Nr. 10022/ 3 / 04.03.2024

APROB,
Inspector şcolar general,
prof. Paula- Maria DĂRĂBAN

Către

UNITĂŢILE DE ÎNVĂŢĂMÂNT PREUNIVERSITAR

În atenţia doamnei/domnului director
şi a cadrelor didactice - aria curriculară „Tehnologii", profil „Servicii", domeniul „Turism şi alimentaţie"

***Referitor*: Concurs judeţean „*Preparate tradiţionale ardeleneşti*", ediţia a II-a, 2024**

Concursul judeţean „*Preparate tradiţionale ardeleneşti*", implementat de Liceul Tehnologic „Sfântul Gheorghe" din Sângeorgiu de Pădure promovează competiţia şi performanţa la disciplinele cu competenţe practice prevăzute în curriculumul şcolar.

Concursul se adresează elevilor din clasele liceale şi profesionale, corespunzătoare profilului SERVICII, domeniul de pregătire profesională TURISM ŞI ALIMENTAŢIE şi se desfăşoară în data de **3 aprilie 2024**, de la ora **13:00** la sediul Liceului Tehnologic „Sfântul Gheorghe" din Sângeorgiu de Pădure.

Detalii referitoare la înscriere şi probele din concurs se regăsesc în invitaţia şi regulamentul de organizare şi desfăşurare a concursului anexate prezentei.

Avizat,
Inspector şcolar general adjunct,
prof. dr. *Fănică NIŢĂ*

Inspector şcolar pentru
învăţământ profesional şi tehnic,
prof. Anca TURC
prof. Elena Cornelia PUIAC

Str. Dr. Victor Babeş Nr.11
540097 Târgu-Mureş
Tel: 0265.213779 Fax: 0265.218473
E-mail: office@edums.ro

Către

Unităţile de învăţământ liceal şi profesional

În atenţia

cadrelor didactice din aria curriculara Tehnologii

INVITAŢIE DE PARTICIPARE LA
CONCURSUL JUDEŢEAN
„ PREPARATE TRADIŢIONALE ARDELENEŞTI " –EDIŢIA a II-a

Proiectul judeţean se adresează elevilor din învăţământul liceal şi profesional din clasele IX-X corespunzătoare profilului SERVICII, domeniul de pregătire profesională TURISM ŞI ALIMENTAŢIE.
Activitatea principală gătirea LANGOŞ-ului.

Concursul se va desfăşuară în data de **03 aprilie 2024**, de la ora **13:00** la **Liceul Tehnologic "Sfântul Gheorghe"**, din Sângeorgiu de Pădure, judeţul Mureş, Str. Rhedey Claudia, Nr. 5.

Concursul constă în două probe:
- într-o prezentare POWER POINT, referitor la prezentarea preparatului ce se va găti;
- într-o probă practică reprezentând prepararea langoş-ului, incluzând toate etapele necesare pregătirii şi servirii acesteia.

Data limită pentru înscrierea la concurs este **15 martie 2024.** Înscrierea la concurs se face pe e-mail la adresa: grupscolarsangiorgiu@yahoo.com pe baza fişei de însriere.

Informaţii suplimentare:
Lukacs Katalin, profesor coordonator proiect, Liceul Tehnologic "Sfântul Gheorghe", Sângeorgiu de Pădure, Telefon:0740081892.

Director,
Prof. ing. György Enikő
Liceul Tehnologic "Sfântul Gheorghe",
Sângeorgiu de Pădure

Nr înreg. 3116 / 15.11.2023

ROMÂNIA INSPECTORATUL ŞCOLAR JUDEŢEAN MUREŞ MINISTERUL EDUCAŢIEI

APROBAT,
Inspector şcolar general,
prof. Dărăban Paula-Maria

AVIZAT,
Inspector şcolar pentru
învăţământ profesional şi tehnic,
prof. *Anca TURC*

REGULAMENTUL CONCURSULUI
„ PREPARATE TRADIŢIONALE ARDELENEŞTI "
EDIŢIA A II-A

I. Cadru general

Concursul este organizat de Liceul Tehnologic „Sfântul Gheorghe" Sângeorgiu de Pădure şi promovează buna pregătire a elevilor din învăţământul liceal şi profesional.

Concursul are ca obiectiv promovarea ideii de competiţie şi performanţă la disciplinele cu competenţe practice prevăzute în curriculumul şcolar şi se adresează elevilor din clasele liceale şi profesionale, corespunzătoare profilului SERVICII, domeniul de pregătire profesională TURISM ŞI ALIMENTAŢIE:

- organizator banqueting
- tehnician în gastronomie
- tehnician în turism
- tehnician în hotelărie

} Clasa 9 –M4-procese de bază in alimentatie

- bucătar
- cofetar-patiser
- ospătar(chelner), vânzător în unităţi de alimentaţie publică.

} Clasa 10 –M4-Sisteme de servire

Nu se percepe taxă de participare la concurs.

Coordonator: Liceul Tehnologic „Sfântul Gheorghe" Sângeorgiu de Pădure.

II. Secțiunile concursului și cerințele obligatorii:

Concursul se adresează elevilor din clasele liceale și profesionale din clasele IX-XI.

Data limită pentru înscrierea la concurs este **01.04.2024.** Înscrierea la concurs se face pe e-mail la adresa: grupscolarsangeorgiu@yahoo.com pe baza fișei de înscriere.

Concursul se va desfășuară în data de **03.04.2024**, de la ora **13:00** la Liceul Tehnologic "Sfântul Gheorghe", din Sângeorgiu de Pădure, județul Mureș, Str. Rhedey Claudia, Nr. 5.

Prima parte a concursului constă într-o prezentare POWER POINT, referitoare la descrierea preparatului care se va prepara de către elevii participanți. Prezentarea trebuie să conțină următoarele aspecte:

- Numele echipei;
- Materiile prime utilizate;
- Materiile auxiliare utilizate.

Prezentarea trebuie să conțină maxim 8 slide-uri și trebuie trimisă la adresa grupscolarsangeorgiu@yahoo.com până la data de 02.04.2024.

A doua parte a concursului constă într-o probă practică reprezentând gătirea unui *LANGOȘ*, incluzând toate etapele necesare pregătirii acesteia, precum:

- Fiecare grupă de elevi va lucra după o rețetă originală sau tradițională, prezentată în prima parte a concursului
- Pregătirea materiei prime;
- Realizarea fazelor proceselor tehnologice;
- Prezentarea preparatului;
- Servirea preparatului.

Observații: 1. Fiecare grupă de elevi va lucra după o rețetă originală sau tradițională.

2. Fișele de înscriere se trimit la unitatea organizatoare până la data de 01.04.2024.

Fiecare instituție de învățământ poate participa cu un număr maxim de 2 grupe a câte 2 elevi cu câte un cadru didactic îndrumător.

Jurizarea concursului se va desfăşura la sediul Liceului Tehnologic „Sfântul Gheorghe" Sângeorgiu de Pădure, strada Rhedey Claudia nr. 5, în data de 03.04.2024.

Juriul va fi compus din Preşedinte, Vicepreşedinte, Secretar şi membri (aleşi prin tragere la sorţi în data de 03.04.2024, înainte de începerea concursului). Hotărârile juriului nu pot face obiectul niciunei contestaţii, ele fiind definitive şi irevocabile.

În situaţii excepţionale, atunci când unul dintre membrii juriului nu îşi poate îndeplini obligaţiile, indiferent din ce motive, organizatorii îşi asumă responsabilitatea de a găsi un înlocuitor / membru supleant.

III. Punctare

La prezentările power point se vor puncta:

- întocmirea sistematică a proiectului;
- numărul de materii prime şi auxiliare folosite;
- efectele/tranziţiile utilizate de grupele de elevi.

Punctaul maxim de obţinere este de 100 puncte.

În a doua parte a concursului se va lua în calcul la punctare:

- Metoda de dospire şi pregătirile pentru această etapă;
- Materiile auxiliare folosite pentru realizarea preparatului final;
- Forma materiei prime înainte şi după gătire;
- Respectarea fazelor proceselor tehnologice;
- Munca în grupă a elevilor;
- Curăţenia şi ordinea la mesele de lucru;
- Îmbrăcămintea şi respectarea principiilor igienico-sanitare.

Punctajul maxim de obţinere este de 100 puncte.

IV. Echipamente necesare

Echipele se vor prezenta la concurs cu următoarele:

- şorţ
- bonetă
- plusul de sortiment care se consideră că este necesar pentru obţinerea produsului finit.

Materiile prime şi auxiliare de bază vor fi asigurate de Liceul Tehnologic "Sfântul Gheorghe", acestea fiind:

- făină – 1 kg;
- ulei – 1 l;
- drojdie – 1 buc 50 gr.

Restul echipamentelor necesare vor fi asigurate de Liceul Tehnologic "Sfântul Gheorghe".

V. Anexe

Anexa 1. Fişa de înscriere reprezintă document obligatoriu pentru înscriere la concurs.

Anexa 2. Protocol de colaborare.

Director,

.....

Echipa de proiect,

.....

FIŞA DE ÎNSCRIERE

PREPARATE TRADIŢIONALE ARDELENEŞTI

„ LANGOŞ"

Ediţia a II-a, Sângeorgiu de Pădure, 03.04.2024

Numele şi prenumele cadrului didactic:_____/_____

Unitatea de învăţământ: _____

Adresa unităţii de învăţământ : _____

Telefonul îndrumătorului:_____/_____

E-mail îndrumător: _____/_____

Denumire echipă:_____

Elevi înscrişi:

Nr crt	Numele şi prenumele elevului	Clasa	Domeniul
1.			
2.			

Cadru didactic îndrumător:

PROTOCOL DE COLABORARE

Încheiat astăzi, ...între:

I. PĂRŢILE CONTRACTANTE

- **Liceul Tehnologic "Sfântul Gheorghe", Sângeorgiu de Pădure,** str. Rhedey Claudia, nr. 5, reprezentat de **prof. ing. György Enikő**, în calitate de director şi prof. **Lukács Katalin**, prof. **Dénes Edit** în calitate de coordonatori ai activităţilor din proiect,

şi

- _____,

strada _____, nr._____, tel. _____, localitatea _____, judeţul _____, reprezentată prin _____, în calitate de director şi _____, în calitate de parteneri.

II. OBIECTUL ACORDULUI:

Obiectul prezentului acord de parteneriat îl constituie colaborarea pentru realizarea acţiunilor comune în vederea organizării şi desfăşurării Proiectului " PREPARATE TRADIŢIONALE ARDELENEŞTI", ediţia a II-a, an şcolar 2023-2024.

III. BENEFICIARII PARTENERIATULUI:

Proiectul se adresează elevilor care activează în instituţiile şcolare partenere şi profesorilor implicaţi în coordonarea şi organizarea activităţilor.

IV. OBLIGAŢIILE PĂRŢILOR:

Aplicantul se obligă :

- să distribuie regulamentul de participare la şcolile partenere;
- să asigure jurizarea activităţilor sau produselor activităţilor;
- să emită şi să distribuie diplome profesorilor şi elevilor premianţi.
- să respecte regulamentul concursului;
- să asigure materiile prime stabilite

Partenerul se obligă:

- să asigure consultanţa de specialitate elevilor necesare desfăşurării activităţilor;
- să asigure prezenţa reprezentanţilor _____ şi _____ la activităţi;

V. DURATA ACORDULUI:

Prezentul acord s-a încheiat în 2 (două) exemplare, intră în vigoare la data semnării şi este valabil în anul şcolar 2023-2024, sau până la data rezilierii bilaterale printr-o notificare scrisă.

Protocolul se consideră reziliat unilateral, de către oricare din părţi, în următoarele situaţii:

- în caz de neîndeplinire sau de îndeplinire defectuoasă a prevederilor prezentului protocol;
- în cazul compromiterii imaginii publice a celeilalte părţi pe baza documentelor justificative;
- în caz de încălcare a legilor de către celălalt partener semnatar.

APLICANT	PARTENER
Liceul Tehnologic "Sfântul Gheorghe",	_____
Sângeorgiu de Pădure	Director,
Director,	_____
Prof. ing. György Enikő	