**Regulamin konkursu kulinarnego:**

- przedmiotem konkursu będzie wykorzystanie wieprzowiny jako główny składnik konkursu,

- w konkursie wezmą udział 2- osobowe drużyny złożone z uczniów z branży cukierniczej oraz gastronomiczej-cukiernik, kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych,

- szkoła wysyła maksymalnie 2 drużyny,

- profesjonalny ubiór zawodników musi być zgodny z przepisami dotyczącymi higieny osobistej pracowników zakładów żywienia zbiorowego,

- każda drużyna przygotowuje 4 porcje dania w czasie 2 godzin,

- zawodnicy otrzymają mięso wieprzowe o wadze 800g, które zapewni organizator konkursu, konieczne jest określenie rodzaju (udziec, schab, karkówka lub łopatka) oraz podstawowe przyprawy (sól, pieprz) oraz podstawowe składniki (cukier, mąka, kasza manna, bułka tarta, mleko), pozostałe niezbędne składniki zawodnik zapewnia we własnym zakresie,

- po wykonaniu zadania konkursowego zawodnicy posprzątają swoje stanowisko pracy.

**Wymogi konkursowe:**

- przesłanie przepisów jednocześnie ze zgłoszeniem do konkursu, procedurą technologiczną i standaryzacją na 4 porcje – termin przesyłania receptur do szkoły w Czechach: 30 listopada 2022 r.

Organizacja dnia konkursowego:

- 09:00 rozpoczęcie konkursu

- 09:30 - 10:00 przygotowanie stanowiska pracy

- 10:00 - 12:00 (w tym sprzątanie stanowiska pracy)

- 12:00 - 13:00 ocena zadania konkursowego

- 13:00 - ogłoszenie wyników

W skład jury wejdą członkowie szkół biorących udział w konkursie, przewodniczącym jury będzie szef kuchni z restauracji Dom Narodowy Podbořany.