

<b>TERMIN/CZAS TRWANIA</b>	<b>DZIAŁANIA</b>	<b>INFORMACJE DODATKOWE</b>
<b>24.03.2015</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• „Ale jaja” Ogólnoszkolny Konkurs Gastronomiczny</li> <li>• Ogólnoszkolny Konkurs Stołów Wielkanocnych i Wiosennych (technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz)</li> </ul>	<b>Regulaminy konkursów znajdują się poniżej w oddzielnym dokumencie</b>
<b>24.03. 15.00-17.00</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Programowanie klocków LEGO</li> <li>• Projektowanie 3D „Młody konstruktor” (technik mechanik)</li> </ul>	<b>Grupy 2x 10 osób</b>
<b>25.03.2015 14.00 – 17.00</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pokazy z zakresu budownictwa (murarz – tynkarz)</li> </ul>	<b>Grupy do 12 osób</b>
<b>26.03.2015 9.00 – 12.00</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warsztaty szkoleniowe z zakresu budownictwa – organizator firma „Atlas” (murarz – tynkarz)</li> </ul>	<b>Grupa 20 osób</b>
<b>26.03.2015 9.00 – 14.00</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formowanie ładunku, przyjęcie zamówienia i wydanie towaru w języku angielskim (technik logistyk)</li> </ul>	<b>Grupa 10 osób</b>
<b>26.03.2015 13.30 – 15.00</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warsztaty grafiki komputerowej (technik cyfrowych procesów graficznych)</li> </ul>	<b>Grupa 14 osób</b>
<b>26.03.2015 10.30 -14.00</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Warsztaty szkoleniowe z zakresu krawiectwa (krawiec)</li> </ul>	<b>Grupa 10 osób</b>

# REGULAMIN SZKOLNEGO KONKURSU KULINARNEGO

## „ALE JAJA”

Celem szkolnego konkursu gastronomicznego jest propagowanie sztuki kulinarnej, rozbudzanie zamiłowania do zawodu oraz „wyłowienie” talentów wśród młodzieży klas gastronomicznych w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Pionkach.

Zadaniem uczestników będzie przygotowanie dowolnych dwóch dań, których głównym składnikiem są jajka.

I. Konkurs skierowany jest do uczniów klas I, II, III: ZSZ – kucharz oraz Technikum – zawód Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Pionkach. Jest konkursem wewnętrznym, szkolnym, dwustopniowym.

II. Przebieg konkursu nadzoruje Komisja Konkursowa, która ocenia również przygotowane potrawy.

W skład Komisji wchodzi:

- kierownik Szkolenia Praktycznego Daniel Maciejewski,
- nauczyciel grupy żywieniowej,
- przedstawiciel Samorządu Szkolnego z klasy gastronomicznej.

Czas trwania konkursu 3 godziny

III. Konkurs przebiega w dwóch etapach:

- **Do 1. etapu konkursu** (klasowego) przystępują wszyscy uczniowie w/w klas w zespołach 3 osobowych. Etap klasowy przebiega pod kierunkiem prowadzących zajęcia nauczycieli gastronomicznych przedmiotów zawodowych. Powinien on najpóźniej do dnia 20 marca 2015r wyłonić zwycięski zespół z każdej klasy.

Surowce do przygotowania potraw w tym etapie uczestnicy zabezpieczają sobie sami!

- **2. etap konkursu** odbędzie się 24 marca 2015r. w CKZiU w Pionkach (warsztaty gastronomiczne w budynku internatu).

Uczestnicy do dnia 18.03.2015r mają obowiązek podać prowadzącym nauczycielom receptury przygotowywanych przez siebie potraw.

Surowce do przygotowania potraw będą zapewnione przez szkołę.

Każdy zespół przygotowuje dwie potrawy z jaj w 3 porcjach, w tym jedna degustacyjna.

IV. Przebieg 2. etapu konkursu:

- Losowanie i przygotowanie stanowisk - godz. 8.00
- Przygotowanie potraw - godz. 8.30 – 10.30
- Ocena - godz. 10.30 – 11.00

V. Uczniowie biorący udział w konkursie powinni być ubrani w określone przepisami stroje robocze, zapaski i czapki kucharskie, rękawiczki, posiadać ręczniki i ściereczki.

- Sprzęt i surowce:

- a) sprzęt typu: garnki, drobny sprzęt kuchenny znajduje się na wyposażeniu pracowni,
- b) jeżeli uczestnikowi potrzebny jest szczególny sprzęt, musi zapewnić go sobie we własnym zakresie,
- c) porcelana do ekspozycji dań znajduje się w pracowni,
- d) uczestnik może serwować potrawy na własnej zastawie stołowej.

- Nie należy stosować:

- a) sztucznych dodatków – dekoracji,
- b) przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków,
- c) gotowych produktów.

VI. Kryteria oceniania przebiegu konkursu: maks. 50 pkt., w tym:

- Organizacja stanowiska pracy, BHP maks. 10 pkt.
- Technika wykonania maks. 10 pkt.
- Oryginalność i pomysłowość maks. 5 pkt.
- Czas i rytm pracy maks. 5 pkt.
- Ocena organoleptyczna potrawy maks. 20 pkt.

W przypadku uzyskania przez dwa zespoły tej samej ilości punktów, o zajęciu miejsca decyduje ilość punktów przyznana za smak potrawy.

VII. Tematykę i sposób przeprowadzania konkursu określiła Komisja Przedmiotów Zawodowych w oparciu o obowiązujący program nauczania TZ, ZSZ w zakresie umiejętności praktycznych z przedmiotów zawodowych.

VIII. Wyniki i wręczenie nagród nastąpi po zakończeniu części praktycznej konkursu. Decyzje Komisji Konkursowej są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.

Z posiedzenia Komisji Konkursowej zostanie sporządzony protokół.

Wszelkich dodatkowych informacji udzielają koordynatorzy konkursu - nauczyciele gastronomicznych przedmiotów zawodowych.

## **REGULAMIN KONKURSU**

### **STOŁÓW WIELKANOCNYCH I WIOSENNYCH**

1. Organizatorem konkursu jest Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Pionkach, zaś jego koordynatorem mgr Anna Górska- nauczyciel przedmiotów zawodowych grupy usługowej i Komisja Gastronomiczno-Hotelarska.
2. Konkurs ma zasięg szkolny. Mogą w nim brać udział uczniowie klas I, II, III: ZSZ - Kucharz, Technikum – zawód Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych, Technik Hotelarstwa.
3. Cele konkursu:

- propagowanie sztuki obsługi gościa oraz zasad savoir-vivru,
  - rozbudzanie zamiłowania do zawodu oraz „wyłowienie” talentów wśród młodzieży klas gastronomicznych i hotelarskich w Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Pionkach.
4. Konkurs jest przeprowadzony w jednej kategorii:
- Stół Wielkanocny lub wiosenny.
5. Konkurs odbędzie się **24.03.2015 (wtorek)** na terenie CKZiU w Pionkach.
6. Zgłoszenia do udziału w konkursie przyjmuje: mgr Anna Górska do **20.03.2015 ( piątek) godzina 10.30.**
7. Warunkami uczestnictwa w konkursie są:
- zgłoszenie udziału zespołów klasowych do Anny Górskiej,
  - przygotowanie stołu Wielkanocnego lub wiosennego,
  - czas na przygotowania stołu **8.00 -10.30.**
8. W konkursie mogą brać udział zespoły klasowe podzielone na grupy maksymalnie 6 - osobowe.
9. Szkoła dysponuje stolikami kwadratowymi, ławkami szkolnymi oraz krzesłami natomiast uczestnicy konkursu zobowiązani są zapewnić we własnym zakresie nakrycia stołów, wystrój stołów oraz materiały dekoracyjne.
10. Przebieg konkursu:
- **8.00 do 8.30** - ustawienie stołów,
  - **8.30 do 10.30** - przygotowanie, nakrycie, dekoracja stołów,
  - **11.00** - ocena stołów.
11. Stoły zostaną ocenione przez powołaną do tego celu komisję w składzie:
- kierownik Szkolenia Praktycznego Daniel Maciejewski,
  - nauczyciel grupy żywieniowej,
  - przedstawiciel Samorządu Szkolnego z klasy usługowej.
12. Kryteria oceniania przebiegu konkursu: maks. 40 pkt., w tym:
- dobór dekoracji i kolorystyki maks. 10 pkt.
  - technika nakrycia i dobór zastawy stołowej maks.10 pkt.
  - pomysłowość i kreatywność maks. 10 pkt.
  - utrzymanie nakrycia w charakterze konkursu maks.10 pkt.
13. Wyniki i wręczenie nagród nastąpi po zakończeniu konkursu. Decyzje Komisji Konkursowej są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.  
Z posiedzenia Komisji Konkursowej zostanie sporządzony protokół.

Wszelkich dodatkowych informacji udziela **Anna Górska.**

- **Zapraszamy gimnazjalistów do udziału w każdym z konkursów  
( po jednym zespole wraz z opiekunem)**