

Regulamin Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

Informacje wstępne

Podstawa prawna organizacji Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz:

- Obwieszczenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 maja 2020 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz. U. z 12 czerwca 2020 r. poz.1036).
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. - Prawo oświatowe.
- 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 2017r., poz. 89 z późniejszymi zmianami).

Źródłem finansowania Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz są:

- dofinansowanie z organu prowadzącego,
- wpływy od sponsorów - stowarzyszeń, instytucji wspomagających (pokrycie kosztów organizacyjnych, imprez towarzyszących i nagród),
- opłaty organizacyjne ponoszone przez placówki delegujące,
- organizator wnosi wkład własny w postaci potencjału organizacyjnego i posiadanych zasobów rzeczowych i osobowych oraz pokrywa koszty organizacyjne.

Cele 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.

Rozdział I – Turniej i jego Organizator.

§1. Prawa i obowiązki Organizatora.

- 1.1. Organizatorami Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz są:

- Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach,
- Zespół Szkół Spożywczych w Zabrze.

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

- 1.2. Zadania, prawa i obowiązki Organizatora.

- Powoływanie Komitetu Głównego Turnieju z siedzibą w Zabrze.
- Zatwierdzenie Regulaminu Turnieju przygotowanego przez Komitet Główny Turnieju.
- Prowadzenie rozliczeń finansowych Turnieju.
- Reprezentowanie Turnieju na zewnątrz.
- Prowadzenie działalności promocyjnej Turnieju.
- Nadzór nad pracami Komitetu Głównego Turnieju.
- Organizowanie współpracy z partnerami zewnętrznymi.
- Rozstrzyganie sporów i prowadzenie arbitrażu w sprawach, w których strona jest KGT.
- Występowanie o nagrody i odznaczenia dla członków KGT i osób związanych z organizacją Turnieju.

§2. Struktura organizacyjna Turnieju.

- 2.1. Za poziom merytoryczny i organizację Turnieju odpowiada Komitet Główny Turnieju. Nadzoruje przygotowanie testów i ich dystrybucję do komisji wojewódzkich/okręgowych.
- 2.2. Przewodniczącym Komitetu Głównego Turnieju jest prezes Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach, zastępcą dyrektor Zespołu Szkół Spożywczych w Zabrze.

- 2.3. W skład Komitetu Głównego Turnieju powołuje się jako członków nauczycieli Zespołu Szkół Spożywczych w Zabrze, pracodawców/ restauratorów/ mistrzów gastronomii, przedstawiciela Kuratorium Oświaty w Katowicach oraz innych.
- 2.4. Komitet Główny Turnieju ma swojego sekretarza i rzecznika prasowego.
- 2.5. 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.
- 2.6. 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.

Rozdział II .Organizacja Turnieju.

§3 Uczestnicy Turnieju.

- 3.1. 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.
- 3.2. 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. Uczestnicy III etapu są finalistami. Uczestnik uzyskuje tytuł laureata, jeżeli zdobył 50% punktów w części teoretycznej i 75% punktów w części praktycznej.
 - Laureaci sześciu pierwszych miejsc: olimpiad i turniejów o zasięgu ogólnopolskim, obejmujących problematykę danego zawodu, organizowanych zgodnie z przepisami wydanymi na podstawie art. 22 ust. 2 pkt. 8 ustawy o systemie oświaty, mogą być zwolnieni ze zdawania jednego etapu egzaminu czeladniczego.
 - Laureaci i finaliści turniejów i olimpiad tematycznie związanych z wybranym obszarem kształcenia są zwolnieni z części pisemnej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie i na świadectwie potwierdzającym kwalifikację w zawodzie otrzymują najwyższy wynik.

- 3.3. 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.
- 3.4. Uczestnikom Turnieju przysługują uprawnienia zgodne z:
- Obwieszczenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 25 maja 2020 r. w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz. U. z 12 czerwca 2020 r. poz.1036).
 - 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.
- 3.5. Uczniowie, którzy zostaną zakwalifikowani do etapu III Turnieju (potwierdzenie udziału przesłane do Komitetu Głównego Turnieju) otrzymają tytuł finalisty w przypadku gdy IX Ogólnopolski Turniej Na Najlepszego Ucznia w zawodzie kucharz nie odbędzie się ze względów epidemiologicznych oraz innych, o którym mowa w art. 125a ust. 1 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. – Prawo oświatowe, zwanej dalej „ustawą”.

§4 Organizacja Turnieju.

4.1. 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.

4.2. 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/institucji/ pracodawcy złożony do końca listopada.
- Komitet Główny powołuje Wojewódzką/Okręgową Komisję Turnieju w składzie:

Przewodniczący- przedstawiciel Kuratorium Oświaty danego województwa, lub przedstawiciel organu prowadzącego placówkę (Wydział Oświaty), w której odbywa się Turniej.

Z-ca przewodniczącego – przedstawiciel organizatora II etapu,

Członkowie (min. 3 członków) - instruktorzy zajęć praktycznych, restauratorzy, szefowie kuchni, mistrzowie branży. Instruktorzy zajęć praktycznych proponowani są przez instytucje/stowarzyszenia/pracodawców.

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

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

- Tematy i sposób przeprowadzania II 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 150 minut + czas potrzebny na przygotowanie stanowiska.
- 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. Ostateczną decyzję o zakwalifikowaniu się do III etapu Turnieju podejmuje Komitet Główny Turnieju.

4.3. 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 Zabrze,
- przedstawiciel Kuratorium Oświaty w Katowicach,
- przedstawiciel organu prowadzącego placówkę (Wydział Oświaty)

Członkowie:

- 3 instruktorów zajęć praktycznych, restauratorów, szefów kuchni, mistrzów branży

Członkowie Ogólnopolskiej Komisji Turniejowej 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.

- 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 150 minut + czas potrzebny na przygotowanie stanowiska.

4.4. Kryteria oceny.

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

- część teoretyczna- 30 punktów,
- część praktyczna- 70 punktów.

4.4.2. W części praktycznej Komisje Oceniające uwzględniają następujące elementy:

- organizacja i higiena pracy
- wykonywanie potraw,
- ekspedycja potraw.

4.4.3. W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów przez uczestników o kolejności miejsca decydować będzie punktacja za część praktyczną.

4.5. Wymagania Turnieju.

4.5.1. 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.

4.5.2. 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”.

§5. 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.

Rozdział III Uprawnienia i nagrody.

§6 Nagrody i uprawnienia.

6.1. Uprawnienia .

Potwierdzeniem uzyskania uprawnień oraz statusu laureata lub finalisty jest zaświadczenie, którego wzór stanowi załącznik do Obwieszczenia MEN w sprawie ogłoszenia jednolitego tekstu rozporządzenia MEN i Sportu w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad z dnia 25 maja 2020r.

6.2. Nagrody.

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.

§ 7. Ochrona danych osobowych uczestników Turnieju, postanowienia końcowe.

7.1. Komitet Główny Turnieju gromadzi i przechowuje dokumentację dotyczącą III etapu przez 5 lat.

7.2. Wszelkie sprawy sporne nieobjęte niniejszym regulaminem rozstrzygają Organizatorzy Turnieju.

7.3. 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.

7.4. Dokładne terminy poszczególnych etapów Turnieju zostaną podane po pierwszym spotkaniu organizacyjnym Komitetu Głównego – terminarz na dany rok szkolny.

7.5. Informacje o Turnieju wraz z regulaminem i załącznikami publikowane są na stronie internetowej pod adresem: www.zsspoz.zabrze.pl

7.6. 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).

- 7.7. 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.
- 7.8. Podczas finału turnieju przewiduje się możliwość utrwalania wizerunku uczestników wydarzenia w postaci zdjęć i/lub nagrań audiowizualnych. Każda osoba podejmująca decyzję o uczestniczeniu w wydarzeniu, przyjmuje do wiadomości, że jej wizerunek ujęty jako szczegół większej całości, może zostać rozpowszechniony w sposób nieodpłatny i nieograniczony w czasie w rozumieniu art. 81 ust. 2 pkt. 2 ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych.

Dyrektor Zespołu Szkół Spożywczych
w Zabrzu

Prezes Izby Rzemieślniczej oraz
Małej Średniej Przedsiębiorczości
w Katowicach

Urszula Surel- Hildebrand

Jan Klimek

Katowice, dn. 17.09. 2025 r.