

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

1. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1.1. NINIEJSZY REGULAMIN OKREŚLA WARUNKI, NA JAKICH ODBYWA SIĘ KONKURS KULINARNY „ZDROWO DYNIOWO”

1.2. ORGANIZATOREM KONKURSU JEST ZESPÓŁ SZKÓŁ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO W KIELCACH.

OSOBAMI KOORDYNUJĄCYMI SĄ: ALEKSANDRA KOPROWSKA, ANNA EJSMONT-PAŁYGA, KATARZYNA PAWŁOWSKA

1.3. CELE KONKURSU

POPULARYZACJA ZDROWEGO STYLU ŻYCIA

POPULARYZACJA SEZONOWOŚCI PRODUKTÓW

DYNAMIZOWANIE KREATYWNOŚCI UCZNIÓW

ZWIĘKSZENIE KOMPETENCJI ZAWODOWYCH UCZNIÓW

PROMOCJA SZKOŁY W ŚRODOWISKU LOKALNYM

ZAZNAJOMIENIE SIĘ Z TEMATYKĄ ZDROWEGO ŻYWIENIA

UMIĘJĘTNOŚĆ WYKORZYSTANIA PRODUKTÓW SEZONOWYCH

2. UCZESTNICZY KONKURSU

2.1. KONKURS SKIEROWANY JEST DO UCZNIÓW ZESPOŁU SZKÓŁ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO W KIELCACH.

3. WARUNKI KONKURSU

3.1. ZADANIEM KONKURSOWYM JEST:

- I ETAP – WYKONANIE PRZEPISU NA FIT DANIE WYTRAWNE WYKORZYSTUJĄC DYNIE JAKO GŁÓWNY SKŁADNIK (FORMA ZDALNA: ZDJĘCIA+ RECEPTURA) PRZEZ ZESPÓŁ DWUOSOBOWY.

- II ETAP – WYKONANIE PRZEPISU PODCZAS FINAŁU DNIA 30.10.2024 R.

3.2. PODCZAS I ETAPU SZKOLNEGO UCZNIOWIE PRZYGOTOWUJĄ DANIE WYTRAWNE Z WYKORZYSTANIEM DYNII.

W TYM ETAPIE NALEŻY PRZYGOTOWAĆ WYTRAWNE Z WYKORZYSTANIEM DYNII W WARUNKACH DOMOWYCH ORAZ DOTARCZENIE ZDJĘCIA (MINIMUM 3) Z POSZCZEGÓLNYCH ETAPÓW PRZYGOTOWANIA DANIA, DOŁĄCZAJĄC RECEPTURĘ (GRAMATURE UŻYTYCH PRODUKTÓW, SPOSÓB WYKONANIA) I DOSTARCZENIE ZDJĘĆ ORAZ RECEPTURY DO PANI A.KOPROWSKIEJ LUB ANNY EJSMONT-PAŁYGI DO 22.10.2024 R.

3.3. PODCZAS II ETAPU PRAKTYCZNEGO 6 ZESPOŁÓW 1-OSOBOWYCH WYŁONIONYCH Z I ETAPU KONKURSU WYKONYWAĆ BĘDĄ ZGŁOSZONE DO KONKUSU DANIE

CZAS WYKONANIA DANIA - 120 MIN, ŁĄCZNIE Z CZASEM PRZEZNACZONYM NA SPRZĄTANIE STANOWISKA PRACY

- RECEPTURĘ NALEŻY PRZYGOTOWAĆ NA 4 PORCJI

(1 DO ZDJĘCIA + 3 DEGUSTACJA).

3.4. JURY OCENIAĆ BĘDZIE ORYGINALNOŚĆ PRZEPISÓW I SPOSÓB PODANIA.

3.5. ORGANIZATOR NIE POKRYWA KOSZTÓW UDZIAŁU W KONKURSIE I NIE DOSTARCZA PRODUKTÓW POTRZEBNYCH DO WYKONANIA POTRAWY.

4. ZGŁOSZENIE UDZIAŁU W KONKURSIE

4.1. WARUNKIEM UCZESTNICTWA W KONKURSIE JEST DOSTARCZENIE ZDJĘĆ DANIA Z RECEPTURĄ DO PANI ALEKSANDRY KOPROWSKIEJ LUB ANNY EJSMONT-PAŁYGI W NIEPRZEKRACZALNYM TERMINIE DO DNIA 22PAŹDZIERNIKA 2024 R.

4.2. PRACE NIE BĘDĄ ZWRACANE AUTOROM, A ORGANIZATOR ZASTRZEGA SOBIE MOŻLIWOŚĆ PRZEJĘCIA PRAW AUTORSKICH.

4.3. OSOBY, KTÓRE ZAKWALIFIKOWANE ZOSTANĄ PRZEZ JURY DO II ETAPU KONKURSU ZOSTANĄ POWIADOMIENI PRZEZ DZIENNIK.

4.4. FINAL KONKURSU PRZEWIDZIANO NA 30 PAŹDZIERNIKA 2024 R. O GODZINĘ 9:00 W ZESPOLE SZKÓŁ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO W KIELCACH

5. ROZSTRZYGNIĘCIE KONKURSU I NAGRODY

5.1. JURY, ZŁOŻONE Z PRZEDSTAWICIELI ORGANIZATORA, DOKONA OCENY PRAC I PRYZNANIA NAGRÓD I DYPLOMU.

5.2. JURY WYBIERZE NAJLEPIEJ WYKONANE PRZEPISY I PRYZNA NAGRODY RZECZOWE

5.3. JURY PRYZNA INDYWIDUALNE NAGRODY DLA UCZNIÓW, KTÓRZY ZAJMĄ I, II I III MIEJSCA W KONKURSIE

5.4. NAGRODY NIE PODLEGAJĄ WYMIANIE NA JAKIKOLWIEK EKWIWALENT, CHYBA ŻE ORGANIZATOR POSTANOWI INACZEJ.

6. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

6.1. ORGANIZATOR ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO WPROWADZANIA POPRAWEK MERYTORYCZNYCH PRAC.

6.2. OFICJALNE WYNIKI KONKURSU BĘDĄ OGŁOSZONE PRZEZ WIADOMOŚĆ NA DZIENNIKU

6.3. ORGANIZATOR ZASTRZEGA SOBIE PRAWO DO WPROWADZANIA ZMIAN ORAZ OSTATECZNEJ INTERPRETACJI NINIEJSZEGO REGULAMINU KONKURSU