

Regulamin

II 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:
 - 1) Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego;
 - 2) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni.
2. Turniej odbędzie się **18 stycznia 2019 roku w Zespole Szkół Gastronomicznych Warszawa ul. Poznańska 6/8.**
3. Uczestnikiem etapu okręgowego/wojewódzkiego są zwycięzcy przeprowadzonego w szkołach etapu szkolnego Turnieju.

§2.

Cele Turnieju

1. Celem Turnieju jest:
 - 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 sprawdzianu umiejętności praktycznych.

§3.

Zasady uczestnictwa w Turnieju

1. W turnieju mogą brać udział uczniowie wszystkich szkół województwa mazowieckiego, zgłoszeni przez dyrektora danej szkoły.
2. Warunkiem udziału jest wypełnienie i przesłanie na adres organizatora formularza i karty zgłoszeniowej do 15 grudnia 2018 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 stycznia 2019 r. w Zespole Szkół Gastronomicznych im. prof. E. Pijanowskiego, ul. Poznańska 6/8, w godzinach od 8.00 do 8.15, w sali nr 316 (III piętro).**
2. Każdy uczestnik powinien posiadać legitymację szkolną lub dowód tożsamości.
3. Każdy uczestnik powinien być wyposażony w prawidłowe ubranie kucharskie (kittel, spodnie, zapaska, czapka kucharska i odpowiednie obuwie).
4. Uczestnik Turnieju będzie miał do dyspozycji w pełni wyposażone stanowisko pracy, zgodnie ze zgłoszonym wcześniej zapotrzebowaniem.
5. Sprzęt specjalistyczny uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie.
6. Etap praktyczny Turnieju będzie polegał na wykonaniu 3 porcji dania zasadniczego z wykorzystaniem wieprzowiny, według własnej inwencji.
7. Uczestnicy zapewniają surowce we własnym zakresie.
8. Nie wolno stosować wcześniej przygotowanych, uformowanych półproduktów oraz wcześniej przygotowanych 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, nazw, przepisów oraz do wykorzystywania zdjęć wykonanych podczas konkursu (w tym zdjęć, osób i potraw), zgodnie z Ogólnym Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych Dz. Urz. UE L2016.119.1 z 4 maja 2016 r. (RODO).

§6.

Przebieg Turnieju

1. Turniej składa się z dwóch etapów:
 - 1) Etap I – część pisemna - od godz. 9.00 do godz. 10.00 (60 min.);
 - 2) Etap II – część praktyczna - od godz. 10.30 do godz. 12.00 (90 min.);
2. W trakcie Turnieju uczestnik wykonuje:
 - 1) Test pisemny;
3. Zadanie praktyczne polegające na przygotowaniu potrawy nt. „Wariacje z wieprzowiną”
4. Każdy uczestnik przygotowuje 4 porcje dania zasadniczego z wykorzystaniem wieprzowiny według własnej inwencji.
5. Uczestnik przekazuje 2 porcje dania ekipie jurorów, jeden zestaw pozostaje na stole prezentacyjnym (degustacyjnym).
6. 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.
7. Danie podlegające ocenie jury musi być w całości przygotowane podczas Turnieju, w regulaminowym czasie.

8. Jury ocenia:

1) **Organizację i higienę pracy**

Użycie odpowiedniego sprzętu	5 punktów
Czystość stanowiska pracy, higiena	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

9. Do III etapu Turnieju kwalifikują się uczniowie, którzy w II etapie uzyskali co najmniej 80% punktów możliwych do uzyskania.

10. 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.pl, telefon kontaktowy: 880-963-613.