

## Regulament de organizare și desfășurare a concursului

### Dispoziții generale

Concursul județean **”Micii bucătari”** se adresează elevilor din învățământul gimnazial, din clasele a VIII-a din toate școlile județului Iași.

Elevii participanți vor fi însoțiți la locul de desfășurare a concursului de câte un cadru didactic coordonator din fiecare școală.

### Loc de desfășurare

Concursul se va desfășura în **Săptămâna meseriilor (07.03.2020)** la **Liceul Tehnologic Economic de Turism Iași**, în incinta **laboratoarelor de alimentație publică**, din strada Săulescu, nr. 17.

### Înscrierea participanților

Înscrierea elevilor se va face online până pe 01.03.2020, prin completarea formularului de înscriere aflat la link-ul:

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfsOKJH1RVo7uHQL\\_g0tYFiRGY5NLkUbFkkzG0KpqFlokFDUw/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSfsOKJH1RVo7uHQL_g0tYFiRGY5NLkUbFkkzG0KpqFlokFDUw/viewform)

### Desfășurarea concursului

Probele practice se vor desfășura pe 2 secțiuni:

Secțiunea 1: ”Îndemânare în modelare” – probă care constă în modelarea pastei de fondant /marțipan și obținerea unor produse ingenioase.

Secțiunea a 2-a: ”Sandwich-uri adolescente”– probă care constă în realizarea de sandwich-uri ingenioase.

Durata de desfășurare a probelor este de **90 de minute**.

Elevii participanți vor fi instruiți de către organizatori cu privire la normele de securitate și sănătate în muncă specifice activității practice din laboratorul de alimentație, înainte de începerea probelor.

Echipele tehnologice (vase, ustensile), echipamentul de lucru (halat) și materiile prime necesare realizării probelor vor fi asigurate de către organizator.

Pentru documentare în vederea participării la concurs vă recomandăm bibliografia de la anexa 5.

## Evaluarea

Evaluarea se va face pe secțiuni de către 2 comisii formate din cadre didactice de specialitate care activează în cadrul Liceului Tehnologic Economic de Turism și specialiști în domeniul gastronomic, pe baza următoarelor criterii:

### *Secțiunea 1 - "Îndemânare în modelare"*

<i>Nr. crt.</i>	<i>Criterii de evaluare</i>	<i>Punctaj maxim</i>
1.	Respectarea regulilor de igienă și protecția muncii	10
2.	Îndemânarea în mânuirea ustensilelor și modelarea aluatului.	10
3.	Complexitatea produselor	20
4.	Originalitatea produselor	40
5.	Aspectul general și calitatea finisajelor	20
TOTAL		100

### *Secțiunea 2- "Sandwich-uri adolescente"*

<i>Nr. crt.</i>	<i>Criterii de evaluare</i>	<i>Punctaj maxim</i>
1.	Respectarea regulilor de igienă și protecția muncii	10
2.	Îndemânarea în mânuirea ustensilelor	10
3.	Complexitatea produselor	20
4.	Originalitatea produselor	40
5.	Aspectul general și calitatea finisajelor	20
TOTAL		100

## Premierea

Ierarhia elevilor se stabilește în ordinea descrescătoare a punctajelor obținute.

Rezultatele concursului nu se contestă.

Premiile se acordă, pe secțiuni, conform prevederilor la OMECTS nr 3035/10.01.2012 privind aprobarea Metodologiei – cadru de organizare și desfășurare a competițiilor școlare și a Regulamentului de organizare a activităților cuprinse în calendarul activităților educative, școlare și extrașcolare - anexa 2.

Vor fi acordate diplome de participare tuturor elevilor participanți (cu menționarea profesorului coordonator).

Festivitatea de premiere va avea loc în ziua concursului, după afișarea rezultatelor.