ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH
im. Piastów Opolskich
w Krapkowicach

Zarządzenie Nr ZSZ.0030.22.2018
Dyrektora Zespołu Szkół Zawodowych im. Piastów Opolskich w Krapkowicach
z dnia 13 grudnia 2018r.

w sprawie: *wprowadzenia Regulaminu Przeprowadzenia Konkursu Cukierniczego*

Na podstawie art. 68 Ustawy z dnia 14 grudnia 2016r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2017r. poz. 59 z późn. zm.) **zarządzam co następuje:**

§ 1.

Wprowadzam Regulamin Przeprowadzenia Konkursu Cukierniczego stanowiący Załącznik nr 1 do niniejszego zarządzenia.

§ 2.

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

DYREKTOR
mgr Wolfgang Schneider

47- 300 Krapkowice, Zamkowa 5, tel. 77/ 4661338, fax. 77/ 4661728,
e-mail: sekretariat@zamek.krapkowice.pl http://www. zamek.krapkowice.pl

Zespół Szkół Zawodowych
im. Piastów Opolskich
47-300 Krapkowice, ul. Zamkowa 5
tel. 77 4661 338, fax 77 4661 728

REGULAMIN PRZEPROWADZENIA KONKURSU CUKIERNICZEGO

„Magia i czar karnawału"

Adresaci konkursu:

1. Uczniowie kształcący się w zawodzie cukiernik ,
2. Uczniowie interesujący się cukiernictwem.

Patronat konkursu:

Maciej Sonik - Starosta Powiatu Krapkowickiego

Organizatorzy:

- Zespół Szkół Zawodowych im. Piastów Opolskich w Krapkowicach
- Cech Rzemiosł Różnych w Krapkowicach

Partnerzy:

- Starostwo Powiatowe w Krapkowicach
- Zainteresowane firmy cukierniczo – piekarskie, hurtownie, zainteresowane przedsiębiorstwa

Czas i miejsce:

- konkurs odbędzie się 3 stycznia 2019 roku o godzinie 10.00, uczestnicy powinni przybyć na miejsce do godziny 9.30, aby dopełnić formalności związanych z rejestracją i przygotowaniem,
- miejscem konkursu jest siedziba szkoły: Zespół Szkół Zawodowych im. Piastów Opolskich, ul. Zamkowa 5, 47-300 Krapkowice.

Cele konkursu:

- rozbudzanie i pogłębianie zamiłowania do cukiernictwa,
- stworzenie uczniom możliwości zaprezentowania swoich praktycznych umiejętności,
- motywowanie uczniów do podejmowania twórczych działań,
- nawiązywanie współpracy i wymiana doświadczeń między uczniami, pracodawcami, instruktorami praktycznej nauki zawodu.

Organizacja konkursu:

Konkurs organizowany jest dla uczniów szkół powiatu krapkowickiego.

Wyrób cukierniczy tematycznie ma nawiązywać do trwającego karnawału, kojarzącego się z tańcem, magią i zabawą.

Zadanie konkursowe polega na wykonaniu dekoracji tortu, związanej z tematem konkursu. Każdy uczestnik otrzyma jako bazę atrapę tortu, którą będzie musiał w określonym czasie udekorować.

Czas wykonania zadania: 150 min.

Dozwolona: masa cukrowa, czekolada, lukier królewski oraz wszelkie jadalne masy do obłożenia tortu, wafel papier, karmel, isomalt, orzechy, cukierki, wiórki itp.

Zakazane: wszelkie niejadalne dekoracje (plastikowe części, wstążki, taśmy, niejadalne barwniki) .

Ocenie podlega:

- wygląd i staranność wykonania,
- ilość użytych technik, wykonanie dekoracji, figury, rzeźby,
- własnoręczne wykonanie elementów ozdobnych,
- niekonwencjonalny pomysł,
- całościowy wygląd wyrobu cukierniczego,
- związek wyrobu cukierniczego z tematem konkursu.

Komisję powołuje organizator we współpracy z partnerami konkursu. Wyniki komisji są ostateczne. Laureaci otrzymują dyplomy i atrakcyjne nagrody.

Warunki uczestnictwa:

Uczniowie mogą zgłaszać się do konkursu do 28.12.2018 r. Zgłoszenia w formie pisemnej, elektronicznej lub telefonicznie można dokonać w sekretariacie szkoły.

Zespół Szkół Zawodowych im. Piastów Opolskich w Krapkowicach,
ul. Zamkowa 5, 47-300 Krapkowice,
Tel. 77 4661338, 77 4661728
adres email: sekretariat@zamek.krapkowice.pl

Założenia dodatkowe:

1. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji imion i nazwisk uczestników, materiałów i zdjęć wypieków konkursowych oraz zdjęć uczestników konkursu.
2. Organizator zapewnia miejsce do wykonania pracy konkursowej bez możliwości wypieku oraz powierzchnię wystawową.
3. Dekoracje wyrobów cukierniczych można wykonać na atrapach. Jury konkursu nie będzie oceniać składu, smaku, ani receptury.
4. Zastrzega się jednak, że mimo, iż wyrób wykonany będzie z atrapy, to jego dekoracje muszą być wykonane z elementów jadalnych (karmel, dragant, masy dekoracyjne itp.).

Pytania na temat konkursu można kierować do wicedyrektor Bożeny Szady-Migdał, tel. 774661338.

DYREKTOR

mgr Wolfgang Schneider