



Sportowa Szkoła Podstawowa nr 3
im. Józefa Jaworskiego
95-070 Aleksandrów Łódzki, ul. Bankowa 7/11
tel. 42-712-15-68
email: sekretariat@szkolasport.pl
www.szkolasport.pl

REGULAMIN MIĘDZYSZKOLNYEGO KONKURSU KULINARNEGO „MASTERCHEF 2025”

I. Informacje wstępne

1. Organizatorem konkursu jest Sportowa Szkoła Podstawowa nr 3 im. J. Jaworskiego w Aleksandrowie Łódzkim.
2. Konkurs ma charakter drużynowy i jest przeznaczony dla uczniów klas V i VI szkół podstawowych z terenu Gminy Aleksandrów Łódzki.
3. Każda szkoła biorąca udział w konkursie może wyznaczyć jedną 3-osobową drużynę.
4. Za organizację i przebieg konkursu odpowiada Zespół ds. Promocji.

II. Cele konkursu

1. Inspirowanie i rozwijanie zainteresowań kulinarnych.
2. Wykazanie się wiedzą i umiejętnościami w zakresie przygotowania potraw: sałatka, 2 potrawy przygotowane z produktów dostarczonych przez organizatora.
3. Wykazanie się wiedzą z obszaru zdrowego stylu życia i żywienia (quiz).
4. Rozwijanie umiejętności pracy w grupie.
5. Propagowanie sztuki kulinarnej.
6. Dostarczenie uczniom satysfakcji, szansy i radości z sukcesu.

III. Termin konkursu

1. Konkurs odbędzie się **14 kwietnia 2025 r.** o godzinie **9:00** – stołówka szkolna
2. Czas trwania konkursu - ok. 2 godzin.
3. Zgłoszenie do konkursu odbywa się drogą elektroniczną klikając w [ZGŁOSZENIE](#)
4. Termin zgłoszenia imiennych list zawodników upływa w dniu **8 kwietnia 2025r.**
5. W przypadku absencji zgłoszonego zawodnika, szkoła może zaproponować innemu uczniowi klas V-VI udział w konkursie, informując drogą elektroniczną organizatorów konkursu.
6. W dniu konkursu każdy uczestnik powinien posiadać ze sobą zgodę na udział w konkursie (załącznik 1).



Sportowa Szkoła Podstawowa nr 3
im. Józefa Jaworskiego
95-070 Aleksandrów Łódzki, ul. Bankowa 7/11
tel. 42-712-15-68
email: sekretariat@szkolasport.pl
www.szkolasport.pl

7. W dniu konkursu każda drużyna powinna posiadać ze sobą przepis na sałatkę, którą przygotowuje (załącznik 2).

IV. Ocenie podlega

1. Prezentacja potraw (maksymalnie 3 minutowa wypowiedź na temat przygotowanej potrawy, dlaczego zespół właśnie ją wybrał?);
2. Estetyka ubioru kucharskiego.
3. Stanowiska w trakcie przygotowywania potraw i po zakończeniu pracy.
4. Wykonanie potrawy zgodnie z przepisem (załącznik nr 2).
5. Forma podania potraw do degustacji jury.
6. Wiedza z obszaru zdrowego stylu życia i żywienia (quiz).

V. Klasyfikacja końcowa

1. O miejscu placówki decyduje łączna suma punktów uzyskanych przez grupę.
2. Ogłoszenie wyników następuje w dniu konkursu.
3. W przypadku remisu przewidziana jest dogrywka. Członkowie drużyn na przemian odpowiadają na pytania. Przegrywa ta drużyna, która pierwsza się pomyli.
4. Nad przebiegiem konkursu czuwać będzie jury. Decyzja jury jest ostateczna.
5. Nagrody, upominki i dyplomy dla każdej drużyny zapewnia organizator konkursu.

VI. Informacje dodatkowe

1. Uczestnicy konkursu zgłaszają do stołówki szkolnej kwadrans przed rozpoczęciem konkursu.
2. Uczestnicy konkursu korzystają ze swoich surowców, narzędzi i naczyń podczas przygotowywania sałatki.
3. Każda drużyna powinna być wyposażona w prawidłowe ubranie kucharskie (czepek na głowie, fartuszek, rękawiczki jednorazowe).
4. Nie ma możliwości podgrzania lub użycia urządzeń mechanicznych.
5. Uczestnicy wcześniej przygotowują półprodukty, sosy, kremy, potrzebne do wykonania potraw konkursowych.



Sportowa Szkoła Podstawowa nr 3
im. Józefa Jaworskiego
95-070 Aleksandrów Łódzki, ul. Bankowa 7/11
tel. 42-712-15-68
email: sekretariat@szkolasport.pl
www.szkolasport.pl

6. Drugą i trzecią potrawę drużyny przygotowują z produktów dostarczonych przez organizatora.
7. Czas na przygotowanie potraw: 60 minut.
8. Ostateczne wykonanie potraw i przygotowanie do prezentacji i degustacji następuje na stanowisku zespołu.

Przystępując do konkursu uczestnicy wyrażają zgodę na warunki zawarte w regulaminie.

Kontakt z koordynatorami konkursu:

Monika Kosiewicz: Monika.Kosiewicz@szkolasport.pl

Iwona Krawczyk-Kłys: Iwona.Krawczyk@szkolasport.pl

Organizatorzy:
Zespół ds. Promocji Zdrowia