



**Centrum Kształcenia Zawodowego  
i Ustawicznego  
Technikum nr 3 Gastronomiczno–Hotelarskie  
ul. Wawel 1 w Sosnowcu**

**Regulamin wojewódzkiego konkursu  
„UCZNIOWSKIE INSPIRACJE KULINARNE”**

**§1**

**INFORMACJE OGÓLNE O KONKURSIE**

1. Organizatorem wojewódzkiego konkursu „*Uczniowskie Inspiracje Kulinarne*” jest Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego z siedzibą przy ul. Grota Roweckiego 64, 41-200 Sosnowiec, a pomysłodawcą i wykonawcą konkursu jest Technikum nr 3 Gastronomiczno-Hotelarskie przy ul. Wawel 1 w Sosnowcu, należące do w/w CKZiU.

**Cele konkursu:**

- rozwijanie zainteresowań uczniów technologią gastronomiczną,
- upowszechnianie zasad prawidłowego sporządzania potraw,
- konfrontacja wiedzy i umiejętności uczniów z różnych szkół,
- nawiązywanie współpracy pomiędzy szkołami,
- podniesienie poziomu kształcenia zawodowego,
- kształtowanie umiejętności pracy w zespole.

**§2**

**WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURSIE**

1. Uczestnikami konkursu są 2-osobowe zespoły, składające się z uczniów wszystkich klas Technikum lub Branżowej Szkoły, kształcący się w zawodach:

- Technik żywienia i usług gastronomicznych
- Technik technologii żywności
- Technik hotelarz
- Technik usług kelnerskich
- Kucharz
- Kelner
- Piekarz
- Cukiernik

2. Każdy zespół ma opiekuna ze swojej szkoły, który w wyznaczonym terminie przesyła wypełniony formularz zgłoszeniowy (załącznik nr 1) oraz nazwy i receptury potraw konkursowych (załącznik nr 2) na adres e-mail: [cook.ckziu@o2.pl](mailto:cook.ckziu@o2.pl)

3. W przypadku dużej ilości chętnych szkół o uczestnictwie w konkursie decyduje kolejność zgłoszeń.

4. O uczestnictwie szkoły w konkursie, drogą elektroniczną, zostaną poinformowani opiekunowie lub sekretariaty szkół.

5. Każdy uczestnik wraz z opiekunem wyraża pisemną zgodę na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystanie wizerunku w zakresie realizacji konkursu oraz w celu promocji i rozpowszechniania konkursu „Uczniowskie Inspiracje Kulinarne” (klauzula zgody zamieszczona w formularzu zgłoszeniowym).

### §3

#### ZASADY PRZEPROWADZENIA KONKURSU

1. Każdy zespół przyjeżdża na konkurs z opiekunem ze swojej szkoły.

2. Uczniowie biorący udział w konkursie muszą posiadać swoją ochronną odzież roboczą oraz aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych.

3. Zespoły losują numer stanowiska pracy, który jest jednocześnie numerem zespołu.

4. Konkurs rozpoczyna się instruktażem stanowiskowym i przypomnieniem regulaminu BHP.

5. Zespół reprezentujący daną szkołę składa się z 2 uczniów.

6. Uczniowie sporządzają po 3 porcje: dania zasadniczego oraz przystawki/deseru, na wykonanie których mają 120 minut.

7. Oceniający nie mogą rozmawiać ani naprowadzać uczniów.

8. Uczniowie biorący udział w konkursie mogą skończyć zadanie konkursowe przed upływem przewidzianego czasu i zasygnalizować to podniesieniem ręki, po czym przystąpić do prezentacji.

9. Po zakończeniu pracy wszystkich zespołów w ciągu godziny powinno odbyć się ogłoszenie wyników.

#### **§4**

#### **OCENIANIE KONKURSU**

1. Do zespołu oceniającego powołuje się przedstawicieli pracodawców reprezentujących branżę gastronomiczną.

2. Ocena jest dokonywana według kryteriów, z którymi oceniający zapoznają się w dniu konkursu.

3. Zespół, który otrzyma największą liczbę punktów z zadania konkursowego zostaje zwycięzcą konkursu.

#### **§5**

#### **FINANSOWANIE KONKURSU**

1. Uczniowie reprezentujący szkołę w konkursie są zobowiązani do przywiezienia ze sobą wszystkich niezbędnych surowców do wykonania zadania.

2. Szkoły same podejmują decyzje o finansowaniu swoich uczniów.

3. Organizator zapewnia podstawowy sprzęt gastronomiczny (w przypadku sprzętu specjalistycznego proszę skontaktować się z organizatorem).

#### **§6**

#### **NAGRODY**

1. Uczniowie biorący udział w konkursie otrzymają dyplomy za udział oraz puchary za zajęcie I,II i III miejsca, a także nagrody rzeczowe dla zwyciężskich zespołów ufundowane przez sponsorów konkursu.