ZAPRASZAMY

DO UDZIAŁU W KONKURSIE

 „Na najlepszy wypiek bożonarodzeniowy”



1. **Organizator konkursu:** Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Żarnowcu
2. **Przedmiot konkursu jest**:
* Wykonanie ciastek lub ciasta bożonarodzeniowego na dowolnym spodzie (np. piernika, mazurka) o dowolnym kształcie np. choinki, Mikołajac zy gwiazdy betlejemskiej.
1. **Cele konkursu**:
* Propagowanie i tradycji związanych ze Świętami Bożego Naropdzenia.
* Pobudzanie inwencji twórczej i fantazji w zakresie wykonywania pierniczków i innych ozdób świątecznych.
* Kształtowanie aktywnej postawy uczniów wobec sztuki i tradycji kulturowej, związanej z obrzędami okresu Bożego Narodzenia.
* Rozwijanie uzdolnień kulinarnych i plastycznych .

**REGULAMIN KONKURSU:**

1. Konkurs przeznaczony jest dla uczniów Technikum w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Żarnowcu.
2. Warunkiem uczestnictwa jest dostarczenie prac w terminie 19 grudnia do pracowni gastronomii.
3. Każdy uczestnik może wykonać wypieku dowolnych rozmiarów i kształtów ze świąteczną dekoracją. Z dostarczonych słodkości zorganizowana zostanie wystawa
4. Komisja oceni prace według następujących kryteriów:
* ogólne wrażenie artystyczne
* oryginalność i pomysłowość prac
* estetyka
1. Oceny dokona również społeczność szkolna poprzez głosowanie.
2. Wyróżnione prace zostaną nagrodzone.

ZAPRASZAMY

DO UDZIAŁU W KONKURSIE !!!