**Regulamin I Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia**

**w Zawodzie Kucharz**

1. **CELE TURNIEJU**

Celem 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.
1. **ORGANIZACJA TURNIEJU**
	1. Podstawa prawna organizacji Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia

 w Zawodzie Kucharz:

* Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia w sprawie

 organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz. U. z

 2002 poz.125 z późniejszymi zmianami),

* 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),

* Ustawa o systemie oświaty z dnia 7 września 1991 r. (Dz. U. z 2004 r. nr 256 poz.

 2572 z późniejszymi zmianami),

* Ustawa o zmianie ustawy o systemie oświaty oraz niektórych innych ustaw z dnia 20

 lutego 2015 r. (Dz. U. z 2015 r. poz. 357),

* 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).

* 1. Organizatorami Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie

 Kucharz są:

* Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach,
* Zespół Szkół Spożywczych w Zabrzu.
	1. Siedziba Turnieju:

Zespół Szkół Spożywczych

41-819 Zabrze

ul. Franciszkańska 13

tel/fax 32 27152 37

e.mail: sekretariat@zsspoz.pl

www.zsspoz.pl

Dyrektor szkoły- mgr inż. Urszula Surel –Hildebrand

* 1. Uczestnikami Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

 mogą być wszyscy chętni uczniowie kształcący się w zawodzie kucharz (512001) klas

 programowo najwyższych zasadniczej szkoły zawodowej.

* 1. 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.

2.6.Finansowanie Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz:

 Podstawowym źródłem finansowania turnieju są:

* wpływy od sponsorów- stowarzyszeń, instytucji wspomagających (pokrycie kosztów

 organizacyjnych, imprez towarzyszących i nagród),

* dofinansowanie,
* opłaty organizacyjne ponoszone przez placówki delegujące.

Organizator wnosi wkład własny w postaci potencjału organizacyjnego i posiadanych zasobów rzeczowych i osobowych oraz pokrywa koszty organizacyjne.

1. **PRAWA I UPRAWNIENIA UCZESTNIKÓW TURNIEJU:**

3.1.Uczestnikom Turnieju przysługują uprawnienia zgodne z:

* Rozporządzeniem Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002

 w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad

 z dnia 29.01.2002 r. (Dz.U. z 2002 r. poz.125 z późniejszymi zmianami),

* 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 czerwca 2015 r. w sprawie

 szczegółowych warunków i sposobu oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów

 i słuchaczy w szkołach publicznych (Dz.U. z 2015 r. poz.843),

* Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 3 sierpnia 2017 r. w sprawie

 oceniania, klasyfikowania i promowania uczniów i słuchaczy w szkołach publicznych

 (Dz. U z 2017 r. poz.1534),

* 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) - laureaci sześciu pierwszych miejsc mogą być zwolnieni ze

 zdawania jednego etapu egzaminu czeladniczego.

3.2. Uczestnicy III etapu są finalistami. Uczestnik uzyskuje tytuł laureata, jeżeli zdobył 50%

 punktów w części teoretycznej i 75% punktów w części praktycznej.

3.3.Potwierdzeniem uzyskania uprawnień oraz statusu laureata lub finalisty jest

 zaświadczenie, którego wzór stanowi załącznik do rozporządzenia MENiS w sprawie

 organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad z dnia

 29.01.2002 r. (z późniejszymi zmianami).

3.4. 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.

3.5. 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.

1. **PRAWA I OBOWIĄZKI ORGANIZATORA**

4.1. Powoływanie Komitetu Głównego Turnieju z siedzibą w Zabrzu.

4.2. Zatwierdzenie Regulaminu Turnieju przygotowanego przez Komitet Główny Turnieju.

4.3. Prowadzenie rozliczeń finansowych Turnieju.

4.4. Reprezentowanie Turnieju na zewnątrz.

4.5. Prowadzenie działalności promocyjnej Turnieju.

4.6. Nadzór na pracami Komitetu Głównego Turnieju.

4.7. Organizowanie współpracy z partnerami zewnętrznymi.

1. **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.

**6. STRUKTURA ORGANIZACYJNA**

6.1. Za poziom merytoryczny i organizację Turnieju odpowiada Komitet Główny Turnieju.

 Nadzoruje przygotowanie testów i ich dystrybucję do komisji wojewódzkich

 (okręgowych).

6.2. Przewodniczącym Komitetu Głównego Turnieju jest prezes Izby Rzemieślniczej oraz

 Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Katowicach, zastępcą dyrektor Zespołu Szkół

 Spożywczych w Zabrzu.

6.3. W skład Komitetu Głównego Turnieju powołuje się jako członków nauczycieli Zespołu

 Szkół Spożywczych w Zabrzu, pracodawców/ restauratorów/ mistrzów gastronomii,

 przedstawiciela Kuratorium Oświaty w Katowicach oraz innych.

6.4. Komitet Główny Turnieju ma swojego sekretarza i rzecznika prasowego.

6.5. 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.

6.6. Komitet Główny Turnieju zajmuje się promocja 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.

**7. ETAPY TURNIEJU**

7.1.Pierwszy etap- szkolny:

* Biorą w nim udział wszyscy chętni uczniowie ze szkoły lub zakładu.
* 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.

7.2. 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/instytucji/ pracodawcy złożony do końca listopada Komitet

 Główny powołuje Wojewódzką (Okręgową) Komisję Turnieju w składzie:

Przewodniczący- przedstawiciel Kuratorium Oświaty danego województwa,

Z-ca przewodniczącego – przedstawiciel organizatora II etapu,

Członkowie (min. 5 członków)- nauczyciele przedmiotów zawodowych, instruktorzy zajęć praktycznych.

Instruktorzy zajęć praktycznych proponowani są przez instytucje/stowarzyszenia/pracodawców, natomiast nauczycieli wybiera się losowo spośród opiekunów przed rozpoczęciem prac Komisji Oceniającej.

Członkowie Komisji Wojewódzkiej stanowią jednocześnie Komisję Oceniającą.

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

* Tematy i sposób przeprowadzania Turnieju 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 240 minut.

* II etap należy przeprowadzić do końca stycznia.
* Komisje Wojewódzkie do 20 lutego przesyłają sprawozdanie z przebiegu II etapu

 Turnieju.

* Do III etapu kandydują uczniowie, którzy w II etapie uzyskali co najmniej 80%

 punktów możliwych do uzyskania. Ostateczna decyzje o zakwalifikowaniu się do III

 etapu Turnieju decyduje Komitet Główny Turnieju.

7.3. 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 Zabrzu,

 - przedstawiciel Kuratorium Oświaty w Katowicach,

Członkowie:

 - 3 instruktorów/ nauczycieli zajęć praktycznych,

 - 2 nauczycieli przedmiotów zawodowych wybranych losowo

 spośród opiekunów uczestników Turnieju.

Członkowie Ogólnopolskiej Komisji Turniejowej stanowią jednocześnie Komisję Oceniającą.

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

* Zadania III etapu oraz temat przewodni określa Komitet Główny Turnieju do końca

 października.

* Etap III organizowany jest do 30 kwietnia, składa się z części teoretycznej- testu, który

 trwa 60 minut oraz części praktycznej, która trwa maksymalnie 240 minut.

**8. KRYTERIA OCENY**

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

 - część teoretyczna- 30 punktów,

 - część praktyczna- 70 punktów.

 8.2. W części praktycznej Komisje Oceniające uwzględniają następujące elementy :

 - organizacja i higiena pracy,

 - wykonywanie potraw,

 - ekspedycja potraw.

 8.3. W przypadku uzyskania jednakowej ilości punktów przez uczestników o kolejności

 miejsca decydować będzie punktacja za część praktyczną.

**9. WYMAGANIA TURNIEJU**

 9.1. 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.

 9.2. 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, np. „Przegląd Gastronomiczny”.

**10. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

 10.1. Komitet Główny Turnieju gromadzi i przechowuje dokumentację dotyczącą III etapu

 przez 5 lat.

 10.2. Decyzje w sprawach nieobjętych powyższym regulaminem podejmuje Komitet Główny

 Turnieju w porozumieniu z Organizatorami.

 10.3. 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.

 10.4. Dokładne terminy poszczególnych etapów Turnieju zostaną podane po pierwszym

 spotkaniu organizacyjnym Komitetu Głównego nie później niż do końca września.

 10.5. Informacje o Turnieju wraz z regulaminem i załącznikami publikowane są na stronie

 internetowej Turnieju pod adresem:

 www.zsspoz.pl

 Dyrektor Zespołu Szkół Spożywczych Prezes Izby Rzemieślniczej oraz

 w Zabrzu Małej Średniej Przedsiębiorczości

 w Katowicach

 Urszula Surel- Hildebrand Jan Klimek

Katowice, dn.16.10.2017 r.

 Załączniki:

Zał.1- Karta zgłoszenia kandydatów z klas programowo najwyższych do eliminacji

wojewódzkich Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

Zał. 2.- Zgłoszenie kandydatów do eliminacji Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

Zał. 3- Potwierdzenie uczestnictwa w III etapie Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

Zał. 4- Wniosek o powołanie Komisji Wojewódzkiej (Okręgowej)

Zał. 5- Protokół z eliminacji Wojewódzkich (Okręgowych) Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz

Zał. 6- Protokół z Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz