



REGULAMIN III OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU KULINARNEGO

„BLACK BOX”

1. OGÓLNE SPRAWY ORGANIZACYJNE
 - 1.1. Organizatorem konkursu jest Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu.
 - 1.2. Konkurs odbędzie się **14.03.2019r.** od godz. **8:00 do 15:00**
2. WARUNKI UCZESTNICTWA
 - 2.1. W konkursie mogą uczestniczyć uczniowie Szkół Gastronomicznych nie zależnie od profilu.
 - 2.2. Każda szkoła biorąca udział w konkursie zgłasza **jeden zespół dwuosobowy**.
 - 2.3. Etap pierwszy konkursu należy przeprowadzić we własnym zakresie. Do etapu drugiego kwalifikują się drużyny, które wyślą zgłoszenie do organizatora. W przypadku zbyt dużej ilości chętnych, decyduje data wpłynięcia zgłoszenia drużyny na konkurs.
 - 2.4. Etap drugi konkursu będzie rozgrywany w Zespole Szkół Gospodarczych w Elblągu, w formie zespołowej (dwie osoby). Każdy zespół ma za zadanie przygotować potrawę z wylosowanych surowców oraz innych zgromadzonych przez organizatora i dostępnych wyłącznie podczas konkursu.
 - 2.5. Czas na wykonanie zadania - **1,5 godziny**, łącznie z zapoznaniem się ze skrzynką Black Box oraz innymi dostępnymi surowcami, przygotowaniem stanowiska pracy, wykonaniem i prezentacją swojej potrawy. Zespół będzie wykonywał potrawę dania zasadniczego (głównego) według ogólnych zasad konkursowych w ilości 2 porcje na talerzach wraz z dodatkami. Talerze zapewnia organizator: średnica (talerza 40 cm).
 - 2.6. Zespół powinien posiadać aktualną książeczkę zdrowia i kompletny strój kucharza.
 - 2.7. Uczestnicy konkursu pracować będą w dwóch pracowniach gastronomicznych w II turach. Po skończonej pracy porządkują swoje stanowisko. Przed konkursem nastąpi losowanie tur i stanowisk pracy.
3. ZASADY ORGANIZACYJNE
 - 3.1. Produkty użyte do wykonania dania konkursowego zapewnia organizator dzięki hojności sponsorów.
 - 3.2. Standardowe wyposażenie stanowiska: 2 garnki z pokrywką, patelnia, tarka, deska do krojenia, nóż kuchenny, nóż jarzyniak, łyżka drewniana, 3 miski, łopatkę, tłuczek do mięsa, piec konwekcyjny (1 na pracownię), palniki gazowe, kuchenka mikrofalowa (1 na pracownię), pakowarkę próżniową VACUUM – na 2 pracownię.
 - 3.3. Inny sprzęt do uzgodnienia z organizatorem. Pozostały drobny sprzęt, narzędzia specjalistyczne uczestnicy przywożą we własnym zakresie.
 - 3.4. Konkurs jest imprezą zamkniętą, poza uczestnikami i osobami autoryzowanymi przez organizatora wstęp na miejsce przeprowadzania konkursu mają tylko zaproszone osoby.
 - 3.5. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji przepisów i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajętego przez uczestnika miejsca.



REGULAMIN III OGÓLNOPOLSKIEGO KONKURSU KULINARNEGO

„BLACK BOX”

4. REGUŁY PRZEPROWADZANIA KONKURSU

4.2. Zespoły konkursowe oceniane będą przez 2 niezależne Jury: techniczne i profesjonalne.

Jury techniczne oceniać będzie – 60 pkt:

- przygotowanie stanowiska i czystość pracy – 10 pkt
- wykorzystanie produktów – 15 pkt
- technikę przygotowania dań – 35 pkt

Jury profesjonalne oceniać będzie – 60 pkt:

- wygląd i aranżację – 15 pkt
- dobór składników – 10 pkt
- smak potraw – 35 pkt

4.3. Podczas konkursu wszyscy uczestnicy zajmują wylosowane stanowiska podczas odprawy, która odbędzie się w dniu konkursu. Wszystkie potrawy konkursowe powinny być wyjątkowo oryginalne, a jednocześnie bardzo eleganckie i wykwintne. Jury, oprócz sprawdzenia umiejętności kulinarnych, kreatywności i zdolności technicznych, poprosi o prezentację każdego dania.

4.4. Potrawa powinna składać się z dania zasadniczego oraz z dodatku skrobiowego i witaminowego. Część składników jest narzucona przez organizatorów konkursu natomiast pozostałe surowce uczestnicy dobierają zgodnie z własnym pomysłem z surowców ogólnie dostępnych przygotowanych przez organizatora. Ocenie będzie również podlegało wykorzystanie zgromadzonych surowców.

4.5. Czas przygotowania, od momentu rozpoczęcia pracy (rozpoczęcie pracy wyznacza przewodniczący jury) do momentu ustawienia 2 przygotowanych porcji na stole ekspedycyjnym, nie może przekraczać 1 godziny i 30 minut. Niedotrzymanie podanego czasu pociągnie za sobą punkty karne, a uczestnikowi, który przekroczy regulaminowy czas pracy o ponad 15 minut, zostanie ona przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została przygotowana.

4.6. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji przepisów i zdjęć potraw konkursowych niezależnie od zajęcia przez uczestnika miejsca.

5. NAGRODY KONKURSU

5.1. Zwycięzcy trzech pierwszych miejsc otrzymują nagrody rzeczowe i dyplomy, pozostali uczestnicy dyplomy za udział w konkursie.

6. TERMINARZ KONKURSU

6.1. Etap I – szkoły organizują we własnym zakresie. Zgłoszenia do drugiego etapu na kartach zgłoszeniowych załączonych do regulaminu należy przesłać **do dnia 20.02.2019** na adres email: blackbox.elblag@gmail.com W przypadku dużej ilości zgłoszeń decyduje data wpływu zgłoszenia. Potwierdzenia o zakwalifikowaniu się zostaną wysłane drogą email **do dnia 28.02.2019**

6.2. Konkurs odbędzie się 14 marca 2019.

7. DOKUMENTOWANIE PRZEBIEGU KONKURSU

7.1. Komisja Konkursowa ogłosi wyniki końcowe na podstawie protokołu z przebiegu konkursu.