

Regulamin V Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz etap okręgowy/wojewódzki

§1.

Postanowienia ogólne

1. Organizatorem etapu okręgowego/wojewódzkiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz, zwanego dalej Turniejem jest:
Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego oraz Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni.
2. Turniej odbędzie się **18 lutego 2022 roku w Zespole Szkół Gastronomicznych w Warszawie przy ul. Poznańska 6/8.**
Temat wiodący w roku szkolnym 2021/2022 - „Tradycyjne potrawy śląskie na stuletnim zabrzańskim stole”
3. Uczestnikiem etapu okręgowego/wojewódzkiego są zwycięzcy przeprowadzonego w szkołach etapu szkolnego w/w Turnieju.

§2.

Cele Turnieju

- 1) Kultywowanie, upowszechnianie i wzbogacanie wiedzy kulinarnej;
- 2) Rozwijanie i pogłębianie wiedzy oraz umiejętności uczniów kształcących się w zawodzie kucharza;
- 3) Nawiązywanie współpracy i wymiana doświadczeń pomiędzy szkołami i uczniami;
- 4) Rozwijanie współzawodnictwa indywidualnego i międzyszkolnego;
- 5) Wykazanie się przez uczniów wiedzą, umiejętnościami oraz kreatywnością;
- 6) Zaangażowanie w przygotowanie zaplanowanej potrawy;
- 7) Sprawdzenie podstawowej wiedzy kulinarnej w formie testu pisemnego oraz umiejętności praktycznych.

§3.

Zasady uczestnictwa w Turnieju

1. W Turnieju mogą brać udział uczniowie wszystkich szkół województwa mazowieckiego kształcący się w zawodzie kucharz klas programowo najwyższych **Branżowej Szkoły I Stopnia**, zgłoszeni przez dyrektora danej placówki.
2. Warunkiem udziału jest wypełnienie i przesłanie na adres organizatora formularza i karty zgłoszeniowej do 28 stycznia 2022 r. (Załącznik nr 1).
3. W przypadku nieukończenia przez uczestnika 18-tego roku życia przed terminem Turnieju, konieczne jest dostarczenie organizatorom oświadczenia rodziców o zgodzie na udział najpóźniej do dnia jego rozpoczęcia.
4. Udział w Turnieju oznacza jednocześnie wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych dla potrzeb organizatorów i sponsorów konkursu (imię, nazwisko, nazwa szkoły) i na publikowanie w różnej formie, bez odrębnego wynagrodzenia, zgłoszonych do konkursu przepisów oraz zdjęć potraw konkursowych.
5. Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży i pobytu.
6. Przystąpienie do Turnieju oznacza wyrażenie przez uczestnika zgody na warunki zawarte w regulaminie.

§4.

Zasady organizacji Turnieju

1. Uczestnicy Turnieju zgłaszają się 18 lutego 2022 r. w Zespole Szkół Gastronomicznych im. prof. E. Pijanowskiego, ul. Poznańska 6/8, w godzinach od 8.00 do 8.15 do sali 314.
2. Każdy uczestnik powinien posiadać legitymację szkolną lub dowód tożsamości, orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
3. Każdy uczestnik powinien być wyposażony w prawidłowy strój zawodowy bez znaków firmowych (kitel, spodnie, zapaska, czapka kucharska i odpowiednie obuwie).
4. Każdy uczestnik powinien posiadać środki ochrony osobistej umożliwiające zakrycie ust i nosa oraz rękawiczki. Obowiązkowo zapoznaje się z Regulaminem Bezpieczeństwa ZSG zamieszczonego na stronie internetowej szkoły.

Jeżeli razem z uczestnikiem, w miejscu jego zamieszkania (stałego pobytu), przebywa osoba na kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych, nie może uczeń brać udziału w turnieju i jest zobowiązany do niezwłocznego przekazania tej informacji.

5. Uczestnik Turnieju będzie miał do dyspozycji w pełni wyposażone stanowisko pracy, zgodnie ze standardami egzaminacyjnymi.
6. Sprzęt specjalistyczny uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie.
7. Uczestnicy zapewniają surowce we własnym zakresie.
8. Nie wolno stosować wcześniej przygotowanych, uformowanych półproduktów oraz dekoracji (warzywa, owoce, grzyby mogą być obrane).
9. Nad prawidłowością przebiegu Turnieju czuwać będzie profesjonalne Jury w składzie:
 - 1) Przewodniczący Jury – przedstawiciel Mazowieckiego Kuratora Oświaty;
 - 2) Z - ca przewodniczącego Jury – wicedyrektor Marzena Niedośpiał;
 - 3) Członek Jury – przedstawiciel Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni;
 - 4) Członek Jury – przedstawiciel Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni;
 - 5) Członek Jury – przedstawiciel Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni;
 - 6) Członek Jury – przedstawiciel Ogólnopolskiego Stowarzyszenia Szefów Kuchni i Cukierni oraz opiekunowie uczestników Turnieju.
10. Organizator Turnieju zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników konkursu, przepisów oraz do wykorzystywania zdjęć wykonanych podczas Turnieju. Dane osobowe uczestników oraz opiekunów zbierane i przetwarzane będą jedynie w celu prawidłowej organizacji, przeprowadzenia i promocji Turnieju, zgodnie z przepisami o ochronie danych osobowych (RODO).

§5.

Przebieg II Etapu Turnieju

1. Turniej składa się z dwóch etapów:
 - Etap I – część pisemna - godz. 9.00 - 10.00 sala 314;
 - Etap II – część praktyczna - godz. 10.30 – 13.00 sala 316, 320.
2. W trakcie Turnieju uczestnik wykonuje:
 - 1) Test pisemny;
 - 2) Zadanie praktyczne polegające na przygotowaniu 3 porcji dania zasadniczego zgodnie z tematem wiodącym turnieju: **„Tradycyjne potrawy śląskie na stuletnim zabrzańskim stole”**.
3. Uczestnik przekazuje 2 porcje dań ekipie jurorów, a jedną porcję pozostawia na stole prezentacyjnym.

4. Dania są oceniane przez Jury złożone z profesjonalistów, w którego skład wchodzi zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszący się uznaniem w środowisku gastronomicznym.
5. Danie podlegające ocenie Jury musi być w całości przygotowane podczas Turnieju, w regulaminowym czasie.
6. Jury ocenia:

1) Organizację i higienę pracy

Użycie odpowiedniego sprzętu	5 punktów
Czystość stanowiska pracy, higiena stanowiska	5 punktów
Przygotowanie stanowiska pracy	5 punktów
Wygląd stanowiska po zakończeniu pracy	5 punktów

2) Wykonanie potraw

Profesjonalizm pracy	5 punktów
Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych	5 punktów
Kreatywność	5 punktów
Ocena organoleptyczna (smak i zestawienie smakowe składników)	15 punktów
Proporcjonalność dania	5 punktów
Odpowiednia gramatura	5 punktów

3) Ekspedycję potraw

Wygląd potrawy, estetyka podania	5 punktów
Temperatura potrawy i talerza	5 punktów

Maksymalna liczba punktów do zdobycia przez uczestnika:

- 1) Część teoretyczna - 30 punktów
- 2) Część praktyczna - 70 punktów
7. Do III etapu Turnieju kwalifikują się uczniowie, którzy w II etapie uzyskali co najmniej 80% punktów możliwych do uzyskania.
8. Ostateczną decyzję o zakwalifikowaniu się do III etapu Turnieju podejmuje Komitet Główny Turnieju.

Regulamin Turnieju jest zgodny z przepisami prawa oraz z Regulaminem Organizatora Komitetu Głównego Turnieju z siedzibą w Zabrze.

Dodatkowe pytania dotyczące Turnieju proszę kierować do Pani Iwony Kalinowskiej - Wiącek, na adres e-mail: iwona.kalinowska@poczta.onet.pl telefon kontaktowy: 880-963-613.