



Regulamin I Wojewódzkiego Turnieju dla Zawodowców  
**„Najlepszy w swoim fachu”**  
*pod hasłem: „Mój zawód – moja bajka”*

**KATEGORIA CUKIERNICZA**

1. Turniej skierowany jest do uczniów Branżowej Szkoły I Stopnia z kierunku cukiernik i uczniów Branżowej Szkoły II stopnia kierunku technik technologii żywności na podbudowie kierunku cukiernik oraz uczniów Technikum w zawodzie technik technologii żywności.
2. Cel turnieju:
  - Rozwijanie zainteresowań w dziedzinie cukiernictwa.
  - Zwiększenie zainteresowania kierunkami technicznymi wśród młodzieży.
  - Rozwijanie uzdolnień uczniów.
  - Rozwijanie kreatywności zawodowej wśród młodzieży.
  - Prezentacja umiejętności cukierniczych.
  - Konfrontacja umiejętności zawodowych.
  - Możliwość zaprezentowania się uczniów na rynku pracy.
  - Promocja kształcenia zawodowego.
3. W turnieju uczniowie startują drużynowo. Drużyna powinna składać się maksymalnie z 2 osób.
4. Jedna szkoła może wystawić maksymalnie dwie drużyny do konkurencji cukierniczej.
5. Warunkiem zakwalifikowania uczestników do turnieju jest dokonanie zgłoszenia do dnia **13.12.2024** r. przez formularz zgłoszeniowy oraz dokonanie wpłaty w wysokości 30zł na rachunku bankowy 83 9170 0005 2001 0000 0286 0003 od drużyny na poczęstunek dla uczestników i opiekunów. Kopię dowodu wpłaty należy załączyć w formularzu zgłoszeniowym.
6. Turniej odbędzie się **17.01.2025** r.

7. Temat turnieju: **Tort „Zaczarowana kraina czekolady”**

8. Turniej składa się z trzech części sprawdzających umiejętności praktyczne uczniów.

- I część – składanie i tynkowanie tortu o dowolnym kształcie.

- II część – wykonanie 3 elementów dekoracyjnych z czekolady, które zostaną wkomponowane w tort, dekorowanie całego tortu.

-III część - prezentacja pracy w której uczestnicy krótko omawiają wyrób i technikę wykonania.

9. Wszystkie surowce i półprodukty, w tym gotowe blaty i masy potrzebne do wykonania zadania turniejowego uczestnicy przywożą ze sobą.

10. Każdy uczestnik turnieju przywozi własną odzież ochronną, sprzęt cukierniczy potrzebny do wykonania zadania i prezentacji.

11. Koszt dojazdu i surowców ponoszą uczestnicy.

12. Organizator zapewnia blaty robocze, Kuchenki, szafę chłodniczą i mroźniczą, zlewy oraz środki do mycia i dezynfekcji.

13. Łączenie elementów i wykonywanie dekoracji z czekolady następuje w trakcie turnieju.

14. Czas przeznaczony na wykonanie zadania wynosi 2 godziny.

15. Nad prawidłowym przebiegiem turnieju czuwać będzie komisja w składzie:

-nauczyciel lub opiekun z każdej szkoły

-przedstawiciel danej branży

16. Kryteria oceniania prac turniejowych:

- I część praktyczna – 40 pkt.

- II część praktyczna – 50 pkt.

-III część prezentacja pracy – 10 pkt.

O rozdziale punktów decyduje komisja uwzględniając następujące elementy:

- organizacja i higiena pracy,

- zgodność pracy z tematem,

- wykonanie wyrobu cukierniczego,

- wykonanie elementów dekoracyjnych,
- dekorowanie wyrobów,
- ocena organoleptyczna,
- prezentacja wyrobów.

**17.** Wyniki zostaną ogłoszone w dniu turnieju.

**18.** Nagrody:

-I miejsce –dyplom, nagroda rzeczowa

II miejsce – dyplom, nagroda rzeczowa

III miejsce – dyplom, nagroda rzeczowa

Pozostali uczestnicy – dyplom za udział, upominki rzeczowe

**19.** W przypadku uzyskania równej ilości punktów przez uczestników turnieju o kolejności miejsc decydować będzie Przewodniczący komisji.

**20.** Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania wyników turnieju na stronie internetowej szkoły.

Organizatorem turnieju jest:

Zespół Szkół im. Św. Stanisława Kostki w Kamieniu

**Informacji o konkursie udziela pani Katarzyna Kida**

**pod numerem tel.: 792 548 692**