

Regulamin

VII Ogólnopolskiego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz Etap Wojewódzki (okręgowy)

I. Postanowienia ogólne.

1. Organizatorem etapu wojewódzkiego – okręgowego Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz jest Centrum Kształcenia Zawodowego nr 1 w Warszawie.
2. Turniej odbędzie się 15 lutego 2024 roku w Centrum Kształcenia Zawodowego nr 1 w Warszawie, ul. Berka Joselewicza 4.
3. Uczestnikiem etapu wojewódzkiego (okręgowego) są zwycięzcy szkolnych etapów Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz.
4. Temat tegorocznego turnieju w roku szkolnym 2023/2024 brzmi: „**POTRAWY W NOWOCZESNEJ ODSŁONIE Z REGIONU POCHODZENIA UCZESTNIKÓW TURNIEJU**”.

II. Cele turnieju.

1. Doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzenie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności uczniów szkół gastronomicznych.
2. Wzbudzenie zainteresowań uczniów kształcących się w zawodzie kucharz.
3. Integracja i wymiana doświadczeń pomiędzy uczniami i nauczycielami zawodu.
4. Nawiązanie ścisłej współpracy z pracodawcami z szeroko pojętej branży gastronomicznej i spożywczej.
5. Podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego oraz współpraca między szkołami i firmami branży gastronomicznej i spożywczej.

III. Zasady uczestnictwa w turnieju.

1. W turnieju mogą brać udział uczniowie szkół województwa mazowieckiego (dopuszcza się udział szkół gastronomicznych nie należących do województwa mazowieckiego, położonych w niedalekiej odległości od miejsca przeprowadzania etapu wojewódzkiego).
2. Szkoły zgłaszające uczestników mogą przesłać maksymalnie dwa zespoły konkursowe (jednoosobowe) z placówki. **Uczestnikiem mogą być jedynie uczniowie klas III szkoły branżowej I stopnia w zawodzie kucharz.**
3. Warunkiem udziału jest wypełnienie i przesłanie na adres organizatora karty zgłoszeniowej do 19 stycznia 2024 roku (załącznik nr 1).
4. W przypadku nieukończenia przez uczestnika 18 roku życia przed terminem turnieju konieczne jest wypełnienie i przesłanie oświadczenia rodziców o zgodzie na udział w Turnieju (załącznik nr 1a).

5. Udział w turnieju oznacza wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystanie wizerunku dla potrzeb organizatora.
6. Organizatorzy nie zwracają kosztów podróży i pobytu.
7. Przystąpienie do turnieju oznacza wyrażenie przez uczestnika zgody na warunki zawarte w regulaminie.

IV. Zasady organizacji turnieju.

1. W dniu 14 lutego w godz. 7.30-15.00 można dostarczyć na adres CKZ1 niezbędne składniki oraz sprzęt nie wykazane w załączniku nr. 2, odpowiednio zabezpieczone i podpisane.
2. Uczestnicy turnieju zgłaszają się 15 lutego 2024 roku w Centrum Kształcenia Zawodowego nr 1 w Warszawie, ul. Berka Joselewicza 4 w godzinach od 8.00 do 8.15 do sali konferencyjnej 2.6 na 1 piętrze. Okrycia wierzchnie pozostawiają w szatni głównej na parterze.
3. Każdy uczestnik powinien posiadać legitymację szkolną lub dowód tożsamości oraz aktualne orzeczenie lub książeczkę zdrowia do celów sanitarno- epidemiologicznych.
4. Uczestnicy powinni posiadać prawidłowe ubranie kucharza (kittel lub fartuch, zapaska, czapka kucharska i odpowiednie obuwie).
5. Uczestnik turnieju będzie miał do dyspozycji stanowisko pracy z podstawowym wyposażeniem (kuchenka, piekarnik, stół roboczy, zlew, komplet naczyń).
6. Sprzęt specjalistyczny uczestnicy zabezpieczają we własnym zakresie.
7. Etap praktyczny polegać będzie na wykonaniu dwóch porcji dania zasadniczego związanych z tematem Turnieju.
8. Nie wolno stosować wcześniej przygotowanych, uformowanych półproduktów oraz wcześniej przygotowanych dekoracji i dodatków, gotowych farszów, uformowanych wcześniej elementów warzyw, owoców, przygotowanych wcześniej bulionów, niejadalnych dekoracji. Dopuszcza się zastosowanie wcześniej zamarynowanego mięsa, ugotowanych warzyw strączkowych. W kwestiach wątpliwości prosimy o kontakt z organizatorem wojewódzkiego VII etapu Turnieju na Najlepszego Ucznia w Zawodzie Kucharz.
9. Nad prawidłowością Turnieju czuwać będzie powołane Jury.
10. Organizator zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników, nazw potraw oraz do wykorzystywania zdjęć wykonanych podczas Turnieju, zgodnie z ustawą o ochronie danych osobowych z dnia 29 sierpnia 1997 roku.

V. Przebieg Turnieju.

1. Turniej składa się z dwóch etapów:
 - Etap pierwszy: część pisemna – od godziny 9:00-10:00. (60 minut);
 - Etap drugi: część praktyczna – od godziny 10.30 do 12.30 (120 minut);
2. Każdy uczestnik sporządza dwie porcje dania zasadniczego.
3. Uczestnik przekazuje jedną porcję dania do jurorów a jeden zestaw eksponuje na stole prezentacyjnym.

4. Jury ocenia:

- pomysłowość i kreatywność potrawy w skali od 0-10 punktów;
- smak i zapach potrawy (ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura) w skali od 0-20 punktów;
- techniki kulinarne (ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych) w skali od 0-10 punktów;
- prędkość potrawy w skali od 0-10 punktów;
- prezentacja /wygląd /estetyka (ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność) w skali od 0-10 punktów;
- organizacja i higiena pracy w skali od 0 -10 punktów.


Maksymalna liczba punktów do zdobycia przez uczestnika:

- część teoretyczna 30 punktów;
 - część praktyczna 70 punktów.
5. Do trzeciego etapu Turnieju kwalifikują się uczniowie, którzy w drugim etapie uzyskali co najmniej 80 % punktów możliwych do uzyskania (łącznie z części teoretycznej i praktycznej).
6. Ostateczną decyzję o zakwalifikowaniu się uczestnika do trzeciego etapu Turnieju podejmuje Komitet Główny Turnieju.

Dodatkowe pytania dotyczące Turnieju można kierować do koordynatorek:

Pani Katarzyny Nawrockiej tel. 606 94 99 94 katarzynanawrocka@eduwarszawa.pl

Pani Izabeli Pabisiak tel. 501 81 26 06 ipabisiak@eduwarszawa.pl

DYREKTOR
Centrum Kształcenia Zawodowego Nr 1

Grazyna Popis