

**Regulamin**  
**V Ogólnopolskiego Turnieju**  
**na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz**  
**etap wojewódzki ( okręgowy)**

**I. Postanowienia ogólne**

1. Organizatorem etapu wojewódzkiego – okręgowego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz jest Zespół Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu.
2. Turniej odbędzie się 26 stycznia 2022 roku w Zespole Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu ulica Świętego Brata Alberta 1 (dawniej ul. Armii Ludowej 1).
3. Uczestnikiem etapu wojewódzkiego (okręgowego) są zwycięscy szkolnych etapów Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz.
4. Tematem tegorocznego turnieju w roku szkolnym 2021 – 2022 jest „Tradycyjne potrawy śląskie na stuletnim zabrzańskim stole”

**II. Cele turnieju**

- ⇒ doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych,
- ⇒ wzbudzenie zainteresowań uczniów kształcących się w zawodzie kucharz,
- ⇒ integracja i wymiana doświadczeń pomiędzy uczniami i nauczycielami zawodu
- ⇒ nawiązanie ścisłej współpracy z pracodawcami z szeroko pojętej branży gastronomicznej i spożywczej
- ⇒ podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz współpraca między szkołami i firmami branży gastronomicznej i spożywczej

**III. Zasady uczestnictwa w turnieju**

1. W turnieju mogą brać udział uczniowie szkół województwa mazowieckiego (dopuszcza się udział szkół gastronomicznych nie należących do województwa mazowieckiego, położonych w niedalekiej odległości od miejsca przeprowadzania etapu wojewódzkiego).
2. Szkoły zgłaszające uczestników mogą przesłać maksymalnie dwa zespoły konkursowe (9 jednoosobowe) z placówki. Uczestnikiem mogą być jedynie uczniowie klas III o profilu kucharz.
3. Warunkiem udziału jest wypełnienie i przesłanie na adres organizatora karty zgłoszeniowej do 10 stycznia 2022 roku (załącznik nr 1).
4. W przypadku nie ukończenia przez uczestnika 18 roku życia przed terminem turnieju konieczne jest wypełnienie i przesłanie oświadczenia rodziców o zgodzie na udział w Turnieju (załącznik nr 1a).
5. Udział w turnieju oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystanie wizerunku dla potrzeb organizatora.
6. Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży i pobytu.
7. Przystąpienie do turnieju oznacza wyrażenie przez uczestnika zgody na warunki zawarte w regulaminie.

#### **IV. Zasady organizacji turnieju**

1. Uczestnicy turnieju zgłaszają się 26 stycznia 2022 roku Zespole Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu ulica Świętego Brata Alberta 1 (dawniej ul. Armii Ludowej 1) w godzinach od 8.00 do 8.15 pawilon A II piętro holl.
2. Każdy uczestnik powinien posiadać legitymację szkolną lub dowód tożsamości oraz aktualne orzeczenie lub książeczkę zdrowia do celów sanitarno – epidemiologicznych.
3. Uczestnicy powinni posiadać prawidłowe ubranie kucharza (kittel lub fartuch, zapaska, czapka kucharska i odpowiednie obuwie).
4. Uczestnik turnieju będzie miał do dyspozycji stanowisko pracy z podstawowym wyposażeniem ( kuchenka, piekarnik, stół roboczy, zlew).
5. Sprzęt specjalistyczny uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie.
6. Etap praktyczny polegać będzie na wykonaniu dwóch porcji dania zasadniczego związanych z tematem Turnieju.
7. Uczestnicy zapewniają surowce we własnym zakresie.
8. Nie wolno stosować wcześniej przygotowanych, uformowanych półproduktów oraz wcześniej przygotowanych dekoracji.
9. Nad prawidłowością Turnieju czuwać będzie powołane Jury.
10. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników, nazw potraw oraz do wykorzystywania zdjęć wykonanych podczas Turnieju, zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29 sierpnia 1997 roku.

#### **V. Przebieg Turnieju**

1. Turniej składa się z dwóch etapów :
  - ⇒ Etap pierwszy część pisemna – od godziny 8.30 do 9.30. (60 minut)
  - ⇒ Etap drugi część praktyczna – od godziny 10.00 do 12.00 (120 minut)
2. Każdy uczestnik sporządza dwie porcje dania zasadniczego.
3. Uczestnik przekazuje jedną porcję dania do jurorów a jeden zestaw eksponuje na stole prezentacyjnym.
4. Jury ocenia :
  - ⇒ organizację i higienę pracy w skali 0-20 punktów
  - ⇒ sporządzenie potraw w skali 0-40 punktów
  - ⇒ ekspedycja potraw w skali 0-10 punktówmaksymalna liczba punktów do zdobycia przez uczestnika
  - część teoretyczna 30 punktów
  - część praktyczna 70 punktów
5. Do trzeciego etapu Turnieju kwalifikują się uczniowie którzy w drugim etapie uzyskali co najmniej 80 % punktów możliwych do uzyskania.
6. Ostateczną decyzję o zakwalifikowaniu się uczestnika do trzeciego etapu Turnieju podejmuje Komitet Główny Turnieju.

Dodatkowe pytania dotyczące Turnieju można kierować do Pani Małgorzaty Miedzińskiej na adres : [m.miedzinska@zssih.radom.pl](mailto:m.miedzinska@zssih.radom.pl) lub telefon 607 916 678.