

Pod koniec miesiąca września 2017r. rusza I edycja Szkolnego Konkursu
Gastronomicznego

Mistrz kulinarny ZSHT

W konkursie mogą brać udział wszyscy uczniowie naszej szkoły, posiadający książeczkę zdrowia dla celów sanitarno – epidemiologicznych, którzy lubią gotować i eksperymentować w kuchni.

Tegoroczna edycja Szkolnego Konkursu przebiega pod hasłem

Dania rybne z różnych kuchni świata



KONKURS SKŁADA SIĘ Z TRZECH ETAPÓW

1. ELIMINACJI WSTĘPNYCH, które składają się z dwóch części testu i prezentacji multimedialnej związanych z hasłem konkursu. Ten etap konkursu oceniać będzie trzy osobowe jury, w skład którego wchodzi nauczyciele przedmiotów zawodowych.
2. ELIMINACJI KONKURSOWYCH PÓŁFINAŁOWYCH, które polegają na przygotowaniu przez uczniów/uczestników konkursu receptury potrawy zgodnie z tematyką konkursu wraz ze zdjęciem potrawy (rozmiar 640 x480) i dostarczenia w/w dokumentacji do organizatora konkursu w ustalonym dla drugiego etapu terminie. Ten etap konkursu ocenia trzy osobowe jury, w skład którego wchodzi nauczyciele przedmiotów zawodowych.
3. ELIMINACJI PRAKTYCZNYCH FINAŁOWYCH, które polegają na przygotowaniu potrawy zgodnie z tematyką konkursu i przesłaną recepturą gastronomiczną, w ilości 5 porcji i jej prezentację. Pracę konkursową oceniać będzie jury degustacyjne 5 osobowe, w skład którego wchodzi: dyrektor szkoły, nauczyciel przedmiotów zawodowych, przewodniczący samorządu uczniowskiego, osoby z poza szkoły, reprezentujące rynek gastronomiczny.

Uczniowie biorący udział w konkursie otrzymują:

- za udział w pierwszym etapie konkursu uczniowie otrzymują ocenę celującą (częstkową) z przedmiotu zawodowego i dodatnie punkty z zachowania,

- za udział w drugim etapie konkursu uczniowie otrzymują ocenę celującą z przedmiotu zawodowego i dodatnie punkty z zachowania,
- za udział w finale konkursu zwycięzcy trzech pierwszych miejsc otrzymują cenne nagrody rzeczowe i dyplomy, pozostali uczestnicy wyróżnienia i dyplomy za udział w konkursie. Poza nagrodami rzeczowymi uczestnicy finału będą mieli podwyższoną ocenę z przedmiotu zawodowego na koniec roku szkolnego.

Osobą odpowiedzialną za wdrożenie konkursu w życie i jego organizację jest pani Violetta Kuklińska – Woźny.

Opiekunami konkursu są: pani Violetta Kuklińska – Woźny, pani Emilia Młynarczuk, pani Ewa Rudownik.

HARMONOGRAM ORGANIZACJI I PRZEBIEGU KONKURSU

- **Do 25 września 2017r.** w bibliotece szkolnej i na stronie internetowej szkoły zostanie zamieszczony regulamin konkursu, wraz z załącznikami dotyczącymi: zakresu wiadomości obowiązujących na teście, przygotowania prezentacji multimedialnej, sposobu wykonania receptury gastronomicznej, wykazu sprzętu, maszyn i urządzeń dostępnych w trakcie konkursu.
- **Do 30 września 2017r.** zgłoszenia uczniów do konkursu, do pani Violetty Kuklińskiej – Woźny.
- **I etap konkursu – 26 października 2017r.** , który odbędzie się w szkole, w sali nr 7. **Ogłoszenie wyników tego samego dnia.**
- **II etap konkursu – 29 listopada 2017r.**, ostateczny termin oddania receptury potrawy, wraz ze zdjęciem. **6 grudnia 2017r.** ogłoszenie wyników II etapu konkursu
- **III etap finał konkursu – 3 stycznia 2017r.**, który odbędzie się w Szkolnym Schronisku Młodzieżowym.

Szczegółowych informacji dotyczących konkursu udziela pani Violetta Kuklińska – Woźny.