

Regulamin

szkolnego konkursu kulinarnego

dla uczniów klas IV-VIII

SZKOLNY MASTER CHEF

„Można nie jeść w ogóle, ale nie można jeść źle”

*Salvador Dali

Cele konkursu:

- kształtowanie zdrowego stylu życia,
- usamodzielnianie uczniów podczas wykonywania prostych czynności domowych,
- wzmacnianie wiary we własne możliwości,
- rozwijanie zdolności kulinarnych i estetycznych,
- rozbudzanie zainteresowań zdrowym żywieniem,
- poznawanie różnorodnych produktów spożywczych,
- kształtowanie współpracy w zespołach.

Zasady konkursu:

- konkurs kierowany jest do uczniów klas IV-VIII odbędzie się w sali stołówki szkolnej o godzinie 8.50;
- do konkursu zgłaszają się zespoły 2-osobowe,
- każdy zespół zaopatruje się we własne produkty (określona, maksymalna liczba produktów: 5) oraz narzędzia, deski, sztucce, talerze, inne urządzenia,
- każdy zespół opracowuje swój, unikalny przepis na konkretne danie; przepis musi zostać dostarczony do koordynatora konkursu p. Moniki Tokarczyk na dwa dni przed planowanym terminem konkursu,
- tematyka dania – potrawy letnie, sałatki, desery. Bazujemy na 5 produktach * *przyprawy nie wliczają się w tę liczbę; można ich dodatkowo używać.*
- czas przygotowania określonej potrawy oraz przygotowania w naczyniu w wersji ostatecznej: **45 min**,
- podczas przygotowania potraw obowiązuje przestrzeganie przepisów BHP,
- prace oceniane będą przez specjalnie powołane, niezależne jury.

Kryteria oceny:

- poziom zaangażowania uczniów w wykonywaniu potrawy,
- pomysłowość w ujęciu tematu,
- zgodność ze zgłoszonym wcześniej przepisem,
- walory estetyczne,
- wykorzystanie różnorodnych, ciekawych produktów,
- walory prozdrowotne,
- współpraca w zespołach.

*Uwaga: o doborze narzędzi typu (nóż, tarka itp.) decydują rodzice biorących udział w konkursie, mając na uwadze możliwości swojego dziecka.

Koordynator konkursu:

mgr Monika Tokarczyk