

Scenariusz przebiegu XXI Wojewódzkiego Konkursu Kulinarnego o tytuł „Mistrza Szkolnej Patelni” 07.04.2016r.

Mistrz Szkolnej Patelni jest konkursem wojewódzkim organizowanym od 1995 roku. Jest to prestiżowy turniej dla uczniów szkół gastronomicznych pozwalający na doskonalenie umiejętności praktycznych, rozwijanie uzdolnień i zainteresowań kulinarnych. Kształtuje on również twórcze postawy wśród uczestników, promuje potrawy z surowców regionalnych, zachęca do korzystania z najnowszych technik kulinarnych.

Udział w konkursie przyczynia się również do promowania nowych talentów wśród pracodawców.

W tym roku zaszczyt organizacji konkursu przypadł naszej szkole. Tematem tegorocznego XXI Wojewódzkiego Konkursu o tytuł „Mistrza Szkolnej Patelni” jest :

” Sandacz- król Zalewu Wiślanego w towarzystwie darów lasu warmińsko-mazurskiego i polskiej kaszy”

Harmonogram Konkursu Kulinarnego „Mistrz Szkolnej Patelni” 07.04.2016 r.

8:30 – 9:30 przyjazd uczestników wraz z opiekunami do Zespołu Szkół Zawodowych

- ✓ powitanie;
- ✓ sprawdzenie listy obecności;
- ✓ rozdanie identyfikatorów;
- ✓ zabezpieczenie produktów
- ✓ przebieranie się uczestników w odzież ochronną
- ✓ wspólne śniadanie dla uczestników

9:45 -10:25 oficjalne otwarcie konkursu

- ✓ otwarcie konkursu przez dyrektora ZSZ p. Joannę Sokół- mowa wstępna obejmująca między innymi powitanie uczestników wraz z opiekunami a także przedstawienie członków jury;
- ✓ przedstawienie harmonogramu przebiegu konkursu przez organizatorów;
- ✓ losowanie tur ,stanowisk pracy i ucznia przeprowadzającego filetowanie ryby;

10:30 -10:35 przejście uczestników I tury na wylosowane stanowiska i 12:20 -12:25 przejście uczestników II tury na wylosowane stanowiska

- ✓ zapoznanie ze stanowiskami pod opieką nauczyciela ZSZ;

- ✓ zgromadzenie surowców;

10:50-14:10 wykonanie potraw konkursowych

- ✓ I tura 10:50-12:20 (włącznie z filetowaniem ryby)
- ✓ II tura 12:40 -14:10 (włącznie z filetowaniem ryby)

obiad w formie bufetowej od 12:00 do 13:30

14:10-14:40 obrady jury

- ✓ „Pokaz talentów” przygotowany przez młodzież ZSZ;(w czasie obrad jury)
- ✓ przejście uczestników konkursu, opiekunów, zaproszonych gości i sponsorów do części –
Ogłoszenie wyników

15:00 uroczyste zakończenie finału konkursu

- ✓ przedstawienie przez dyrektora szkoły zaproszonych gości i sponsorów;
- ✓ wręczenie podziękowań jury i sponsorom konkursu;
- ✓ ogłoszenie wyników;
- ✓ wręczenie nagród przez dyrektora ZSZ, sponsorów, zaproszonych gości i członków jury;
- ✓ uroczyste zakończenie konkursu przez dyrektor ZSZ p. Joannę Sokół;
- ✓ wskazanie szkoły organizującej XXII wojewódzki konkurs kulinarny w roku 2017;

Skład jury technicznego, skład jury degustacyjnego, skład jury „koneserów smaku” zostanie ustalony na miesiąc przed finałem konkursu po ostatecznej konsultacji z jurorami.