­­­



**Wojewódzki Konkurs Gastronomiczny**

**REGULAMIN**

**WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU GASTRONOMICZNEGO**

**I. UWAGI OGÓLNE**

1. Organizatorem Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego jest Zespół Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Szprotawie reprezentowany przez Komitet Główny Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego, z siedzibą w Zespole Szkół Zawodowych w Szprotawie, ( Szprotawa, ul. Koszarowa 10, tel. 068 376 24 11 wew. 33).
2. Podstawą prawną dla organizacji Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego oraz funkcjonowania Komitetu Głównego WKG jest Zarządzenie Nr 19/10/2008 Dyrektora Zespołu Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Szprotawie.
3. Konkurs organizowany jest pod patronatem Lubuskiego Kuratora Oświaty.
4. Współorganizatorami Konkursu są szkoły województwa lubuskiego, których uczniowie biorą udział w Konkursie oraz Kuratorium Oświaty w Gorzowie Wlkp.
5. Dyrektor Zespołu Szkół Zawodowych im. St. Staszica w Szprotawie powołuje Komitet Główny Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego, w którego skład wchodzą przedstawiciel dyrekcji oraz dwóch nauczycieli przedmiotów zawodowych kierunku gastronomicznego.
6. Komitet Główny we współpracy z Kuratorium Oświaty w Gorzowie Wlkp. opracowuje regulamin konkursu, który stanowi podstawę prawną do jego organizacji.
7. Miejscem organizacji kolejnej edycji Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego oraz jego bezpośrednim organizatorem w danym roku szkolnym jest szkoła, której reprezentanci zostali zwycięzcami Konkursu w poprzednim roku szkolnym. Dyrektor tej szkoły powołuje na dany rok szkolny Komitet Organizacyjny Konkursu, który współpracuje z Komitetem Głównym Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego.

****

**II. CELE KONKURSU**

* pobudzenie i rozwijanie zainteresowań i praktycznych umiejętności uczniów związanych z przyszłym zawodem,
* promocja talentów sztuki kulinarnej,
* inspirowanie uczniów do kreatywności i innowacyjności w zakresie tworzenia receptur nowych potraw,
* konfrontacja możliwości i osiągnięć uczniów z różnych szkół,
* aktywizowanie współpracy pomiędzy szkołami,
* popularyzacja osiągnięć szkoły i uczniów w zakresie kształcenia zawodowego.

**III. WARUNKI UCZESTNICTWA, TERMINARZ**

1. Uczestnikami konkursu mogą być uczniowie technikum dla młodzieży, kształcący się w zawodach branży gastronomicznej oraz uczniowie zasadniczej szkoły zawodowej kształcący się w zawodzie kucharz.
2. Uczestnik konkursu powinien posiadać przy sobie aktualną książeczkę zdrowia, legitymację szkolną, kompletny ubiór ochronny oraz przybory służące do utrzymania czystości stanowiska pracy i przestrzegania bhp.
3. Konkurs jest dwuetapowy:
**I etap - szkolny** (przeprowadzony do 15 grudnia danego roku szkolnego),
**II etap - wojewódzki** ( przeprowadzony w terminie do końca marca danego roku szkolnego).
4. We obu etapach uczniowie startują w zespołach 2-osobowych..
5. W I etapie mogą wziąć udział wszyscy chętni uczniowie z danej szkoły, którzy tworząc dwuosobowy zespół zgłoszą swój udział w konkursie. Do II etapu – wojewódzkiego z każdej szkoły przechodzi jeden zespół – zwycięzca etapu I.
6. Zgłoszenia szkoły do konkursu należy dokonać do 15 listopada na formularzu zgłoszeniowym (**załącznik nr 1).**
7. Zgłoszenie uczestników do II etapu należy przesłać do 15 stycznia danego roku szkolnego na adres Komitetu Głównego Konkursu, na formularzu zgłoszeniowym **(załącznik nr 2).**

**III. PRZEBIEG KONKURSU**

1. Postanowienia ogólne
	1. Komitet Główny Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego, zwany dalej Komitetem Głównym, we współpracy z Komitetem Organizacyjnym Konkursu opracowuje i wydaje wytyczne do kolejnej edycji Konkursu.



* 1. Szkoły biorące udział w Konkursie mogą przesłać na adres Komitetu Głównego Konkursu propozycje zadań testowych oraz tematów wiodących części praktycznej w danej edycji konkursu w terminie do końca września danego roku szkolnego.
	2. Regulamin Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego, adres szkoły – Organizatora II etapu Konkursu oraz temat wiodący edycji w danym roku szkolnym - Komitet Główny zamieści do końca października danego roku szkolnego na stronie internetowej ZSZ w Szprotawie ([www.zsz54.pl](http://www.zsz54.pl)) oraz na stronie internetowej Kuratorium Oświaty w Gorzowie Wlkp. ([www.ko-gorzow.edu.pl](http://www.ko-gorzow.edu.pl), zakładka*: Konkursy, olimpiady, turnieje > inne konkursy*).
	3. I i II etap Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego składa się:
		+ część pisemna - obejmuje podstawowe zagadnienia z przedmiotów zawodowych,
		+ część praktyczna - obejmuje wykonanie potrawy zgodnie z wiodącym tematem konkursu.
	4. I etap Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego organizowany jest przez każdą szkołę województwa lubuskiego, której uczniowie wykazują chęć i spełniają warunki uczestnictwa w Konkursie. II etap Konkursu organizuje szkoła zgodnie z pkt. 7 Regulaminu.
1. **I etap – szkolny**, do 15 grudnia danego roku szkolnego:
	1. Sposób przeprowadzania szkolnych eliminacji określa Szkolna Komisja Konkursowa powołana przez Dyrektora Szkoły.
	2. Zestawy zadań testowych dla etapu I przygotowuje Szkolna Komisja Konkursowa uwzględniając podstawowe wiadomości z przedmiotów zawodowych.
	3. Uczniowie wchodzący w skład zespołu, indywidualnie odpowiadają na pytania testowe. Średnia punktów obu członków zespołu stanowi wynik końcowy testu
	4. Do II etapu - wojewódzkiego kwalifikuje się zespół uczniów danej szkoły, który zajął I miejsce w etapie szkolnym.
	5. Zgłoszenia zespołu uczniów do etapu II dokonuje przewodniczący Szkolnej Komisji Konkursowej na formularzu, stanowiącym **Załącznik nr 2** do Regulaminu, w terminie do 15 stycznia danego roku szkolnego na adres Komitetu Głównego Konkursu.
	6. Każda szkoła delegująca swoich uczestników pod opieką nauczyciela pokrywa koszty przejazdu oraz surowców i dekoracji użytych do produkcji potraw.

 16. **II etap – wojewódzki**, do końca marca danego roku szkolnego:

* 1. II etap Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego organizuje Komitet Organizacyjny Konkursu, powołany przez Dyrektora szkoły, której uczniowie wygrali poprzednią edycję Konkursu.



* 1. Wojewódzką Komisję Konkursową II etapu Konkursu powołuje przewodniczący Komitetu Głównego Konkursu w porozumieniu z Lubuskim Kuratorem Oświaty i Komitetem Organizacyjnym Konkursu. Przewodniczący Komitetu Organizacyjnego Konkursu do końca stycznia przesyła na adres Komitetu Głównego Konkursu wniosek zawierający propozycje składu Wojewódzkiej Komisji Konkursowej oraz harmonogram działań związanych z organizacją i przebiegiem II etapu Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego.
	2. W skład Wojewódzkiej Komisji Konkursowej WKG wchodzą:
		+ **przewodniczący** – przedstawiciel Kuratorium Oświaty w Gorzowie Wlkp.,
		+ **zastępca przewodniczącego** – przedstawiciel Komitetu Głównego Konkursu,
		+ **trzech członków:** przedstawiciel sponsora, dwóch nauczycieli przedmiotów zawodowych (przedmiotów teoretycznych lub zajęć praktycznych) losowo wybranych spośród opiekunów młodzieży lub/i przedstawicieli pracodawców.
	3. Komitet Główny Konkursu powołuje Wojewódzką Komisję Konkursową Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego oraz akceptuje organizację konkursu w terminie do końca lutego.
	4. Komitet Główny Konkursu opracowuje zestaw zadań testowych dla II etapu na podstawie propozycji własnej oraz innych szkół. Komitet Główny Konkursu przygotowuje również instrukcję określającą: zasady przeprowadzania konkursu, czas udzielania odpowiedzi, zasady oceny części praktycznej.
	5. W części pisemnej uczniowie rozwiązują test. Czas na rozwiązanie testu wynosi 20 min. (20 pytań testowych typu zamkniętego).
	6. Rozwiązania zadań testowych są anonimowe. Dane osobowe (imię i nazwisko, szkołę) uczestnik dołącza do pracy w kopercie zaklejonej w obecności członka komisji nadzorującego przebieg danego etapu. Kopertę i pracę pisemną oznacza się tymi samymi numerami. Numery wylosowane w części pisemnej są numerami startowymi w części praktycznej.
	7. Odtajnienie danych osobowych z zaklejonych kopert następuje dopiero po ustaleniu punktacji z części pisemnej i praktycznej.
	8. Za rozwiązanie testu można uzyskać do 20 punktów.
	9. W ramach etapu wojewódzkiego każdy zespół przygotowuje, co najmniej 5 porcji potrawy konkursowej, z czego 1 porcję prezentuje i pozostawia do oceny Jury, a pozostałe porcje do degustacji na stole bankietowym lub stoliku, przygotowanym przez organizatora (o znanych wymiarach) dla obserwatorów i zaproszonych gości.
	10. Czas na przygotowanie potrawy w części finałowej wynosi 3 godziny.
	11. Czas na rozłożenie produktów i drobnego sprzętu, który nie będzie liczony przez Jury nie może przekroczyć 15 min.
	12. W czasie trwania części praktycznej konkursu uczniowie mogą kontaktować się z członkami komisji tylko w sprawach bhp.
	13. Niezbędne surowce i produkty do wykonania potrawy oraz sprzęt do prezentacji potraw każdy uczestnik organizuje we własnym zakresie.



* 1. Zabronione jest korzystanie z surowców poddanych wcześniejszej obróbce technologicznej
	2. Organizator przygotowuje stanowiska pracy: jedno wspólne dla zespołu, wraz z podstawowym sprzętem i narzędziami pracy.
	3. Członkowie komisji oceniającej pracę uczniów nanoszą punkty na karty oceny zgodnie z kryteriami (*zgodnie z* **załącznikiem nr 3 i 4***)*
	4. Ocenie będą podlegać:
		+ wizerunek ucznia (ubiór, kultura podawania),
		+ organizacja stanowiska pracy, tempo pracy, przestrzeganie bhp,
		+ przebieg procesu technologicznego (obróbka wstępna i cieplna), stopień trudności,
		+ ocena organoleptyczna,
		+ atrakcyjność potrawy, inwencja twórcza, zgodność z tematem Konkursu,
		+ sposób podania.
	5. Każdy uczestnik Konkursu przygotowuje fiszkę z nazwą potrawy o wymiarach: 15 cm x 20 cm, którą stawia obok przygotowanej przez siebie potrawy na stole do prezentacji przygotowanym przez organizatora (nakrytym białym obrusem) oraz *maszynopis z nazwą potrawy i recepturą, normatywem surowcowym i techniką wykonania,* które przedkłada Jury przed rozpoczęciem pracy.
	6. W przypadku równej liczby punktów o zajętym miejscu decydować będzie większa liczba punktów za część praktyczną.

17. Laureatem i zwycięzcą Wojewódzkiego Konkursu Gastronomicznego zostaje zespół z najwyższą liczbą punktów uzyskanych w części pisemnej i praktycznej Konkursu. Uczestnicy, którzy zajęli miejsca od II do III to finaliści Konkursu (pod warunkiem, że każdy z nich uzyskał 70 % możliwych punktów).

**IV. UPRAWNIENIA**

 18. Laureaci i finaliści Konkursu mają prawo do uzyskania wyższej o jeden stopień końcowej oceny klasyfikacyjnej z wiodącego przedmiotu zawodowego, tj. technologii gastronomicznej lub praktycznej nauki zawodu. O wyborze przedmiotu decydują nauczyciele przedmiotów zawodowych w danej szkole.

19. Laureaci i finaliści Konkursu oraz szkoły za uzyskane miejsce w Konkursie otrzymują dyplomy przygotowane przez Komitet Główny Konkursu podpisane przez Przewodniczącego Komitetu Głównego WKG. Dodatkowo laureaci Konkursu otrzymują dla szkoły, którą reprezentują Puchar Lubuskiego Kuratora Oświaty. Wszyscy uczestnicy II etapu otrzymują dyplomy za udział w Konkursie przygotowane przez Komitet Organizacyjny Konkursu.



20. Dla najlepszych uczestników Konkursu przewiduje się nagrody, których rodzaj i liczba będzie zależała od sponsorów pozyskanych przez Komitet Organizacyjny.

**V. DOKUMENTACJA**

21. Komitet Główny Konkursu ustala rodzaj dokumentacji etapu I i II oraz sposób jej przeprowadzenia i przechowywania. Dokumentacja będzie przechowywana przez 3 lata.

 22. Komitet Główny Konkursu przechowuje dokumentację dotyczącą zawodów II stopnia, w którym gromadzi:

1. dokumentację powołania Komitetu Głównego Konkursu
2. listy członków komisji
3. protokoły z zawodów II stopnia
4. prace pisemne II-ego etapu - przez okres 3 lat.
5. regulamin Konkursu, wraz z tematami wiodącymi
6. pisma przychodzące i wychodzące
7. listę zgłoszonych do udziału w Konkursie uczniów
8. listę zgłoszonych w Konkursie szkół oraz członków komisji I oraz II etapu
9. sprawozdanie z listą laureatów, jak również ich nauczycieli i szkół.

23. Komitet Główny Konkursu przesyła do Lubuskiego Kuratora Oświaty, w terminie do 15 kwietnia danego roku szkolnego, protokół zawierający następujące informacje: 1) wykaz szkół województwa lubuskiego uczestniczących w konkursie, 2) imię i nazwisko laureatów i finalistów konkursu oraz dla każdego ucznia nazwę jego szkoły, typ szkoły, klasę 3) imię i nazwisko opiekuna – nauczyciela/instruktora przygotowującego ucznia do konkursu, 4) uwagi dotyczące przebiegu konkursu (zgodności przebiegu konkursu z regulaminem, zaistniałe nietypowe sytuacje).

**VI. USTALENIA KOŃCOWE**

25. Komitet Główny Konkursu ma prawo dokonywać w niniejszym regulaminie zmian z własnej inicjatywy lub zainteresowanych szkół. O zaistniałych zmianach Komitet Główny informuje Lubuskiego Kuratora Oświaty oraz Szkolne Komisje Konkursowe.

 26. Komitet Główny Konkursu opracowuje i wydaje wytyczne do kolejnej edycji Konkursu.



27. W przypadku zaistnienia sytuacji, które nie są przewidziane w tym regulaminie decyzję podejmuje przewodniczący Komitetu Głównego Konkursu po zasięgnięciu opinii pozostałych członków.

28. Wszelkie zapytania dotyczące I i II etapu konkursu należy zgłaszać do Komitetu Głównego Konkursu.

******

*Załącznik nr 1 do Regulaminu WKG*

 **KOMITET GŁÓWNY**

 **WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU**

 **GASTRONOMICZNEGO**

 **W SZPROTAWIE**

**ZGŁOSZENIE SZKOŁY DO UDZIAŁU**

**W WOJEWÓDZKIM KONKURSIE GASTRONOMICZNYM**

Szkolna Komisja Konkursowa w ……………………………………………………………………..

…………………………………………………………………………………………………………

*(nazwa szkoły/zespołu szkół)*

**zgłasza udział naszych uczniów w Konkursie.**

Skład Szkolnej Komisji Konkursowej:

* przewodniczący - ……………………………………………………………………………….
* sekretarz - ……………………………………………………………………………….
* członek - ……………………………………………………………………………….

I etap konkursu odbędzie się …………………………………………………………………………….

Numer telefonu lub e-mail przewodniczącego ………………………………………………………….

 …………………………………… ………………………..

*Przewodniczący Szkolnej Komisji Konkursowej* *Dyrektor szkoły*

**

*Załącznik nr 2 do Regulaminu WKG*

**KARTA ZGŁOSZENIA UCZESTNIKÓW DO UDZIAŁU**

**W II ETAPIE**

**WOJEWÓDZKIEGO KONKURSU GASTRONOMICZNEGO**

 Szkolna Komisja Konkursowa w

…………………………………………………………………………………………………….

*(nazwa szkoły/zespołu szkół)*

informuje, że do **I etapu** konkursu przystąpiło …………………….. uczniów naszej szkoły,

w tym liczba zespołów: ………

Do etapu II zakwalifikował się zespół składający się z następujących uczniów:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.**  | **Imię i nazwisko ucznia** | **Typ szkoły****(**T, ZSZ)\* | **Zawód**  | **Klasa** | **Imię i nazwisko nauczyciela (pracodawcy) szkolącego** | **Adres zakładu szkolącego** **(dla ZSZ)** |
| 1. |  |  |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |  |  |

\*T – technikum, ZSZ – zasadnicza szkoła zawodowa

Imię i nazwisko opiekuna uczniów podczas trwania konkursu:

……………………………………………………………………………………….

Numer telefonu umożliwiający kontakt z opiekunem………………………………..

 ………………………………… *……………………*

 *Przewodniczący Szkolnej Komisji Konkursowej Dyrektor szkoły*