

REGULAMIN KONKURSU

„KOLOROWE I ZDROWE SĄ NASZE KOKTAJLE BEZALKOHOLOWE”

1. Postanowienia ogólne:

1.1 Organizatorem konkursu "Kolorowe i zdrowe są nasze koktajle bezalkoholowe " jest Zespół Szkół Turystyczno-Gastronomicznych w Mińsku Mazowieckim.

1.2 Przedmiotem konkursu jest opracowanie własnej receptury koktajlu bezalkoholowego, a następnie przygotowanie.

1.3 Konkurs składa się z dwóch etapów. Zgłoszenia do pierwszego etapu konkursu, czyli opracowania receptury barmańskiej należy wysłać do 16 marca 2022 roku. Drugi etap polegający na wykonaniu własnej receptury odbędzie się dnia 25 marca 2022 roku w sali nr 25.

1.4 Konkurs kierowany jest do uczniów Zespołu Szkół Turystyczno-Gastronomicznych w Mińsku Mazowieckim.

2. Cele konkursu:

2.1 Aktywizacja uczniów do kreatywnego myślenia.

2.2 Pogłębianie wiedzy na temat różnych technik barmańskich.

2.3 Promowanie szkoły i umiejętności uczniów.

3. Zasady prowadzenia konkursu:

3.1 Warunkiem przystąpienia do konkursu jest opracowanie własnej receptury koktajlu bezalkoholowego na bazie syropu bądź syropów z podanych poniżej:

- a) syropu waniliowego,
- b) syropu orzechowego,
- c) syropu blue curacao,
- d) syropu o smaku słony karmel

i przesłanie jej drogą mailową na adres: e.komuda@zst-g.pl bądź a.jaglinska@zst-g.pl w terminie do dnia 16 marca 2022 roku. Jako nazwę pliku należy wpisać swoje nazwisko i imię.

3.2. Uczestnikiem jest jedna osoba, która wyśle własną recepturę gastronomiczną koktajlu bezalkoholowego.

3.3 Opracowanie i nadesłanie receptury gastronomicznej koktajlu bezalkoholowego jest równoznaczne z akceptacją regulaminu.

3.4 Receptury barmańskie będą ocenione przez specjalnie powołany zespół jury.

3.5 Najlepsze receptury gastronomiczne zakwalifikują się do kolejnego etapu konkursu. Wyniki będą ogłoszone do dnia 18 marca 2022 roku.

3.6 Drugi etap konkursu polega na przygotowaniu koktajlu bezalkoholowego według własnej receptury zadeklarowanej w zgłoszeniu konkursowym.

3.7 Technika wykonania będzie oceniana przez zespół jury.

3.8 Czas wykonania zadania 15 minut.

3.9 Ocenie prac konkursowych podlegać będą:

- oryginalność receptury,
- bezpieczeństwo i higiena pracy podczas przygotowywania koktajli,
- kreatywność w formie podania,
- estetyka gotowego koktajlu,
- smak napoju.

3.10 Wyniki konkursu zostaną ogłoszone tego samego dnia.

3.11 Przewidywane są nagrody rzeczowe dla trzech zwycięzców.

3.12 Organizatorzy zapewniają stanowiska pracy/stoły, niezbędne produkty oraz potrzebny sprzęt.

3.13 Uczestnicy zobowiązani są do zapewnienia sobie odpowiedniego stroju roboczego.

3.14 Na wszelkie pytania nie objęte regulaminem odpowiadać będą Ewelina Komuda oraz Aneta Jaglińska.