

VIII edycja Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

Regulamin

Temat wiodący w roku szkolnym 2024/2025: **„INSPIRACJE KULINARNE KLASYCZNEJ KUCHNI WŁOSKIEJ”**

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 klas trzecich szkoły branżowej 1 stopnia kształcący się w zawodzie kucharz (512001).

Zapraszamy wszystkie chętne szkoły do uczestnictwa i zgłaszania zwycięzców wyłonionych w eliminacjach szkolnych do udziału w wojewódzkim etapie konkursu. Termin konkursu: 11.02.2025

Zgłoszenia przyjmujemy do dnia 04.02.2025.

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.

Laureaci i finaliści turniejów i olimpiad o zasięgu ogólnopolskim tematycznie związanych z wybranym obszarem kształcenia są zwolnieni z części pisemnej egzaminu potwierdzającego kwalifikację w zawodzie i na świadectwie potwierdzającym kwalifikację w zawodzie otrzymują najwyższy wynik.

2. ORGANIZACJA ETAPU WOJEWÓDZKIEGO

1. Etap Wojewódzki Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz odbędzie się 11.02.2025 roku w Zespole Szkół Gastronomicznych im. Gustawa Morcinka w Katowicach przy ul. Roździeńskiej 25. Początek o godzinie 9.00. Prosimy przybyć minimum pół godziny przed rozpoczęciem celem organizacji stanowiska pracy.

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) przyjmujemy do 04.02.2025 na adres organizatora etapu wojewódzkiego: ZSG im G. Morcinka w Katowicach. ul. Roździeńska 25 40-382 Katowice, e-mail: sekretariat@zsgkatowice.edu.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 **3 porcje dania zasadniczego zgodnie z tematem konkursu.**

b. Czas przeznaczony na wykonanie zadania w etapie wojewódzkim Turnieju wynosi 150 minut.

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

d. Organizator zapewnia salę wyposażoną w stanowiska pracy i piece z płytą elektryczną, piec konwekcyjny, vacuum, 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:
Chef exe Dariusz Barański
Chef exe Dawid Pietrasz

Członkowie Komisji Wojewódzkiej stanowią jednocześnie Komisję Oceniającą. Członkowie Komisji Oceniającej nie oceniają uczniów, których uczą w szkole lub na zajęciach praktycznych.

Obserwator – 1 nauczyciel/opiekun wybrany losowo spośród opiekunów uczestników Turnieju, bez możliwości oceniania

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, technologii gastronomicznej z towaroznawstwem, wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego.

5. Wszystkim uczestnikom przysługują dyplomy i drobne upominki. Zwycięzcy otrzymają nagrody rzeczowe ufundowane przez organizatora lub sponsora.

6. Do zgłoszenia do Turnieju należy dołączyć właściwą zgodę i oświadczenie (załącznik 2). 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.

7. Szczegółowe informacje dotyczące trzeciego etapu Turnieju na najlepszego ucznia w zawodzie kucharz wraz z załącznikami publikowane są na stronie internetowej organizatora głównego pod adresem: www.zsspoz.zabrze.pl

8. 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

ZAŁĄCZNIKI

Zał. 1 - Karta zgłoszenia kandydatów z klas programowo najwyższych do eliminacji Wojewódzkich/Okręgowych Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

Zał. 2 - Zgoda uczestników na przetwarzanie danych osobowych i wizerunku