**V edycja Turnieju na Najlepszego Ucznia**

**w Zawodzie Kucharz**

**REGULAMIN**

**Temat wiodący w roku szkolnym 2021/2022:**

**„Tradycyjne potrawy śląskie na stuletnim**

**zabrzańskim stole”**

**Mamy przyjemność poinformować, że w naszej szkole po raz kolejny odbędzie się etap wojewódzki Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz.**

**W Turnieju mogą wziąć udział uczniowie kształcący się w zawodzie kucharz (512001) klas programowo najwyższych branżowej szkoły I stopnia.**

**Zapraszamy wszystkie szkoły z naszego województwa do uczestnictwa
i zgłaszania zwycięzców wyłonionych w eliminacjach szkolnych do udziału
w wojewódzkim etapie konkursu. Termin konkursu: 31.01.2022**

**Zgłoszenia przyjmujemy do 26.01.2022**

**REGULAMIN**

1. **CELE TURNIEJU**

Celem Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz jest:

* rozwijanie i pogłębianie wiedzy oraz umiejętności uczniów kształcących się

 w zawodzie kucharz,

* nawiązywanie współpracy i wymiana doświadczeń między uczniami z całej Polski,
* zaprezentowanie umiejętności kulinarnych uczniów,
* podnoszenie jakości kształcenia w zawodzie kucharz,
* wymiana doświadczeń między szkołami i zakładami,
* rozwijanie współzawodnictwa indywidualnego i międzyszkolnego.
1. **ORGANIZACJA ETAPU WOJEWÓDZKIEGO**

1. Etap Wojewódzki Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz odbędzie się 31.01.2022 roku w Zespole Szkół Gastronomicznych im. G. Morcinka w Katowicach przy ul. Roździeńskiej 25. Początek o godzinie 9.00. Prosimy przybyć minimum pół godziny przed rozpoczęciem.

2. Uczestnikami Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz mogą być uczniowie kształcący się w zawodzie kucharz (512001) klas **programowo najwyższych branżowej szkoły I stopnia.**

3. W Etapie Wojewódzkim udział biorą wybrani laureaci eliminacji szkolnych zakwalifikowani przez komisję Etapu Wojewódzkiego na podstawie zgłoszeń przesłanych do organizatora Etapu Wojewódzkiego (ZSG im. G. Morcinka w Katowicach)

**Zgłoszenia (załącznik nr 1) przejmujemy do 26.01.2022 na adres organizatora etapu wojewódzkiego: ZSG im G. Morcinka w Katowicach. ul. Roździeńska 25 40-382 Katowice, E-mail.: zsgkatowice@wp.pl, telefon: 32/256 98 23**

3. Etap Wojewódzki Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz składa się z dwóch części: teoretycznej i praktycznej.

a. Część teoretyczna obejmuje test i trwa 60 minut. Test jest przesyłany przez Komitet Główny Turnieju do Komisji Wojewódzkich

Część praktyczna polega na sprawdzeniu umiejętności praktycznych uczniów. Należy wykonać 4 porcje dania zasadniczego zgodnie z tematem konkursu.

b. Czas przeznaczony na wykonanie zadania w etapie wojewódzkim Turnieju wynosi 160 minut.

c. Nie dopuszcza się przywożenia surowców wstępnie przetworzonych, marynowanych itp. Będzie możliwość zamarynowania mięsa i skorzystania z pakowarki próżniowej na miejscu bezpośrednio przed rozpoczęciem konkursu.

d. Organizator zapewnia salę wyposażoną w stanowiska pracy i piece z płytą elektryczną, piec konwekcyjny, vacum, sous vide oraz podstawowy sprzęt gastronomiczny, talerze do dania zasadniczego.

Sprzęt specjalistyczny i surowce zapewnia uczestnik.

Dopuszcza się talerze przywiezione przez uczestnika.

4. a. Zarówno test jak i wykonanie dania będzie oceniała Wojewódzka Komisja Turnieju powołana przez Komitet Główny konkursu w składzie:

Przewodniczący- przedstawiciel Kuratorium Oświaty województwa śląskiego,

Z-ca przewodniczącego – przedstawiciel ZSG im. G Morcinka w Katowicach,

Członkowie:

Przedstawiciel Izby Rzemieślniczej Małej i Dużej Przedsiębiorczości w Katowicach

Chef exe Dariusz Barański

Chef exe Dawid Pietrasz

nauczyciel przedmiotów zawodowych, wybierany losowo spośród opiekunów przed rozpoczęciem prac Komisji Oceniającej.

Członkowie Komisji Wojewódzkiej stanowią jednocześnie Komisję Oceniającą.

Członkowie Komisji Oceniającej nie oceniają uczniów, których uczą w szkole lub na zajęciach praktycznych.

b. Do III etapu kandydują uczniowie, którzy w II etapie uzyskali co najmniej 80%

punktów możliwych do uzyskania. Ostateczna decyzje o zakwalifikowaniu się do III

etapu Turnieju podejmuje Komitet Główny Turnieju.

c. Kryteria oceniania w II i III etapie są takie same:

 - część teoretyczna- 30 punktów,

 - część praktyczna- 70 punktów.

 W części praktycznej Komisja Oceniająca uwzględnia następujące elementy:

 - organizacja i higiena pracy,

 - wykonywanie potraw,

 - ekspedycja potraw.

 W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów przez uczestników o kolejności

 miejsca decydować będzie punktacja za część praktyczną.

 d. Obowiązującą literaturą w II etapie KONKURSU są dopuszczone przez MEN podręczniki do technologii gastronomicznej z towaroznawstwem, wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego,

5. Do zgłoszenia do Turnieju należy dołączyć właściwą zgodę i oświadczenie (załącznik 7). Jest to jednoznaczne z akceptacją na przetwarzanie danych osobowych uczestników turnieju w celu właściwego przebiegu wydarzenia i udostępnienie wizerunku na potrzeby relacji z przebiegu Turnieju.

6. Szczegółowe informacje dotyczące trzeciego ogólnopolskiego etapu Turnieju na najlepszego ucznia w zawodzie kucharz wraz z załącznikami publikowane są na stronie internetowej organizatora głównego pod adresem: [www.zsspoz.zabrze.pl](http://www.zsspoz.zabrze.pl/)

7. Każdy uczestnik, który uważa, że w czasie Turnieju nastąpiło złamanie regulaminu ma prawo złożyć odwołanie. Zasady trybu odwoławczego określa regulamin główny Turnieju dostępny na stronie [www.zsspoz.zabrze.pl](http://www.zsspoz.zabrze.pl/)

 ZAŁĄCZNIKI

Zał.1- Karta zgłoszenia kandydatów z klas programowo najwyższych do eliminacji

Wojewódzkich/Okręgowych Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

Zał. 7- Zgoda uczestników