezentowane publiczności.

4.8. Wszystkie dania konkursowe muszą składać się wyłącznie z jadalnych produktów, dotyczy to również dekoracji.

4.9. Wszystkie drużyny zgłaszają się na oficjalnej prezentacji o godz. 9⁰⁰ w sali multimedialnej. Rozpoczęcie konkursu nastąpi o godzinie 11⁰⁰ w dniu 8.03.2013 roku.

V. Założenia dodatkowe.

5.1. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji receptur i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od ich zajętego miejsca.

5.2. Wszystkie prace konkursowe powinny być pomysłowe i bogate w formie oraz treści, czysto i elegancko podane, zawierające wysoki poziom kreatywności.