**Regulamin konkursu**

**na przepis z wykorzystaniem**

**obwarzanka krakowskiego.**

**Termin konkursu: 09.05.2019 r.**

**Kraków został wybrany na Europejską stolicę Kultury Gastronomicznej. Tytuł ten** **przyznała Europejska Akademia Gastronomiczna. Jednym z podstawowych założeń projektu jest promocja szeroko pojętego dziedzictwa kulinarnego.**

1. Cele konkursu:
2. zainteresowanie młodzieży kulinarnym dziedzictwem kulturowym związanym krakowską tradycją gastronomiczną,
3. zachęcenie młodzieży do zgłębiana wiedzy o produktach regionalnych oraz tradycyjnych
z regionu.
4. Adresaci Konkursu:

Konkurs adresowany jest do uczniów szkół gastronomicznych.

1. Obowiązkowym składnikiem potrawy jest obwarzanek, którego nie wolno przetworzyć. Pozostałe składniki uczeń kupuje we własnym zakresie.
2. Warunki uczestnictwa:
3. opracowanie receptury na 2 porcje potrawy/zakąski z wykorzystaniem obwarzanka krakowskiego i innych produktów tradycyjnych/regionalnych, wyjaśnienie, dlaczego użyli ich,
4. sporządzenie potrawy w czasie 120 minut, stosując wszystkie zasady prawidłowej produkcji
i ekspedycji potraw.
5. Konkurs odbędzie się w pracowniach technologicznych Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 przy ul. Zamoyskiego 6 w Krakowie 09.05.2019 roku o godzinach 1230-1600
6. Bezpośrednią opiekę nad przebiegiem konkursu sprawuje mgr Grażyna Kumorek-Mastalerz.
7. Do konkursu uczestnicy przystępują w ustalonym terminie, punktualnie, w kompletnym stroju roboczym wraz z wyposażeniem, przygotowaną recepturą.
8. Uczestnicy wykonują zadanie w czasie 120 minut.
9. Podczas pracy uczestnicy korzystają ze sprzętu, narzędzi pracy i nośników energii w pracowniach technologicznych.
10. Jury oceniać będzie receptury biorąc pod uwagę:
11. wykorzystanie produktów regionalnych i lokalnych, w tym obwarzanka krakowskiego,
12. opis, dlaczego wybrano te produkty,
13. sposób wykonania i podania.
14. Harmonogram Konkursu:

W konkursie startują uczniowie indywidualnie.

Pierwszy etap - będą to eliminacje w szkole połączone z degustacją. Ocenia komisja złożona
z nauczycieli, przedstawicieli Urzędu Miasta i Polskiej Akademii Sztuki Kulinarnej. Komisja ocenia następujące etapy pracy uczestników konkursu:

1. przygotowanie do pracy:

recepturę i wymyśloną nazwę, użyte produkty tradycyjne/regionalne z wyjaśnieniem, dlaczego ich użyli,

higienę stroju ochronnego i wyposażenia,

świeżość surowców,

organizację stanowiska pracy – przygotowanie narzędzi, surowców/półproduktów (rozważanie),

1. ćwiczenie praktyczne:

właściwy dobór technik i procesów, w tym nowoczesnych oraz ich przebieg,

kolejność wykonywanych czynności,

przestrzeganie przepisów BHP, GMP, GHP i HACCP,

1. sposób podania:

dobór elementów dekoracyjnych z uwzględnieniem nowych trendów,

dobór naczyń,

estetykę podania, dekorację,

smak, zapach i konsystencję.

1. Drugi etap - trzy najlepsze osoby zostają zaproszone na Mały Rynek i tam pierwszego dnia przygotowują degustację swoich potraw, mieszkańcy Krakowa i turyści pierwszego dnia mają możliwość głosowania na te potrawy. Drugiego dnia ogłoszone są wyniki plebiscytu publiczności.
2. Oceny komisja dokonuje na podstawie opracowanych kart oceny – załącznik 2 a-c.
3. Ocena komisji jest ostateczna i nieodwołalna.
4. Zgłoszenia do konkursu przyjmowane będą na karcie zgłoszeń stanowiącej załącznik do regulaminu **do dnia 06.05.2019 roku do godziny 1500** pocztą elektroniczną na adres: wspokusa@poczta.fm załącznik nr 1.
5. Wyniki Konkursu zostaną opublikowane na stronie internetowej Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 i na Portalu Edukacyjnym Urzędu Miasta Krakowa.
6. Spotkanie Laureatów i wręczenie nagród odbędzie się w dniu 18.05.2019 roku podczas Święta Krakowskiego Obwarzanka na Małym Rynku.