

## Regulamin konkursu „Desery? Jedz na zdrowie”

### I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

Organizatorem konkursu cukierniczego „Desery? Jedz na zdrowie” jest Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi. Tematem przewodnim są desery, do produkcji których wykorzystano w dużej mierze naturalne surowce i półprodukty. Konkurs składa się z dwóch etapów:

- a) I etap – zgłoszenie receptury na deser,
- b) II etap – finał konkursu cukierniczego.

Warunkiem wzięcia udziału w konkursie jest przesłanie autorskiej receptury na deser na adres e-mail: [m.sitek@zsp.elodz.edu.pl](mailto:m.sitek@zsp.elodz.edu.pl) do dnia 9 marca 2023 r.. Finał konkursu odbędzie się w dniu 16.03.2023 r. na terenie Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Łodzi przy ul. Franciszkańskiej 137 w godz. 10:00 – 14:00.

### II. CEL GŁÓWNY

- podniesienie poziomu kształcenia zawodowego;
- wykorzystanie zdobytej wiedzy i umiejętności w czasie trwania projektu;
- nabycie praktycznych umiejętności planowania, przygotowania i prezentowania wykonanego deseru;
- współpraca ze środowiskiem lokalnym.

### III. CELE SZCZEGÓŁOWE:

- przygotowanie deseru charakteryzującego się oryginalnością, smakiem, umiejętnym doбором poszczególnych elementów kompozycji oraz finezją jego podania;
- podnoszenie umiejętności werbalnych uczestników - prezentacja własnej koncepcji oraz rozmowa z komisją konkursową;
- rozwój zainteresowań i talentów cukierniczych uczestników konkursu;
- rozwijanie i doskonalenie umiejętności technologicznych uczestników konkursu;
- wdrażanie nowoczesnych procesów technologicznych, gwarantujących zachowanie wysokiej wartości odżywczej, smakowej i estetycznej wyrobu;
- rozwijanie i doskonalenie umiejętności kreatywnego łączenia półproduktów, w celu uzyskiwania niecodziennych połączeń smakowych;
- rozwijanie wyobraźni i poczucia estetyki uczestników.

### IV. UCZESTNICZY KONKURSU:

- Konkurs cukierniczy „Desery? Jedz na zdrowie” przeznaczony jest dla uczestników projektu unijnego „Lody i desery – to lubię!”;
- do konkursu mogą zgłosić się wszyscy uczestnicy projektu (30 osób).

## V. PRZEDMIOT KONKURSU:

Przedmiotem konkursu jest deser, do produkcji którego wykorzystano naturalne surowce i półprodukty.

## VI. REGUŁY PROWADZENIA KONKURSU:

1. W pierwszym etapie konkursu biorą udział wszyscy uczestnicy projektu. Przesyłają oni na co najmniej dwa tygodnie przed konkursem projekt deseru, który powinien zawierać:

- wykaz ilościowy surowców,
- opis sposobu wykonania,
- projekt kompozycji deseru.

Projekt należy przesłać w wersji elektronicznej w dowolnej formie graficznej na adres: [m.sitek@zspz.elodz.edu.pl](mailto:m.sitek@zspz.elodz.edu.pl) do 2.03.2023r.

Z przesłanych projektów zostanie wybranych 10 najlepszych prac, w przypadku nie spełnienia wymogów konkursowych, organizatorzy zastrzegają sobie mniejszą ilość prac finałowych. Ich autorzy przystąpią do 2 etapu konkursu - wykonania i zaprezentowania komisji deseru - zgodnie z przesłanym projektem.

W pierwszym etapie konkursu prace będą oceniane przez nauczycieli ZSPS w Łodzi.

2. Drugi etap konkursu polega na realizacji projektu.

- Deser powinien być wykonany z naturalnych surowców i półproduktów. Niektóre z półproduktów można przynieść gotowe, natomiast wykonanie i złożenie deseru musi odbyć się w ZSPS w Łodzi w dniu konkursu.
- Uczestnicy konkursu mają do dyspozycji wydzielone stanowisko pracy oraz potrzebny sprzęt do wykonania deseru.
- Organizatorzy zapewniają zastawę stołową przeznaczoną do prezentacji deseru.
- Każdy uczestnik ma na sobie kompletny strój roboczy.
- Uczestnicy przygotowują deser dla 5 osób.
- Czas wykonania deseru nie może przekroczyć 180 minut.

## V. ZASADY OCENIANIA I NAGRODY:

- Wykonane prace w II etapie oceniać będzie jury, w skład którego wchodzić będą:
  - przedstawiciele pracodawców (2 lub 3 osoby)
  - nauczyciel przedmiotów zawodowych ZSPS w Łodzi
  - dyrektor ZSPS w Łodzi.
- Niezależne jury wybierze zwycięzców konkursu i przyzna nagrody za I, II i III oraz wyróżnienia dla uczestników.
- Ogłoszenie wyników nastąpi po godz. 14.00.
- Zwycięzcy otrzymają nagrody rzeczowe w postaci:
  - za I miejsce robot kuchenny
  - za II miejsce blender ręczny z przystawkami
  - za III miejsce mikser ręczny
- wyróżnienia książki i albumy oraz drobny sprzęt cukierniczy.