



REGULAMIN II Powiatowego Konkursu Kulinarnego KUCHNIA HISZPAŃSKA 2019



Terminy i miejsce konkursu:

I etap – zgłoszenie uczestnictwa w konkursie – do 1 marca 2019

II etap – finał w Zespole Szkół Ogólnokształcących nr 1, ul. Konarskiego 12, 82-500 Kwidzyn – 11 marca 2019

1. Założenia ogólne

a) organizatorem **II Powiatowego Konkursu Kulinarnego KUCHNIA HISZPAŃSKA 2019** jest Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 1 w Kwidzynie,

b) celem konkursu jest:

- promowanie i kultywowanie kultury i kuchni hiszpańskiej,
- pogłębianie wiedzy na temat kuchni hiszpańskiej,
- rozwijanie kulinarnych zainteresowań uczniów,
- dokonywanie oceny własnych umiejętności kulinarnych,
- propagowanie różnorodności potraw oraz tradycji kulinarnych,
- integracja szkół,
- umacnianie współpracy z innymi szkołami,
- rozbudzanie pomysłowości, inicjatywy i kreatywności,
- wyrabianie poczucia estetyki i piękna,

2. Warunki uczestnictwa

a) konkurs jest przeznaczony dla uczniów szkół podstawowych, gimnazjalnych i ponadgimnazjalnych powiatu kwidzyńskiego,

b) uczniowie powinni być zgłaszani do konkursu przez swoich nauczycieli,

c) warunkiem przystąpienia do konkursu jest zgłoszenie uczniów na e-mail: g.olea.martin@gmail.com oraz wypełnienie oświadczenia o zgodzie na publikację wizerunku (załącznik nr 1)

3. Przebieg konkursu

Konkurs podzielony jest na dwa etapy:

I etap – zgłoszenie uczestnictwa w konkursie – do 1 marca 2019

II etap – finał w Zespole Szkół Ogólnokształcących nr 1, ul. Konarskiego 12, 82-500 Kwidzyn – 11 marca 2019 o godz. 10:00 w świetlicy szkolnej.

Każdy uczestnik powinien przesłać na adres e-mailowy: g.olea.martin@gmail.com: oświadczenie o zgodzie na publikację wizerunku (załącznik nr 1).

Każdy uczestnik przygotowuje w domu dowolną potrawę hiszpańską i przynosi do ZSO nr 1 w dniu finału.

Potrawa musi być gotowa do degustacji. Ponadto każdy uczestnik powinien przygotować informację ustną na temat sporządzanej potrawy (nazwa, składniki, sposób przygotowania). Uczestnicy będą oceniani przez jury konkursowe.

4. Przebieg konkursu

a) przed rozpoczęciem odbędzie się instruktaż wstępny dla uczestników,

b) do zaprezentowania potraw udostępniona będzie świetlica szkolna,

c) organizator nie zapewnia urządzeń potrzebnych do wykonania zadań konkursowych,

d) uczestnicy powinni przywieźć ze sobą talerze, patery, półmiski etc. niezbędne do prezentacji i podania przygotowanych potraw.

e) uczestnicy konkursu kulinarnego będą mogli zająć stanowisko konkursowe 30 minut przed rozpoczęciem konkursu w celu przygotowania potrawy do degustacji,

f) czas na przygotowanie potraw do degustacji wynosi 30 min.,

g) uczestnicy startujący w konkursie zapewniają sobie, na koszt własny, niezbędne produkty,

h) uczestnicy powinni mieć ze sobą przepis i nazwę potrawy, którą przygotowali.

5. Ocenianie prac konkursowych

a) nad prawidłowością przebiegu konkursu kulinarnego czuwać będzie profesjonalne jury, powołane przez organizatora,

b) kryteria oceny:

ocena jury degustacyjnego (0 - 50 pkt.) obejmuje:

- kompozycja potrawy (10 pkt.),

- sposób podania potrawy (10 pkt.),
 - kreatywność (10 pkt.),
 - ocena organoleptyczna - smak, zapach, wygląd (20 pkt.)
- Maksymalna ilość punktów – 50 pkt.

6. Nagrody

- a) za zajęcie I, II i III miejsca w konkursie uczestnik otrzymuje dyplom oraz nagrodę.

7. Postanowienia końcowe

- a) za organizację i przebieg konkursu odpowiada organizator,
- b) komisja konkursowa powołana przez organizatora zapewnia prawidłowy przebieg konkursu oraz obiektywizm oceniania jego wyniku,
- c) wyniki konkursu zatwierdzone przez komisję konkursową są ostateczne,
- d) pytania należy nadsyłać na adres organizatora: g.olea.martin@gmail.com,
- e) organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt, naczynia i rzeczy osobiste uczestników i opiekunów,
- f) organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, nazw potraw i ich receptur, a także zdjęć wykonywanych podczas konkursu, w tym zdjęć osób i prac konkursowych niezależnie od zajętego miejsca.
- g) opiekę nad uczestnikami konkursu pełnią ich nauczyciele.