**Regulamin Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego**

**Ucznia w Zawodzie Kucharz**

1. **CELE TURNIEJU**

Celem Ogólnopolskiego 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 TURNIEJU**
	1. Podstawa prawna organizacji Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia

 w Zawodzie Kucharz:

* Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r.

 w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad

 (Dz. U. z 2002 poz.125 z późniejszymi zmianami),

* Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 24 września 2014 r. zmieniające

 rozporządzenie w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów,

 turniejów i olimpiad (Dz. U. z 2014 r. poz.1290),

* Ustawa o systemie oświaty z dnia 7 września 1991 r. (Dz. U. z 2019 r. poz. 1481

 i 1818 ),

* Ustawa prawo oświatowe z 14 grudnia 2016 r. (Dz.U. z 2019 r. poz.1148

 z późniejszymi zmianami),

* Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie

 egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego,

 przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych ( Dz. U.

 z 2017 r., poz. 89 z późniejszymi zmianami).

* 1. Organizatorami Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie

 Kucharz są:

* Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach,
* Zespół Szkół Spożywczych w Zabrzu.
	1. Siedziba Turnieju:

Zespół Szkół Spożywczych

41-819 Zabrze

ul. Franciszkańska 13

tel/fax 32 27152 37

e.mail: turniejkucharz@zsspoz.zabrze.pl

www.zsspoz.zabrze.pl

 Dyrektor szkoły- mgr inż. Urszula Surel –Hildebrand

* 1. Uczestnikami Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

 mogą być wszyscy chętni uczniowie kształcący się w zawodzie kucharz (512001) klas

 programowo najwyższych branżowej szkoły I stopnia.

* 1. Ogólnopolski Turniej na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz jest turniejem

 trzystopniowym składającym się z części praktycznej i teoretycznej:

* I etap - szkolny- udział biorą wszyscy chętni uczniowie,
* II etap - wojewódzki (okręgowy) - udział biorą zwycięzcy z etapów szkolnych

 zakwalifikowani przez komisje wojewódzkie/okręgowe,

* III etap – ogólnopolski - biorą udział laureaci etapów wojewódzkich/okręgowych

 zakwalifikowani przez Komitet Główny Turnieju.

W przypadku małej ilości zgłoszeń Komitet Główny Turnieju dopuszcza łączenie

I i II etapu. Laureaci etapu szkolnego będą kandydatami do etapu ogólnopolskiego.

* 1. Źródłem finansowania Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie

 Kucharz są:

* wpływy od sponsorów - stowarzyszeń, instytucji wspomagających (pokrycie kosztów

 organizacyjnych, imprez towarzyszących i nagród),

* dofinansowanie,
* opłaty organizacyjne ponoszone przez placówki delegujące.

 Organizator wnosi wkład własny w postaci potencjału organizacyjnego i posiadanych

 zasobów rzeczowych i osobowych oraz pokrywa koszty organizacyjne.

1. **PRAWA I UPRAWNIENIA UCZESTNIKÓW TURNIEJU:**
	1. Uczestnikom Turnieju przysługują uprawnienia zgodne z:
* Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r.

 w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad

 (Dz.U. z 2002 r. poz.125 z późniejszymi zmianami),

* Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 24 września 2014 r. zmieniające

 rozporządzenie w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów,

 turniejów i olimpiad (Dz.U. z 2014 r. poz.1290),

* Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10 stycznia 2017 r. w sprawie

 egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego oraz egzaminu sprawdzającego,

 przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych ( Dz. U.

 z 2017 r., poz.89 z późniejszymi zmianami) - laureaci sześciu pierwszych miejsc mogą być zwolnieni ze zdawania jednego etapu egzaminu czeladniczego.

3.2. Uczestnicy III etapu są finalistami. Uczestnik uzyskuje tytuł laureata, jeżeli zdobył

 50% punktów w części teoretycznej i 75% punktów w części praktycznej.

3.3. Potwierdzeniem uzyskania uprawnień oraz statusu laureata lub finalisty jest

 zaświadczenie, którego wzór stanowi załącznik do rozporządzenia MEN w sprawie

 organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad z dnia

 29.01.2002 r. z późniejszymi zmianami.

3.4. Finalistom przysługują nagrody i dyplomy. Organizatorzy poszczególnych stopni

 Turnieju mogą przyznawać uczestnikom, ich opiekunom/pracodawcom, szkołom

 dyplomy i nagrody z funduszy własnych i środków pozyskanych od sponsorów.

3.5. Każdy uczestnik zgłasza chęć przystąpienia do Turnieju dobrowolnie w szkole, do

 której uczęszcza lub u pracodawcy. Przystąpienie jest równoznaczne z wyrażeniem

 zgody na przetwarzanie danych osobowych i ujawnienie wizerunku na potrzeby relacji

 z przebiegu poszczególnych etapów Turnieju, wystawienie stosownych zaświadczeń

 oraz akcję reklamującą Turniej.

1. **PRAWA I OBOWIĄZKI ORGANIZATORA**

4.1. Powoływanie Komitetu Głównego Turnieju z siedzibą w Zabrzu.

4.2. Zatwierdzenie Regulaminu Turnieju przygotowanego przez Komitet Główny Turnieju.

4.3. Prowadzenie rozliczeń finansowych Turnieju.

4.4. Reprezentowanie Turnieju na zewnątrz.

4.5. Prowadzenie działalności promocyjnej Turnieju.

4.6. Nadzór na pracami Komitetu Głównego Turnieju.

4.7. Organizowanie współpracy z partnerami zewnętrznymi.

1. **TRYB ODWOŁAWCZY**

 5.1. Każdy uczestnik, który uważa, że w czasie Turnieju nastąpiło złamanie regulaminu ma

 prawo złożyć odwołanie.

 5.2. Odwołanie w formie pisemnej należy złożyć do Komitetu Głównego Turnieju

 w terminie do 7 dni od dnia zakończenia etapu turnieju, podczas którego nastąpiło

 złamanie regulaminu - decyduje data stempla pocztowego na kopercie lub data

 przyjęcia odwołania (przy dostarczeniu osobistym).

5.3. Przewodniczący Komitetu Głównego Turnieju rozpatruje odwołanie w ciągu 30 dni,

 w formie pisemnej, po rozpoznaniu sytuacji.

5.4. Decyzje podjęte w wyniku odwołania są ostateczne.

**6. STRUKTURA ORGANIZACYJNA**

6.1. Za poziom merytoryczny i organizację Turnieju odpowiada Komitet Główny Turnieju.

 Nadzoruje przygotowanie testów i ich dystrybucję do komisji wojewódzkich/

 okręgowych.

6.2. Przewodniczącym Komitetu Głównego Turnieju jest prezes Izby Rzemieślniczej oraz

 Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach, zastępcą dyrektor Zespołu Szkół

 Spożywczych w Zabrzu.

6.3. W skład Komitetu Głównego Turnieju powołuje się jako członków nauczycieli Zespołu

 Szkół Spożywczych w Zabrzu, pracodawców/ restauratorów/ mistrzów gastronomii,

 przedstawiciela Kuratorium Oświaty w Katowicach oraz innych.

6.4. Komitet Główny Turnieju ma swojego sekretarza i rzecznika prasowego.

6.5. Turniej ma zasięg ogólnopolski i składa się z 3 etapów: szkolnego, wojewódzkiego/

 okręgowego i ogólnopolskiego. Poszczególne etapy organizowane są przez komisje

 szkolne, wojewódzkie/okręgowe i Komitet Główny Turnieju.

6.6. Komitet Główny Turnieju zajmuje się promocją Turnieju, ustala temat kolejnej edycji,

 zadania dla uczestników, ustala i zatwierdza terminarz turnieju, powołuje komisje

 wojewódzkie/okręgowe i kieruje ich pracami, przeprowadza kwalifikację kandydatów

 do etapu ogólnopolskiego, powołuje komisję do przeprowadzenia etapu

 ogólnopolskiego i organizuje uroczyste zakończenie.

**7. ETAPY TURNIEJU**

7.1. Pierwszy etap - szkolny:

* Biorą w nim udział wszyscy chętni uczniowie z branżowej szkoły I stopnia klas programowo najwyższych.
* Szkolne komisje przedmiotów zawodowych przy współpracy instruktorów zajęć

 praktycznych określają zadania i sposób przeprowadzania tego etapu na podstawie

 wymagań Turnieju.

* Powołana przez dyrektora szkoły komisja powinna wyłonić najlepszego ucznia

 (uczniów) i zgłosić do II etapu.

* I etap należy przeprowadzić do końca listopada.
* O zakwalifikowaniu się do etapu II decyduje Komisja Wojewódzka/Okręgowa

 Turnieju.

7.2. Drugi etap – wojewódzki/okręgowy:

* Biorą w nim udział wybrani laureaci eliminacji szkolnych.
* Informacje o miejscu odbywania się eliminacji wojewódzkich dostępne będą

 w Kuratoriach Oświaty danego województwa do końca grudnia każdego roku.

* Na wniosek szkoły/instytucji/ pracodawcy złożony do końca listopada Komitet

 Główny powołuje Wojewódzką/Okręgową Komisję Turnieju w składzie:

Przewodniczący- przedstawiciel Kuratorium Oświaty danego województwa,

Z-ca przewodniczącego – przedstawiciel organizatora II etapu,

Członkowie (min. 5 członków) - nauczyciele przedmiotów zawodowych, instruktorzy zajęć praktycznych. Instruktorzy zajęć praktycznych proponowani są przez instytucje/stowarzyszenia/pracodawców, natomiast nauczycieli wybiera się 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.

* Tematy i sposób przeprowadzania II Turnieju etapu ustala Komitet Główny Turnieju.
* Część teoretyczna obejmuje test i trwa 60 minut. Test jest przesyłany przez Komitet

 Główny Turnieju do Komisji Wojewódzkich/Okręgowych według terminarzu

 Turnieju.

* Część praktyczna polega na sprawdzeniu umiejętności praktycznych uczniów. Zadania

 opracowują Komisje Wojewódzkie/Okręgowe Turnieju. Na realizację zadań należy

 przeznaczyć maksymalnie 240 minut.

* II etap należy przeprowadzić w terminie wskazanym w terminarzu na dany rok szkolny.
* Komisje Wojewódzkie w terminie wskazanym w terminarzu na dany rok szkolny przesyłają sprawozdanie z przebiegu II etapu Turnieju.
* 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 decyduje Komitet Główny Turnieju.

7.3. Etap III- eliminacje ogólnopolskie:

* Komitet Główny Turnieju powołuje Ogólnopolską Komisję Turniejową do

 przeprowadzenia III etapu w składzie:

Przewodniczący- przedstawiciel komisji egzaminacyjnej przy Izbie Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach,

Zastępcy: - przedstawiciel ZSS w Zabrzu,

 - przedstawiciel Kuratorium Oświaty w Katowicach,

Członkowie:

 - 3 instruktorów/ nauczycieli zajęć praktycznych,

 - 2 nauczycieli przedmiotów zawodowych wybranych losowo spośród

 opiekunów uczestników Turnieju.

Członkowie Ogólnopolskiej Komisji Turniejowej stanowią jednocześnie Komisję Oceniającą.

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

* Zadania III etapu oraz temat przewodni Komitet Główny Turnieju podaje zgodnie z terminarzem na dany rok szkolny.
* Etap III organizowany jest do 30 kwietnia, składa się z części teoretycznej - testu,

 który trwa 60 minut oraz części praktycznej, która trwa maksymalnie 240 minut.

**8. KRYTERIA OCENY**

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

 - część teoretyczna- 30 punktów,

 - część praktyczna- 70 punktów.

 8.2. W części praktycznej Komisje Oceniające uwzględniają następujące elementy:

 - organizacja i higiena pracy,

 - wykonywanie potraw,

 - ekspedycja potraw.

 8.3. W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów przez uczestników o kolejności

 miejsca decydować będzie punktacja za część praktyczną.

**9. WYMAGANIA TURNIEJU**

 9.1. W I etapie wymagany jest poziom wystarczający do uzyskania oceny bardzo dobrej na

 zakończenie nauki przedmiotów zawodowych, w II etapie niezbędny do uzyskania

 oceny celującej na zakończenie nauki przedmiotów zawodowych, natomiast w etapie

 ogólnopolskim wymagany jest zakres oraz poziom wiedzy i umiejętności wykraczający

 poza treści podstaw programowych w zawodzie kucharza.

 9.2. Obowiązującą literaturą w I i II etapie są dopuszczone przez MEN podręczniki do

 technologii gastronomicznej z towaroznawstwem, wyposażenia technicznego zakładu

 gastronomicznego, natomiast w III etapie dodatkowo czasopisma branżowe, albumy,

 normy, czasopisma np. „Przegląd Gastronomiczny”.

**10. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH I POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

 10.1. Komitet Główny Turnieju gromadzi i przechowuje dokumentację dotyczącą III etapu

 przez 5 lat.

 10.2. Wszelkie sprawy sporne nieobjęte niniejszym regulaminem rozstrzygają Organizatorzy

 Turnieju.

 10.3. Niniejszy regulamin stanowi podstawę do organizacji kolejnych edycji Turniejów.

 Komitet Główny zastrzega sobie prawo interpretacji zapisów w regulaminie. Zmiany te

 nie mogą dotyczyć trwającej edycji Turnieju.

 10.4. Dokładne terminy poszczególnych etapów Turnieju zostaną podane po pierwszym

 spotkaniu organizacyjnym Komitetu Głównego – terminarz na dany rok szkolny.

 10.5. Informacje o Turnieju wraz z regulaminem i załącznikami publikowane są na stronie

 internetowej pod adresem: [www.zsspoz.zabrze.pl](http://www.zsspoz.zabrze.pl)

 10.6. Wykaz uczniów zakwalifikowanych do etapu III oraz wyniki zostaną opublikowane na

 stronie internetowej Organizatorów. Publikacja materiałów fotograficznych

 i filmowych w celu promocji Turnieju mogą zostać opublikowane na stronie

 internetowej Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości

 w Katowicach oraz Zespołu Szkół Spożywczych w Zabrzu, kronikach pamiątkowych,

 tablicach i wystawach i innych publikacjach ZSS (załącznik 7).

 10.7. Zapoznanie się z regulaminem i zgłoszenie do Turnieju (imię i nazwisko, data i miejsce

 urodzenia, szkoła/ zakład pracy) jest jednoznaczne z akceptacją na przetwarzanie

 danych osobowych uczestników turnieju w celu właściwego przebiegu wydarzenia.

 Dyrektor Zespołu Szkół Spożywczych Prezes Izby Rzemieślniczej oraz

 w Zabrzu Małej Średniej Przedsiębiorczości

 w Katowicach

 Urszula Surel- Hildebrand Jan Klimek

Katowice, dn.16.10.2019 r.

Załączniki:

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

Wojewódzkich/Okręgowych Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

Zał. 2.- Zgłoszenie kandydatów do eliminacji Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

Zał. 3- Potwierdzenie uczestnictwa w III etapie Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

Zał. 4- Wniosek o powołanie Komisji Wojewódzkiej/Okręgowej

Zał. 5- Protokół z eliminacji Wojewódzkich/Okręgowych Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

Zał. 6- Protokół z Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

Zał. 7- Zgoda uczestników

**Zalecana literatura:**

* 1. A. Kmiołek, Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów - część 1-2, WSiP, Warszawa, 2013.
	2. M.Zienkiewicz, Sporządzanie i ekspedycja potraw i napojów - część 3, WSiP, Warszawa, 2013.
	3. Konarzewska M., Lada E., Zielonka B.: Wyposażenie zakładów gastronomicznych. WSiP, Warszawa, 2013.
	4. Żabicki Wojciech Kucharz małej gastronomii. Organizacja, bezpieczeństwo i higiena pracy. WSIP, 2008.
	5. Górecka D., Limanówka H., Superczyńska E., Żylińska-Kaczmarek M.: Technologia gastronomiczna z obsługą konsumenta. FORMAT AB, Warszawa, 2006.
	6. Czerwińska Dorota Zasady żywienia. Część 1, kwalifikacja T.15.1,Wydawnictwo WSiP, 2018.
	7. Czerwińska Dorota Zasady żywienia. Część 2, kwalifikacja T.15.1, Wydawnictwo WSiP, 2016.
	8. Derbis Anna, Linka Lidia Żywienie i usługi gastronomiczne cz. IV, Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, Wydawnictwo ab FORMAT, 2016.
	9. Dominik Piotr, BHP w branży gastronomicznej Wydawnictwo WSiP, 2016.
	10. Jastrzębski Witold Wyposażenie techniczne zakładów gastronomicznych wydawnictwo WSiP, 2013.
	11. Kasperek Agnieszka, Kondratowicz Marzanna, Gastronomia, Tom I. Wyposażenie i zasady bezpieczeństwa w gastronomii, kwalifikacja T.6