## Regulamin Etapu Wojewódzkiego /Okręgowego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

### 1.Warunki uczestnictwa

Etap wojewódzki/okręgowy 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 programowo najwyższych Szkoły Branżowej I Stopnia, którzy kształcą się 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 zgodnie z terminarzem podanym przez organizatora eliminacji Ogólnopolskich.

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. 5 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.