

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.

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 etapu wojewódzkiego Turnieju oraz akcji reklamującej Turniej.

2. Terminarz

II etap (wojewódzki) turnieju odbywa się do 31 stycznia każdego roku kalendarzowego.

W II etapie wybierani są kandydaci do udziału w III etapie.

Uczniowie startują indywidualnie.

3. Przebieg turnieju

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

4. Powołanie Komisji Wojewódzkich

Na wniosek szkoły złożony do Komitetu Głównego do końca listopada każdego roku szkolnego zostaje powołana Komisja Wojewódzka w składzie:

- **przewodniczący**
- przedstawiciel Małopolskiego Kuratorium Oświaty
- **z-ca przewodniczącego**
- przedstawiciel organizatora II etapu z ZSPS w Krakowie
- **członkowie** (min. 4 członków)
- nauczyciele przedmiotów zawodowych (w tym dwóch nauczycieli wybieranych drogą losowania spośród opiekunów w dniu turnieju przed rozpoczęciem prac Komisji)
- instruktorzy praktycznej nauki zawodu

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

Etap II składa się z części teoretycznej i części praktycznej.

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.

5. 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.

7. Postanowienia końcowe

W przypadku zaistnienia sytuacji, które nie są przewidziane w tym regulaminie decyzje podejmuje przewodniczący Komitetu Wojewódzkiego Turnieju po zasięgnięciu opinii pozostałych członków komisji.