

Regulamin ***szkolnego konkursu kulinarnego*** dla uczniów klas I-III

Temat: SZKOLNY MASTER CHEF
„Można nie jeść w ogóle, ale nie można jeść źle”

*Salvador Dali

Cele konkursu:

- kształtowanie zdrowego stylu życia,
- usamodzielnianie dzieci 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 dla uczniów klas I-III. 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 organizatora konkursu p. Moniki Tokarczykna dwa dni przed planowanym terminem konkursu.

Tematyka dania - dowolna. Kluczowym elementem jest aby bazować na 5 produktach.

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 dziecka w wykonanie 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 dzieci biorących udział w konkursie mając na uwadze możliwości swojego dziecka.

Koordinator konkursu:

mgr Monika Tokarczyk