

XXIV edycja Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik i Piekarz

Temat 2018/ 2019 rok:

II edycja Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

Temat 2018/ 2019 rok: "Wariacje z wieprzowiną"

HARMONOGRAM - Cukiernik i Piekarz

Lp.	Zadania	Termin
1.	Szkoły przeprowadzają etap szkolny turnieju	1.10-30.11.2018 r.
2.	Szkoły zgłaszają komisjom wojewódzkim uczniów do etapu wojewódzkiego (druk nr 1)	do 12.12.2018 r.
3.	Komisja Wojewódzka kwalifikuje kandydatów zgłoszonych przez Komisje Szkolne do II etapu turnieju.	do 15.12.2018 r.
4.	Komisja Wojewódzka przeprowadza eliminacje II etapu turnieju.	16.01.2019 r.
5.	Komisja Wojewódzka sporządza i wysyła do Komitetu Głównego Turnieju: - protokół (druk nr 5) - kartę zgłoszenia kandydatów (druk nr 2)	do 16.02.2019 r.
6.	Finał – etap ogólnopolski	?????

HARMONOGRAM - Kucharz

Lp.	Zadania	Termin
1.	Szkoły przeprowadzają etap szkolny turnieju	1.10-30.11.2018 r.
2.	Szkoły zgłaszają komisjom wojewódzkim uczniów do etapu wojewódzkiego (druk nr 1)	do 12.12.2018 r.
3.	Komisja Wojewódzka kwalifikuje kandydatów zgłoszonych przez Komisje Szkolne do II etapu turnieju.	do 15.12.2018 r.
4.	Komisja Wojewódzka przeprowadza eliminacje II etapu turnieju.	17.01.2019 r.
5.	Komisja Wojewódzka sporządza i wysyła do Komitetu Głównego Turnieju: - protokół (druk nr 5) - kartę zgłoszenia kandydatów (druk nr 2)	do 16.02.2019 r.
6.	Finał – etap ogólnopolski	11 - 13.04.2019

Regulamin Etapu Wojewódzkiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Cukiernik i Piekarz

1. Warunki uczestnictwa

Etap wojewódzki Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Piekarz i Cukiernik odbywa się w szkolnych pracowniach Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie, ul. Macieja Miechowity 6. Biorą w nim udział uczniowie klas trzecich zasadniczych szkół zawodowych w zawodach piekarz i cukiernik zakwalifikowane przez Komisje Wojewódzkie spośród kandydatów zgłoszonych do II etapu turnieju przez Komisje Szkolne z terenu województwa małopolskiego.

Tematyka turnieju obejmuje wiadomości teoretyczne i umiejętności praktyczne w zakresie przedmiotów zawodowych poszerzone o literaturę zawodową. Etap II składa się z części teoretycznej i części praktycznej.

2. Przebieg turnieju

Tematykę, sposób i zakres przeprowadzania turnieju określa regulamin opracowany przez Komitet Główny **Turnieju we Wrocławiu**.

Część teoretyczna obejmuje test przesyłany przez Komitet Główny Turnieju do Komisji Wojewódzkich według terminarza Turnieju z zakresu następujących przedmiotów: produkcja piekarska, wyposażenie techniczne piekarni, technologie w cukiernictwie, wyposażenie techniczne cukierni, zajęcia praktyczne. Obowiązującą literaturą są dopuszczone przez MEN podręczniki do w/w przedmiotów oraz literatura zawodowa.

Część praktyczna polega na sprawdzeniu umiejętności praktycznych uczniów.

Zadania do części praktycznej opracowuje Komisja Wojewódzka.

Piekarze w ramach części praktycznej przygotowują:

- ❖ Chleb zdobiony
- ❖ Atrybut wystawienniczy
- ❖ 3 szt. Chalek

Cukiernicy w ramach części praktycznej przygotowują:

- ❖ Tort do prezentacji i mały torcik do degustacji
- ❖ Ciasteczka bankietowe – 3 szt.
- ❖ Figurki marcepanowe – 3 szt.

Ocenę wykonania zadań przeprowadza Komisja Wojewódzka.

Czas przeznaczony na rozwiązanie części teoretycznej zgodnie z instrukcją testu, natomiast na realizację części praktycznej 5 godzin.

3. Kryteria oceny

Kryteria oceniania przebiegu II etapu turnieju:

część teoretyczna – 30 punktów

część praktyczna – 70 punktów

O rozdziale punktów w części praktycznej decyduje Komitet Wojewódzki Turnieju uwzględniając następujące elementy:

w konkursie piekarskim:

- organizacja i higiena pracy (w tym kompletność stroju),
- wykonywanie wyrobów piekarskich (spójność z tematem, staranność, technika wykonania, pomysłowość)
- prezentacja wyrobów

w konkursie cukierniczym:

- organizacja i higiena pracy (w tym kompletność stroju),
- wykonywanie wyrobów ciastkarskich i cukierniczych (spójność z tematem, staranność, technika wykonania, pomysłowość, spójność kompozycji, dobór składników)
- wykonywanie elementów dekoracyjnych z marcepanu, karmelu, dragantu i czekolady
- dekorowanie wyrobów ciastkarskich i cukierniczych
- ocena organoleptyczna i prezentacja wyrobów (wygląd i aranżacja)

Kandydatami do III etapu Turnieju są uczniowie, którzy w II etapie zdobyli co najmniej 80% punktów.

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

4. Wyniki eliminacji wojewódzkich

Wyniki II etapu zostaną ogłoszone w dniu zakończenia turnieju. Decyzje o rozdziale nagród podejmuje Komitet Wojewódzki Turnieju.

Regulamin Etapu Wojewódzkiego (Okręgowego) Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

1. Warunki uczestnictwa

Etap wojewódzki Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz odbywa się w szkolnych pracowniach Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie, ul. Macieja Miechowity 6. Biorą w nim udział uczniowie klas trzecich zasadniczej szkoły zawodowej w zawodzie kucharz zakwalifikowani przez Komisje Wojewódzkie spośród kandydatów zgłoszonych do II etapu turnieju przez Komisje Szkolne z terenu województwa małopolskiego.

Tematyka turnieju obejmuje wiadomości teoretyczne i umiejętności praktyczne w zakresie przedmiotów zawodowych poszerzone o literaturę zawodową. Etap II składa się z części teoretycznej i części praktycznej.

2. Przebieg turnieju

Tematykę, sposób i zakres przeprowadzania turnieju określa regulamin opracowany przez Komitet Główny **Turnieju w Zabrzu.**

Część teoretyczna obejmuje test i trwa 60 minut. Test jest przesyłany przez Komitet Główny Turnieju do Komisji Wojewódzkich (Okręgowych) według terminarza Turnieju.

Obowiązującą literaturą są dopuszczone przez MEN podręczniki do technologii gastronomicznej z towaroznawstwem, wyposażenia technicznego zakładu gastronomicznego oraz literatura zawodowa.

Część praktyczna polega na sprawdzeniu umiejętności praktycznych uczniów.

Zadania do części praktycznej opracowuje Komisja Wojewódzka. Na realizację zadania należy przeznaczyć maksymalnie 180 minut. Uczniowie przygotowują danie główne związane z tematyką konkursu, które należy wydać w 2 porcjach. Ocenę wykonania zadań przeprowadza Komisja Wojewódzka.

3. Kryteria oceny

Kryteria oceniania przebiegu II etapu turnieju:

część teoretyczna – 30 punktów

część praktyczna – 70 punktów

O rozdziale punktów w części praktycznej decyduje Komitet Wojewódzki Turnieju uwzględniając następujące elementy:

- organizacja i higiena pracy (w tym kompletność stroju),
- wykonywanie potraw (spójność z tematem, staranność, technika wykonania, pomysłowość, dobór składników),
- ekspedycja potraw (dobór zastawy, sposób podania – wygląd i aranżacja).

Kandydatami do III etapu Turnieju są uczniowie, którzy w II etapie zdobyli co najmniej 80% punktów.

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

6. Wyniki eliminacji wojewódzkich

Wyniki II etapu zostaną ogłoszone w dniu zakończenia turnieju. Decyzje o rozdziale nagród podejmuje Komitet Wojewódzki Turnieju.