**„Potrawa inspirowana polską literaturą piękną XIX i XX wieku”**

**REGULAMIN SZKOLNEGO KONKURSU GASTRONOMICZNEGO**

**W RAMACH NARODOWEGO PROGRAMU ROZWOJU CZYTELNICYWA NA LATA 2021-2025**

1. Cele główne konkursu:
* Uwrażliwienie młodzieży na piękno literatury polskiej
* kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy i tradycji kulinarnych opisanych w literaturze polskiej
* Zachęcanie uczniów do czerpania wiedzy kulinarnej z literatury polskiej
* doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych.
1. W konkursie biorą udział uczniowie klas o profilu gastronomicznym Technikum nr 1 w Zespole Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Otwocku.
2. Uczniowie startują w konkursie w zespołach dwuosobowych.
3. Zadanie konkursowe obejmuje:

- wyszukanie w zbiorach biblioteki szkolnej dzieła literackiego, w którym prezentowane są polskie zwyczaje, obrzędy oraz tradycje kulinarne,

- opracowanie na podstawie wyszukanego fragmentu receptury potrawy i przesłanie drogą elektroniczną na wskazany adres mailowy ewa.jedynak@zseg.edu.pl (według załącznika nr 1). Spośród wszystkich prac jury wybierze 6 zespołów, które przygotują swoje potrawy w szkolnej pracowni gastronomicznej podczas finału.

1. Przesłane zdjęcia potraw zostaną zaprezentowane na szkolnej stronie internetowej oraz na szkolnej stronie Facebook pod nazwą Konkurs Gastronomicznych ZSEG Otwock.
2. Prace konkursowe należy przesyłać na adres mailowy ewa.jedynak@zseg.edu.pl **do 20 listopada 2022 roku. Finał konkursu odbędzie się w ostatnim tygodniu listopada (21-25) w godzinach od 9,00 do 11.30 w pracowni gastronomicznej (czas na wykonanie potrawy wynosi 2,5 godziny).**
3. Nie można korzystać z gotowych lub zakupionych potraw. Wszyscy uczestnicy finału zobowiązani są pracować w kompletnym, czystym stroju oraz posiadać woreczek czystościowy.
4. W pierwszym etapie oceny potraw jury będzie dokonywało na podstawie zdjęć oraz receptury, podczas finału oceniana będzie organizacja pracy, prawidłowość przeprowadzanych procesów, smak, wygląd potrawy, stopień trudności, wkład pracy, sposób podania i dekoracji, zgodność z oryginalną recepturą.
5. Koszty wykonania potrawy pokrywają uczniowie.
6. Zwycięzcy (pierwsze trzy miejsca) otrzymają nagrody rzeczowe oraz ocenę celującą z wybranego przedmiotu gastronomicznego, zaś pozostali uczestnicy ocenę bardzo dobrą z wybranego przedmiotu gastronomicznego.
7. Wszelkie pytania można kierować do Pani Ewy Jedynak lub Katarzyny Szeląg za pomocą dziennika Librus.