

Regulamin Szkolnego Konkursu Kulinarnego pt.

„Przystawka wegetariańska”

Organizator konkursu:

1) Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Hotelarsko- Gastronomicznych w Gdyni.

Cel konkursu:

Promowanie młodzieży z pasją, oraz rozbudzanie i rozwijanie zainteresowań kulinarnych oraz kreatywności uczniów.

Uczestnicy konkursu:

- 1) Uczestnikami konkursu są uczniowie Branżowej Szkoły I stopnia oraz Technikum Gastronomicznego.
- 2) Uczniowie stawiają się o wyznaczonej godzinie z zakupionymi przez siebie produktami do wykonania potrawy.

Zasady uczestnictwa:

- 1) Do konkursu przystępują uczniowie indywidualnie.
- 2) W dniu konkursu uczestnicy stawiają się z przygotowaną recepturą na przystawkę, załącznik nr 1.
- 3) Konkurs rozpoczyna się o godz. 8:00 i trwa 120 minut do godz. 10:00 (sala 309).
- 4) Uczestnicy przygotowują dwie porcje przystawki wegetariańskiej.
- 5) Przygotowane danie uczestnicy prezentują jury.
- 6) Zgłoszenia uczestnictwa w konkursie przyjmowane są do 21.03.2025 r.

Kryteria oceny:

- 1) Walory smakowe, estetyka wykonania, pomysłowość i oryginalność.
- 2) Poprawność opracowanej receptury.

Nagrody:

- 1) Najlepsze potrawy zostaną nagrodzone. Uczestnicy, którzy zajmą pierwsze, drugie i trzecie otrzymają nagrody rzeczowe.
- 2) Najlepsze potrawy zostaną zaprezentowana na stronie internetowej szkoły, a receptury zostaną wprowadzone do produkcji Warsztatów Szkolnych.

3) Dla pozostałych uczestników przewidziane są nagrody pocieszenia.