

REGULAMIN KONKURSU GASTRONOMICZNEGO „ZROBIONE Z JEDZENIA”

§1. Postanowienia ogólne

1. Organizatorem konkursu jest **Zespół Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku**.
2. Konkurs skierowany jest do uczniów **klas 1–5** Technikum oraz Branżowej Szkoły I stopnia w ZS nr 1 oraz Liceum Ogólnokształcącego.
3. Tematem konkursu jest przygotowanie jadalnej instalacji, rzeźby lub kompozycji pod hasłem „**Zrobione z jedzenia**”.

§2. Cele konkursu

1. Rozwijanie kreatywności i wyobraźni kulinarnej uczniów.
2. Promocja talentów gastronomicznych szkoły podczas Dnia Otwartego.
3. Integracja społeczności szkolnej ze środowiskiem lokalnym (uczniami szkół podstawowych).

§3. Zasady uczestnictwa i prezentacja

1. Prace mogą być wykonywane indywidualnie lub w zespołach 2-osobowych.
2. Zadaniem uczestników jest stworzenie dowolnej formy wizualnej wykonanej w **100% z produktów spożywczych**.
3. Zgłoszenia udziału w konkursie do **20 marca 2026** w sekretariacie szkoły.
4. Prezentacja prac odbędzie się **26 marca 2026 r.** podczas Dnia Otwartego Szkoły w wyznaczonym miejscu (aula/sala gastronomiczna).
5. Uczestnicy są zobowiązani do dostarczenia gotowej pracy i jej estetycznego wyeksponowania do godziny 9:00 w dniu konkursu.

§4. Kryteria oceny i Jury

1. Jury konkursu stanowią **uczniowie Szkół Podstawowych** odwiedzający ZS nr 1 podczas Dnia Otwartego.
2. Głosowanie odbywa się poprzez wrzucanie żetonów do słoików przypisanych do danej pracy.
3. Kryteria, którymi mogą kierować się głosujący to:
 - Pomysłowość i oryginalność.
 - Estetyka wykonania.
 - Trudność użytych technik.
 - Efekt „wow”.

§5. Nagrody

1. Spośród wszystkich prac zostaną wyłonione trzy pierwsze miejsca (I, II, III).
2. Nagrodami w konkursie są **bony подарunkowe**.
3. Ogłoszenie wyników nastąpi na zakończenie Dnia Otwartego przez Organizatora oraz na stronie szkoły.

§6. Postanowienia końcowe

1. Przystąpienie do konkursu jest równoznaczne z akceptacją regulaminu.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji zdjęć prac oraz wizerunku uczestników w mediach społecznościowych szkoły.