

Правила и условия за училищно кулинарно състезание

Продуктите, чиниите, инструментите и уредите се осигуряват от училището.

Жури ще бъдат учители от гимназията и готвачи от бранша.

Начало: 10.30 ч. за 11 а клас – 23.02.2022 г

11.30 ч. за 11 б клас – 24.02.2022 г

I. Участници – в състезанието могат да участват учениците от 11а и 11б клас

II. Подготовка и организация

1. Всеки кандидат за участие трябва да подготви свои рецепти за основно ястие и десерт
2. Основното ястие и десерта да бъдат в количества по 3 порции от всяко
3. Всеки трябва да е направил списък с необходимите продукти
4. Рецептата трябва предварително да е одобрена от ръководителите
5. Времето за приготвяне, оформяне и плейтване е 2 часа
6. Всеки участник може да води със себе си помощник
7. Могат да присъстват родители и съученици
8. Продуктите ще бъдат наредени на всяко работно място по рецепта



III. Изисквания към участниците

1. Предварително се провежда инструктаж за безопасност при работа с уреди, инструменти, съдове и др.
2. Участниците трябва да бъдат с подходяща униформа, шапка, индивидуална кърпа, ръкавици и обувки или калцуни.
3. Маските да не свалят по време на работа
4. Всички спазват хигиена по време на работа с продукти, съдове, прибори, инструменти и хигиена на работното място

5. След приключване на работа, всички използвани съдове да са оставени на съответното работно място или в близост до него за проверка на чистотата
6. Един член на журито ще следи за спазване на правилата за безопасност и хигиена



IV. Отстраняване от състезанието - отстраняват се участниците, които:

1. Не са се явили в навреме
2. Не са с необходимото работно облекло и лични предпазни средства
3. Не се чувстват здравословно добре, имат симптоми на настинка или неразположение
4. Не спазват хигиенните изисквания
5. Работят неправилно с уредите и инструментите и не са поискали разяснения преди това от учителите
6. Пречат умишлено на останалите да работят спокойно и нарушават пространството им
7. Застрашават здравето и живота на другите участници, журито и публиката
8. **Оставят неизмити съдове в умивалните**

V. Всеки участник ще получи грамота, а класираният на първо място ще получи награда

VI. Могат да участват 5 ученика от клас

VII. Рецептите да бъдат представени до 19.02.2022 г. на госпожа Сердарева

Критерии за оценяване на ястията

1. Организация на работното място
2. Спазване на технологията за обработка на продуктите –знания, прецизност, ефективност на използване на продуктите /минимум отпадъци/
3. Правилно и безопасно използване на уредите
4. Оценка на ястията
 - 4.1 Външен вид – консистенция, степен на топлинна обработка, дизайн
 - 4.2 Аромат и мирис
 - 4.3 Аромат и вкус
5. Креативност и новаторство, оригиналност
6. Хигиена по време на работа и предаване на работното място