

Regulamin Ogólnopolskiego Turnieju Kelnerskiego dla uczniów pn. „Smakuj przyszłość z BCU”

Turniej realizowany w ramach projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”, współfinansowanego ze środków UE w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”, Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”

Tarnów, 24.02.2025 r.

§ 1

Postanowienia ogólne

1. **Niniejszy Regulamin określa procedury przystąpienia do turnieju oraz jego organizacji**, w tym m.in.: nazwę turnieju, miejsce i czas organizacji turnieju, kryteria definiujące placówki/osoby uprawnione do udziału w turnieju, warunki przystąpienia do turnieju, kryteria wyboru zwycięzcy, sposób przekazania nagrody oraz opis nagród.
2. **Nazwa turnieju: Ogólnopolski Turniej Kelnerski dla uczniów pn. „Smakuj przyszłość z BCU”.**
3. **Organizator turnieju: Niepubliczne Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa z siedzibą w Tarnowie, ul. J. Kochanowskiego 32, 33-100 Tarnów. Zadania Organizatora turnieju:**
 - zapewnienie miejsca do przeprowadzenia finału turnieju,
 - zapewnienie zasobów niezbędnych do organizacji oraz przeprowadzenia turnieju,
 - powołanie komisji turniejowej, odpowiedzialnej za ocenę wykonania zadań turniejowych na etapie eliminacji, ocenę wykonania zadań turniejowych podczas finału turnieju oraz wybór zwycięzców turnieju,
 - zatwierdzenie Regulamin turnieju,
 - nadzór nad pracami komisji turniejowej,
 - współpraca w zakresie organizacji wydarzenia.
4. **Realizator turnieju: Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, z siedzibą w Rzeszowie, ul. Dąbrowskiego 20a, 35-036 Rzeszów. Zadania Realizatora turnieju:**
 - przygotowanie turnieju (m.in. opracowanie koncepcji merytorycznej wydarzenia, niezbędnej dokumentacji),
 - przeprowadzenie akcji informacyjno-promocyjnej oraz rekrutacji do udziału w turnieju,
 - prowadzenie Biura Turnieju, reprezentowanie turnieju na zewnątrz,
 - zapewnienie zasobów niezbędnych do organizacji oraz przeprowadzenia turnieju, organizowanie współpracy z partnerami zewnętrznymi, dostawcami usług,
 - przeprowadzenie turnieju,
 - bieżąca kontrola nad organizacją wydarzenia, w tym zarządzanie budżetem przedsięwzięcia,
 - rejestracja Uczestników oraz sprawdzenie tożsamości Uczestników w dniu finału turnieju (na podstawie okazanej przez Ucznia ważnej legitymacji szkolnej lub innego dokumentu tożsamości),
 - podejmowanie bieżących decyzji podczas przebiegu wydarzenia (we współpracy z Organizatorem Turnieju i Komisją turniejową),
 - sporządzenie oraz gromadzenie dokumentacji dotyczącej turnieju,
 - podsumowanie turnieju (w tym sporządzenie protokołu z turnieju), wyłonienie zwycięzców, wręczenie nagród,

- rozpatrywanie wniosków i odwołań (we współpracy z Organizatorem turnieju i Komisją turniejową).
5. Za organizację i przeprowadzenie turnieju odpowiada **Realizator turnieju wraz z Organizatorem turnieju**.
 6. **Turniej ma charakter ogólnopolski.**
 7. **Rekrutacja do udziału w turnieju prowadzona będzie w okresie od 24.02.2025 r. do 10.03.2025 r. do godz. 23:59:59.**
 8. **Eliminacje do finału turnieju (ocena wykonania zadań turniejowych przez komisję turniejową) odbędą się w okresie:**
 - **Część I eliminacji (test wiedzy on-line): od 19.03.2025 r. do dnia 20.03.2025 r.**
 - **Część II eliminacji (opracowanie scenariusza scenki sytuacyjnej w restauracji): od 21.03.2025 r. do 04.04.2025 r.**
 9. **Termin organizacji finału turnieju: 24 kwietnia 2025 r., godz. 8:00 – 14:00.** Szczegółowy harmonogram finału turnieju określa załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu.
 10. **Miejsce organizacji finału turnieju:** finał turnieju organizowany jest w formie stacjonarnej w siedzibie Organizatora turnieju, tj. w **Niepublicznym Branżowym Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa z siedzibą w Tarnowie, ul. J. Kochanowskiego 32, 33-100 Tarnów (woj. małopolskie).**
 11. Informacje o turnieju wraz z Regulaminem i załącznikami publikowane są na stronie internetowej organizatora: www.bcu-gastronomia.pl
 12. **Osobą do kontaktu w sprawie turnieju jest: Katarzyna Smoleń, tel.: 517 085 293, email: ksmolen@pap.rzeszow.pl**
 13. Turniej realizowany w ramach projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”, współfinansowanego ze środków UE w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”, Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”.

§ 2

Komisja turniejowa

1. **Organizator turnieju powołuje komisję turniejową.**
2. **Skład komisji turniejowej:**
 - **Członkowie komisji turniejowej** (max. 3 osoby) - eksperci, tj. kadra BCU/ trenerzy prowadzący szkolenia i kursy w ramach BCU/ przedstawiciele placówek oświatowych prowadzących kształcenie na kierunkach kelnerskich, itp.
3. **Wszyscy członkowie komisji turniejowej muszą zapoznać się z Kodeksem etycznym Członka Komisji Turniejowej i zobowiązać się do jego przestrzegania poprzez jego podpisanie. Podpisany Kodeks Etyczny musi zostać przekazany Organizatorowi przed rozpoczęciem etapu eliminacji do turnieju. Nie przekazanie przez Członka Komisji Turniejowej podpisanego Kodeksu Etycznego będzie skutkowało wykluczeniem go ze składu komisji.**

§ 3

Cele turnieju

1. Zwiększenie atrakcyjności zawodu kelnera, rozwijanie kompetencji zawodowych uczniów szkół, kształcących w dziedzinie gastronomii i/lub kelnerstwa z terenu całej Polski. Rozbudzanie u uczniów zainteresowań związanych z wybranym zawodem, popularyzowanie kształcenia zawodowego, podniesienie rangi zawodu kelnera.
2. Sprawdzenie umiejętności kelnerskich uczniów. Zapewnienie Uczestnikom turnieju możliwości zaprezentowania swoich talentów poza środowiskiem szkolnym, rozwijanie kreatywności uczniów, wspomaganie zdolności stosowania zdobytej wiedzy w praktycznym działaniu, lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.
3. Rywalizacja Uczestników wydarzenia (zapewnienie udziału Uczestników w określonych działaniach tj. zadaniach turniejowych) oraz wybór najlepszych wykonawców zadań turniejowych.
4. Promowanie różnorodności, budowanie poczucia wspólnoty wśród uczniów, w tym zapobieganie wykluczeniu osób z niepełnosprawnościami.
5. Upowszechnianie stosowania rozwiązań proekologicznych, cyfrowych i innowacji w dziedzinie gastronomii.
6. Promowanie produktów regionalnych oraz kultury poszczególnych regionów. Promowanie sztuki obsługi kelnerskiej.
7. Wymiana informacji i doświadczeń pomiędzy placówkami prowadzącymi kształcenie uczniów w dziedzinie gastronomii i/lub kelnerstwa. Rozwijanie współzawodnictwa pomiędzy uczniami szkół kształcących w dziedzinie gastronomii i/lub kelnerstwa. Integracja szkół o tym samym profilu kształcenia.

§ 4

Uczestnicy turnieju

1. Turniej kulinarny dedykowany jest uczniom placówek oświatowych - prowadzącym kształcenie w dziedzinie gastronomii i/lub kelnerstwa w zawodach, tj.: **kelner, technik usług kelnerskich, kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych, pracownik pomocniczy gastronomii, z terenu całej Polski, którzy:**
 - 1) dokonają prawidłowego zgłoszenia do Turnieju, w trybie i terminie przewidzianym niniejszym Regulaminem,
 - 2) zapoznają się i zaakceptują treść niniejszego Regulaminu.
2. Z chwilą spełnienia łącznie wszystkich wyżej wymienionych warunków oraz zakwalifikowania się do udziału w turnieju, osoby o których mowa w pkt. 1 niniejszego paragrafu stają się Uczestnikami turnieju (dalej również: „Uczestnik”).
3. Każdy Uczestnik turnieju powinien posiadać aktualną książeczkę zdrowia oraz ważną legitymację szkolną.
4. Udział uczniów w turnieju jest dobrowolny. **Każdy uczeń zgłasza chęć przystąpienia do turnieju w szkole, do której uczęszcza.**

5. Uczestnicy turnieju zobowiązani są do:
 - przestrzegania zasad zawartych w Regulaminie turnieju,
 - zgłaszania wszelkich zastrzeżeń do Biura Turnieju,
 - przestrzegania zasad tolerancji, równości oraz współżycia społecznego.
6. Uczestnicy turnieju mają prawo do:
 - uzyskania pełnej informacji na temat zasad organizacyjnych turnieju na każdym jego etapie,
 - uzyskania pełnej informacji na temat wyników turnieju,
 - złożenia odwołania, o którym mowa w §10 niniejszego Regulaminu.
7. Każdy Uczestnik (w przypadku osób niepełnoletnich Rodzic/Opiekun prawny Uczestnika turnieju)/Opiekun Uczestników turnieju ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z uczestnictwem w turnieju.
8. **Udział w turnieju jest nieodpłatny.**

§ 5

Etapy turnieju

1. W ramach przedmiotowego turnieju wyróżnia się **jedną kategorię turniejową: Kelner (zespołowa).**
2. **Turniej składa się z czterech etapów obejmujących trójstopniowe zawody:**
 - 1) **Etap I – zgłoszenie się placówek/uczniów do udziału w turnieju:**
 - dostarczenie zgłoszenia do turnieju, według zasad przewidzianych w Regulaminie turnieju opisanych poniżej; zakwalifikowanie 12 Zespołów uczniowskich zgłoszonych do turnieju z poszczególnych szkół.
 - 2) **Etap II – eliminacje część I:**
 - rozwiązanie testu wiedzy on-line dot. zagadnień kelnerskich,
 - kwalifikacji do udziału w kolejnym etapie turnieju dokonuje komisja turniejowa wymieniona w § 2.
 - 3) **Etap III – eliminacje część II:**
 - opracowanie scenariusza scenki sytuacyjnej w restauracji z udziałem gościa/gości oraz kelnera,
 - kwalifikacji do udziału w finale turnieju dokonuje komisja turniejowa wymieniona w § 2.
 - 4) **Etap IV - finał turnieju – część praktyczna w dniu 24 kwietnia 2025 r.:**
 - odegranie scenki sytuacyjnej w restauracji z udziałem gościa/gości oraz kelnera wg. opracowanego scenariusza,
 - wyboru zwycięzców turnieju dokonuje komisja turniejowa wymieniona w § 2.

Przebieg finału turnieju opisany jest w Harmonogramie finału turnieju – załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu.
3. W uzasadnionych okolicznościach, tj. np. niezakwalifikowanie we wskazanym terminie do udziału w turnieju wymaganej liczby reprezentacji szkół (12 reprezentacji szkół), Realizator turnieju zastrzega sobie prawo do zmiany terminu organizacji finału turnieju.

4. Założenia dot. organizacji i przebiegu turnieju:

- 1) Uczniowie biorą udział w turnieju w **3-osobowych zespołach** (lider i dwaj pomocnicy) - uczniowie jednego Zespołu muszą uczęszczać do tej samej szkoły/zespołu szkół.
- 2) Każdemu Zespołowi uczniowskiemu na turnieju towarzyszyć będzie jeden Opiekun (np. nauczyciel przedmiotów zawodowych z dziedziny gastronomii/kelnerstwa).
- 3) Do udziału w turnieju zakwalifikowanych zostanie **12 zespołów z 12 szkół** (1 szkoła – 1 zespół) – max: 36 uczniów, 12 Opiekunów, łącznie max. 48 osób.
- 4) **Zadania turniejowe wykonywane są w zespołach uczniowskich i obejmują:**

I. Eliminacje część I: Rozwiązanie testu wiedzy on-line składającego się z 20 pytań jednokrotnego wyboru dot. zagadnień kelnerskich.

Link do testu on-line zostanie wysłany na wskazany w formularzu zgłoszeniowym adres email Opiekuna Zespołu uczniowskiego w terminie do 19.03.2025r. Test on-line będzie dostępny do rozwiązania w terminie od 19.03.2025 r. do 20.03.2025 r. do godz. 23:59:59. Po jego uruchomieniu Zespół uczniowski będzie miał **maksymalnie 30 minut** na jego rozwiązanie. Test będzie możliwy do rozwiązania tylko raz.

II. Eliminacje część II: Opracowanie scenariusza scenki sytuacyjnej w restauracji z udziałem gościa/gości oraz kelnera.

Scenariusz powinien przedstawiać profesjonalną obsługę kelnerską gościa/gości od momentu ich wejścia do restauracji, poprzez zamówienie posiłku, aż po pożegnanie. W ramach scenariusza należy uwzględnić również rozwiązanie nietypowej sytuacji. Kluczowe jest wykazanie się przez kelnera znajomością standardów obsługi, umiejętnością doradzania i znajomością menu oraz rozwiązanie nietypowej sytuacji wymagającej profesjonalizmu i elastyczności.

Scenariusz powinien zawierać następujące elementy:

- wskazówki dotyczące miejsca, scenografii, itp.,
- informację o bohaterach (3 osoby) i kontekście sytuacji prezentowanej w ramach scenki,
- sytuacje, tj.:
 - powitanie gościa/gości przez kelnera i opieka nad gościem/gośćmi,
 - zaproponowanie przez kelnera napojów i menu,
 - rekomendacje kelnera,
 - odpowiadanie przez kelnera na pytania dotyczące menu,
 - niekonwencjonalna sytuacja,
 - rozwiązanie i kontynuacja obsługi przez kelnera po kryzysie,
 - zastosowanie elementów proekologicznych, cyfrowych i innowacyjnych w obsłudze gości, a także uwzględnienie promocji produktów regionalnych i kultury poszczególnych regionów,
 - pożegnanie gościa/gości,
- kwestie wypowiedziane przez poszczególne osoby.

Scenka powinna być możliwa do zaprezentowania w czasie min. 10 minut, max. 20 minut.

Opracowany scenariusz powinien zostać przekazany drogą emailową do Biura Turnieju (email: ksmolen@pap.rzeszow.pl) i powinien zawierać także informację nt. nazwy placówki oświatowej oraz imion i nazwisk autorów scenariusza.

III. Finał turnieju: Odegranie scenki sytuacyjnej w restauracji z udziałem gościa/gości oraz kelnera wg. opracowanego scenariusza, zgodnie z poniższymi założeniami:

- 1) Podczas finału turnieju Zespoły odgrywają scenkę w restauracji z udziałem gościa/gości i kelnera wg. scenariusza opracowanego na etapie eliminacji przed Komisją turniejową. Wszyscy uczniowie wchodzący w skład zespołu uczniowskiego powinni aktywnie uczestniczyć w odegraniu scenki.
- 2) Scenki prezentowane będą w auli po kolei przez poszczególne zespoły uczniowskie.
- 3) Czas trwania każdej odgrywanej scenki: min. 10 minut, max. 20 minut.
- 4) Podczas finału turnieju Zespoły będą wykonywać prace związane z przygotowaniem scenki do odegrania (np. przygotowanie scenografii, rekwizytów, itp.). **Czas na wykonanie całego zadania wynosi 45 minut** (w tym Zespoły mają 15 minut na przygotowanie miejsca prezentacji scenki oraz 10 minut na posprzątanie po wystąpieniu).
- 5) **Każdy Zespół, zapewnia podczas finału turnieju we własnym zakresie:**
 - stroje bohaterów scenki, niezbędne elementy scenografii i wszystkie rekwizyty do odegrania scenki (w tym porcelana i sztucze, karta menu, itp.)
 - identyfikatory z imieniem i nazwiskiem oraz nazwą placówki.
- 6) **Organizator turnieju nie zapewnia materiałów, elementów do przygotowania i odegrania scenki.** Reprezentacje szkół zabezpieczają wszystkie niezbędne materiały i elementy do wykonania finałowego zadania turniejowego.
- 7) **Na miejscu organizacji finału turnieju (siedziba BCU w Tarnowie) dla każdego Zespołu uczniowskiego zapewnione zostaną:**
 - dostęp do sali (sala obsługi gościa), w której odgrywane będą scenki,
 - stół roboczy do wypakowania przywiezionych elementów scenografii/rekwizytów niezbędnych do odegrania scenki,
 - wyposażenie typu stół, krzesła, biały obrus itp.

- 8) Każdy Zespół ma czas na przygotowanie do odegrania scenki na 15 minut przed swoim występem i jest zobowiązany do uprzątnięcia miejsca odegrania scenki po występie.
 - 9) Każdy Zespół będzie losował swój numer identyfikacyjny, określający kolejność prezentowania scenki na finale turnieju.
5. W przypadku zgłoszenia się do turnieju mniejszej ilości szkół będzie możliwość uczestniczenia w wydarzeniu większej liczby 3-osobowych Zespołów kelnerów z jednej szkoły.

§ 6

Przebieg finału turnieju – założenia ogólne

1. **Na potrzeby finału turnieju Realizator zapewni:**
 - dostęp do sali (sala obsługi gościa), w której odgrywane będą scenki, wyposażenie typu stoły, krzesła, biały obrus,
 - stolik roboczy do wypakowania przywiezionych elementów scenografii/rekwizytów niezbędnych do odegrania scenki,
 - serwis kawowy oraz obiad w dniu finału turnieju dla wszystkich Uczestników finału turnieju oraz Opiekunów,
 - możliwość skorzystania z noclegu (ze śniadaniem) dla Uczestników finału turnieju i ich Opiekunów (nocleg w przededniu finału turnieju w pokojach jedno/ dwu/ trzypokojowych w obiektach hotelowych/noclegowych zlokalizowanych w miejscowości Tarnów lub okolicy), dla osób które zgłoszą taką potrzebę w karcie zgłoszenia szkoły do udziału w turnieju.
2. Organizator/Realizator turnieju nie pokrywa kosztów dojazdu Uczestników finału turnieju oraz ich Opiekunów na miejsce finału turnieju, miejsce noclegu, itp. Organizator turnieju nie ponosi odpowiedzialności za rzeczy osobiste uczniów, biorących udział w finale turnieju oraz ich Opiekunów.
3. Za zapewnienie bezpieczeństwa Uczestnikom finału turnieju na każdym jego etapie, w czasie dojazdu do miejsca przeprowadzania finału, do miejsca noclegu w przypadku korzystania z noclegu, a także powrotu do szkoły odpowiada dyrektor szkoły, do której uczęszcza uczeń.
4. Przebieg finału turnieju zrealizowany zostanie zgodnie z Harmonogramem finału turnieju zawartym w załączniku nr 3 do niniejszego Regulaminu.
5. Z przebiegu finału turnieju zostanie przygotowana relacja foto/video, która zostanie udostępniona na stronie internetowej/mediach społecznościowych BCU. Każdy Uczeń biorący udział w turnieju, a w przypadku osoby niepełnoletniej Rodzic lub Opiekun prawny, a także Opiekun Zespołu uczniowskiego wyrazi zgodę na nieodpłatne wykorzystanie, używanie i rozpowszechnianie wizerunku/ głosu/ wypowiedzi na potrzeby Projektu pn. „Branzowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”, co

jest jednoznaczne z tym, iż fotografie, filmy lub nagrania wykonane podczas realizacji turnieju mogą zostać umieszczone na stronie internetowej BCU, w mediach społecznościowych BCU oraz wykorzystane w materiałach promocyjnych. Ww. fotografie, filmy i nagrania mają na celu dokumentowanie działań realizowanych w ramach Projektu. Zgoda jest wyrażana poprzez podpisanie Załączników nr 2.A/2.B do niniejszego Regulaminu.

6. Adekwatnie do zgłoszonych potrzeb uwzględniane będą specjalne potrzeby wynikające z niepełnosprawności Uczestników turnieju (w miarę możliwości realizacyjnych). Przykładowo w razie udziału w finale turnieju osób głuchoniemych lub niedosłyszących, zapewniony może zostać tłumacz języka migowego.

§7

Rekrutacja do udziału w turnieju/Zgłoszenie do udziału w turnieju

1. Rekrutacja do udziału w Ogólnopolskim Turnieju Kelnerskim dla uczniów pn. „Smakuj przyszłość z BCU” prowadzona jest na podstawie niniejszego Regulaminu.
2. **Rekrutacja do udziału w turnieju ma charakter otwarty i niedyskryminacyjny.**
3. Zgłoszenia Zespołu uczniowskiego do udziału w turnieju dokonuje placówka oświatowa. Do udziału w turnieju Zespół uczniowski może zgłosić każda placówka oświatowa spełniająca warunki udziału w turnieju zgodnie z zapisami w §4.
4. **Rekrutacja prowadzona jest w okresie od 24.02.2025 r. do 10.03.2025 r. do godz. 23:59:59**, poprzez m.in. stronę internetową Organizatora turnieju, media społecznościowe, emailing, kontakt bezpośredni. Informacje o turnieju będą rozpowszechniane w szczególności w środowisku placówek oświatowych kształcących w dziedzinie gastronomii i/lub kelnerstwa.
5. W uzasadnionych okolicznościach, tj. np. niezakwalifikowanie w ww. terminie do udziału w turnieju 12 reprezentacji szkół, Realizator turnieju zastrzega sobie prawo do wydłużenia wskazanego powyżej terminu rekrutacji, jak również zmiany terminu organizacji finału turnieju.
6. W przypadku wpływu 20 zgłoszeń do udziału w turnieju Realizator będzie uprawniony do zamknięcia przyjmowania zgłoszeń do turnieju przed 10.03.2025 r.
7. Maksymalna liczba zgłoszeń do udziału w pierwszej części eliminacji do turnieju wynosi 12. W przypadku wpływu powyżej 12 zgłoszeń – decydująca będzie kolejność zgłoszeń oraz poprawność złożonych dokumentów.
8. **Rekrutacja do udziału w turnieju odbywa się na podstawie następujących dokumentów:**
 - 1) **Karty zgłoszenia szkoły do udziału w turnieju** (Załączniki nr 1 do Regulaminu). Karta zgłoszenia zawiera m.in.:
 - nazwę placówki, osobę wskazaną do kontaktu w sprawie turnieju oraz dane kontaktowe placówki oświatowej, zgłaszającej Zespół uczniowski do udziału w turnieju,

- dane Zespołu zgłaszającego się do udziału w turnieju (imiona i nazwiska Uczniów i Opiekuna).
- 2) **Formularza zgłoszeniowego Uczestnika – Ucznia** - do udziału w turnieju (Załącznik nr 2.A do Regulaminu).
 - 3) **Formularza zgłoszeniowego Uczestnika – Opiekuna** - do udziału w turnieju (Załącznik nr 2.B do Regulaminu).
9. **Termin nadsyłania zgłoszeń do udziału w turnieju upływa dnia 10.03.2025 r. godz. 23:59:59.**
10. **Warunkiem zgłoszenia udziału w turnieju jest:**
- 1) **Prawidłowe wypełnienie i złożenie do Biura Turnieju dokumentów rekrutacyjnych wskazanych w pkt. 8 §7 (zgłoszenia dokonuje placówka oświatowa) w terminie do 10.03.2025 r.**
 - 2) Potwierdzenie zapoznania się przez delegowanych do udziału w turnieju uczniów, a w przypadku osoby niepełnoletniej przez Rodzica lub Opiekuna prawnego, a także Opiekunów np. nauczycieli, którzy będą pełnić funkcje Opiekunów Zespołu uczniowskiego podczas turnieju z klauzulą informacyjną oraz wyrażenie zgody na nieodpłatne wykorzystanie i rozpowszechnienie wizerunku (akceptacja jest wyrażana poprzez podpisanie odpowiednio załącznika nr 2.A / 2.B do Regulaminu).
 - 3) akceptacja niniejszego Regulaminu przez dyrektora placówki oświatowej, delegowanych do udziału w turnieju uczniów, a w przypadku osoby niepełnoletniej przez Rodzica lub Opiekuna prawnego, a także Opiekunów np. nauczycieli, którzy będą pełnić funkcje Opiekunów Zespołu uczniowskiego podczas turnieju (akceptacja jest wyrażana poprzez podpisanie odpowiednio załącznika nr 1 / 2.A / 2.B do Regulaminu).
11. **Komplet dokumentów rekrutacyjnych może zostać złożony:**
- w formie skanu oryginałów dokumentów na **adres email Biura Turnieju: ksmolen@pap.rzeszow.pl**
 - **osobiście w biurze Realizatora Turnieju:** Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, ul. Dąbrowskiego 20a, 35-036 Rzeszów, od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 16:00
 - **drogą pocztową na adres Biura Turnieju:** Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, ul. Dąbrowskiego 20a, 35-036 Rzeszów (komplet dokumentów rekrutacyjnych należy przesać w zaklejonej kopercie z dopiskiem „Zgłoszenie udziału w Turnieju Kelnerskim BCU”).
12. **Dokumentacja rekrutacyjna powinna zostać sporządzona w wersji papierowej i wypełniona w następujący sposób:**
- w języku polskim,
 - czytelnie – np. drukowanymi literami lub pismem maszynowym,
 - kompletnie, wszystkie wymagane pola formularzy powinny być wypełnione, jeżeli pozycja jest pozycją wyboru, we właściwej kratce należy wstawić np. „x”,
 - podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania placówki oświatowej i opieczetowana w wyznaczonych miejscach,

- podpisana przez ucznia delegowanego do udziału w turnieju przez placówkę oświatową w wyznaczonych miejscach lub w przypadku uczniów niepełnoletnich podpisana przez Rodzica/Opiekuna prawnego delegowanego do udziału w turnieju ucznia w wyznaczonych miejscach,
 - podpisana przez Opiekuna Zespołu uczniowskiego w wyznaczonych miejscach.
13. Złożony komplet dokumentów rekrutacyjnych zostanie zweryfikowany pod względem formalnym przez przedstawicieli Realizatora turnieju.
 14. W przypadku braków formalnych istnieje możliwość jednokrotnego uzupełniania błędów, takich jak:
 - brak wszystkich wymaganych podpisów/pieczęci,
 - brak wymaganych załączników,
 - nie wypełnienie wszystkich pól w dokumentach.
 15. Dokumenty rekrutacyjne, które nie zostaną uzupełnione i/lub skorygowane w terminie wskazanym przez przedstawiciela Realizatora turnieju, zostaną odrzucone i nie będą podlegały dalszej ocenie.
 16. Do udziału w turnieju zakwalifikowane zostaną placówki, które złożą kompletne dokumenty rekrutacyjne.
 17. Lista zakwalifikowanych do turnieju placówek oświatowych zostanie opublikowana na stronie internetowej Organizatora turnieju (www.bcu-gastronomia.pl) w terminie do 14 marca 2025 r. Informacja o zakwalifikowaniu zostanie także przesłana na adres e-mailowy placówki podany w formularzu zgłoszeniowym.
 18. W przypadku zmiany w zakresie składu Zespołu uczniowskiego zgłoszonego do udziału w turnieju lub jego Opiekuna, placówka oświatowa zobowiązana jest do przekazania aktualizacji Karty zgłoszenia szkoły wraz z załącznikami.

§8

Kryteria oceny oraz zasady selekcji na poszczególnych etapach eliminacji do finału turnieju

1. Organizator turnieju zapewni komisję turniejową, która dokonuje oceny wykonania zadań turniejowych na poszczególnych etapach eliminacji oraz podczas finału turnieju.
2. **Kryteria oceny i selekcja uczestników w ramach I części eliminacji – zadanie turniejowe rozwiązanie testu wiedzy on-line:**
 - Test składa się z 20 pytań jednokrotnego wyboru dot. zagadnień kelnerskich.
 - Czas na udzielenie odpowiedzi: 30 minut.
 - Komisja turniejowa dokonuje oceny poprawności udzielonych odpowiedzi przez poszczególne zespoły w systemie „zero – jedynkowym”. Za każdą poprawną odpowiedź przyznany zostanie jeden punkt.
 - Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania w ramach zadania turniejowego: 20 pkt.
 - Na podstawie testu wiedzy on-line do kolejnego etapu eliminacji zakwalifikowanych zostanie 8 zespołów uczniowskich, które uzyskają najlepszy

wynik z testu (zespoły uczniowskie, które zajmą pierwsze 8 pozycji na liście rankingowej). W przypadku uzyskania jednakowej liczby punktów z testu wiedzy przez więcej niż jeden zespół uczniowski o kolejności na liście rankingowej decydować będzie czas udzielenia odpowiedzi (im krótszy tym wyższa pozycja na liście). W przypadku, gdy powyższe rozwiązanie nie przyniesie rozstrzygnięcia o kolejności na liście rankingowej decydować będzie uzyskanie jak największej liczby punktów w ramach 5 pytań, wskazanych przez komisję turniejową jako pytania kluczowe.

3. **Kryteria oceny i selekcja uczestników w ramach II części eliminacji – zadanie turniejowe**
opracowanie scenariusza scenki sytuacyjnej w restauracji z udziałem gościa/gości oraz kelnera:

- Reprezentacje placówek oświatowych oceniane będą przez komisję turniejową na podstawie kart oceny zadania turniejowego.
- **Ocenie komisji turniejowej na tym etapie turnieju podlegają:**
 - 1) pomysłowość i kreatywność w zakresie przygotowania scenariusza - 0-10 punktów,
 - 2) znajomość etykiety obsługi gości – 0-10 punktów,
 - 3) sposób zadawania pytań przez kelnera i ustosunkowania się do oczekiwań i reakcji klienta - 0-10 punktów,
 - 4) profesjonalizm w rozwiązaniu nietypowej sytuacji – 0-10 punktów,
 - 5) dobór odpowiednich rekwizytów do scenki - 0-10 punktów,
 - 6) przygotowanie scenariusza z uwzględnieniem rozwiązań oraz elementów proekologicznych, cyfrowych i innowacyjnych w obsłudze gości, a także promocji produktów regionalnych i kultury poszczególnych regionów - 0 – 10 punktów.
- **Maksymalna liczba punktów** możliwa do uzyskania w ramach oceny wykonania zadania turniejowego przez każdego eksperta: **60 pkt.**
- Punkty przyznane zespołom uczniowskim za wykonanie zadania turniejowego przez poszczególnych ekspertów zostaną zsumowane, a następnie wyliczona zostanie łączna liczba zdobytych punktów, stanowiąca sumę punktów przyznanych przez wszystkich członków Komisji turniejowej.
- Na podstawie kart oceny, komisja turniejowa tworzy listę rankingową według liczby uzyskanych punktów.
- **Na podstawie zadania turniejowego: opracowanie scenariusza scenki sytuacyjnej w restauracji z udziałem gościa/gości oraz kelnera, do kolejnego etapu turnieju, tj. do finału, zakwalifikowane zostaną 4 zespoły uczniowskie, które uzyskają najlepszy wynik (zespoły uczniowskie, które zajęły pierwsze 4 pozycje na liście rankingowej).**
- W przypadku uzyskania w łącznej ocenie wykonania zadania turniejowego: opracowanie scenariusza scenki sytuacyjnej w restauracji z udziałem gościa/gości oraz kelnera, jednakowej liczby punktów przez różne Zespoły, decydująca będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: sposób zadawania pytań przez kelnera i ustosunkowania się do oczekiwań i reakcji klienta.

- Jeśli powyższe kryterium nie przyniesie rozstrzygnięcia, wówczas o kolejności decydować będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: pomysłowość i kreatywność w zakresie przygotowania scenariusza.
- Jeśli oba ww. kryteria nie rozstrzygną wyniku, wówczas o kolejności decydować będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: dobór odpowiednich rekwizytów do scenki.

§9

Kryteria oceny oraz zasady wyboru zwycięzcy podczas finału turnieju

1. **Kryteria oceny oraz zasady wyboru zwycięzcy finału turnieju – zadanie turniejowe:**
Odegranie scenki sytuacyjnej w restauracji z udziałem gościa/gości oraz kelnera wg. opracowanego scenariusza.
2. Reprezentacje placówek oświatowych oceniane będą przez Komisję turniejową na podstawie kart oceny finałowego zadania turniejowego.
3. **Ocenie Komisji turniejowej na etapie finałowym turnieju podlegają:**
 - 1) pomysłowość i kreatywność w zakresie odegrania scenki sytuacyjnej - 0-10 punktów,
 - 2) znajomość etykiety obsługi gości – 0-10 punktów,
 - 3) umiejętność skutecznej komunikacji, sposób zadawania pytań przez kelnera i ustosunkowania się do oczekiwań i reakcji klienta, zdolność budowania relacji z gościem/gośćmi - 0-10 punktów,
 - 4) komunikacja niewerbalna kelnera - 0-10 punktów,
 - 5) umiejętność opanowania sytuacji kryzysowej, szybkość i adekwatność reakcji – 0-10 punktów,
 - 6) sposób odtworzenia obsługi po nietypowej sytuacji – 0-10 punktów,
 - 7) wygląd i prezencja kelnera: aparycja, sposób poruszania się (ruchy pewne, zdecydowane, sylwetka sprężysta) - 0-10 punktów,
 - 8) profesjonalizm kelnera - 0-10 punktów,
 - 9) dobór odpowiednich rekwizytów do scenki - 0-10 punktów,
 - 10) poprawność wykonania zadania - 0-10 punktów,
 - 11) wykonanie zadania przy zastosowaniu rozwiązań oraz elementów proekologicznych, cyfrowych i innowacyjnych w obsłudze gości, a także przy uwzględnieniu promocji produktów regionalnych i kultury poszczególnych regionów – 0-10 punktów.
4. Punkty przyznane przez poszczególnych ekspertów na kartach oceny w ramach każdego z ww. kryteriów zostaną zsumowane, a następnie wyliczona zostanie średnia ocena zadania turniejowego w odniesieniu do każdego z ww. kryteriów. Końcową ocenę zadania turniejowego stanowić będzie suma średnich ocen w ramach ww. kryteriów.
5. **Maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać zadanie turniejowe w łącznej ocenie wynosi 110.**
6. Na podstawie kart oceny, komisja turniejowa tworzy listę według liczby uzyskanych punktów, a następnie wydaje decyzję o wynikach turnieju. Wyniki zostaną ogłoszone w dniu finału turnieju.

7. **Reprezentacja placówki, która uzyska najwyższą liczbę punktów, zostanie zwycięzcą turnieju.** Kolejne dwa Zespoły uczniowskie, które uzyskają kolejne dwie lokaty punktowe w ocenie wykonania zadania turniejowego, zajmą drugie i trzecie miejsce.
8. W przypadku uzyskania w łącznej ocenie wykonania zadania turniejowego jednakowej liczby punktów przez różne Zespoły, decydująca będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: sposób zadawania pytań przez kelnera i ustosunkowania się do oczekiwań i reakcji klienta, komunikacja niewerbalna kelnera.
9. Jeśli powyższe kryterium nie przyniesie rozstrzygnięcia, wówczas o kolejności decydować będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: pomysłowość i kreatywność w zakresie odegrania scenki sytuacyjnej.
10. Jeśli oba ww. kryteria nie rozstrzygną wyniku, wówczas o kolejności decydować będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: wygląd i prezencja kelnera: aparycja, sposób poruszania się (ruchy pewne, zdecydowane, sylwetka sprężysta) oraz profesjonalizm kelnera.

§10

Tryb odwoławczy

1. Każdy Uczestnik turnieju (placówka/osoba), który stwierdzi nieprawidłowości, złamanie Regulaminu w trakcie trwania turnieju ma prawo do złożenia odwołania.
2. Odwołanie składa się do przedstawicieli Biura Turnieju w formie pisemnej/ ustnej do momentu zakończenia turnieju.
3. Nie jest możliwe odwołanie od kwalifikacji do IV etapu - finału turnieju dokonanej przez komisję turniejową.
4. Przedstawiciel Biura Turnieju rozpatruje odwołanie niezwłocznie.
5. Decyzja podjęta w trybie odwoławczym ma charakter ostateczny.

§11

Nagrody

1. Wyniki turnieju zostaną ogłoszone w dniu 24 kwietnia 2025r., niezwłocznie po podliczeniu punktów przez Komisję turniejową.
2. Na uroczystej gali podsumowującej turniej (zorganizowanej w dniu finału turnieju) zostaną ogłoszeni zwycięzcy turnieju (I miejsce), a także Zespoły uczniowskie, którzy zajmą drugie i trzecie miejsce w turnieju oraz zostaną wręczone nagrody.
3. Wszyscy Uczestnicy finału turnieju oraz ich Opiekunowie otrzymają dyplomy (za zajęcie I-go, II-go i III-go miejsca oraz dyplomy za udział w turnieju), statuetki oraz fartuchy kulinarne z logo BCU.
4. Zwycięski Zespół wraz z Opiekunem otrzyma nagrodę główną turnieju: udział w dedykowanych, jednodniowych warsztatach kelnerskich, zorganizowanych w siedzibie Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii

i kelnerstwa w Tarnowie, prowadzonych przez uznanego w branży eksperta z dziedziny kelnerstwa.

5. Prawa do nagrody nie można scedować na osobę trzecią.

§12

Klauzula RODO

1. Realizując obowiązek informacyjny wynikający z Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady UE 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (zwane dalej „RODO”), celem zapewnienia właściwej ochrony danych osobowych uprzejmie informujemy, że:

- 1) Administratorem Państwa danych osobowych jest Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie, z siedzibą w Tarnowie, przy ul. Kochanowskiego 32, 33-100 Tarnów, wpisana do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000052883, NIP: 8731567323, REGON: 001105238, zwana dalej „Administratorem”. Z Administratorem można się kontaktować osobiście w siedzibie Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie, listownie, elektronicznie pod adresem e-mail: rzemioslo@izbarzemieslnicza.tarnow.pl lub telefonicznie: 14 621 57 69.

- 2) Administrator powołał **Inspektora Ochrony Danych Osobowych** którym jest Pan Adrian Murczek. Z Inspektorem Ochrony Danych można kontaktować się pisząc na adres e-mail: inspektor@izbarzemieslnicza.tarnow.pl

- 3) **Cele i podstawy przetwarzania.**

Administrator będzie przetwarzał Pani/Pana dane osobowe w celu organizacji Ogólnopolskiego Turnieju Kelnerskiego dla uczniów pn. „Smakuj przyszłość z BCU”, w ramach projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”, a także w celu realizacji działań informacyjnych i promocyjnych związanych z funkcjonowaniem BCU, w tym umieszczenia danych osobowych Uczestników Turnieju, Zaproszonych Gości, w materiałach prasowych (np. w artykułach, gazetkach, folderach reklamowych, w radiu i telewizji), przygotowana relacji foto/video z finału turnieju, która zostanie udostępniona na stronie internetowej/mediach społecznościowych BCU oraz w materiałach informacyjnych i promocyjnych przekazywanych przez Izbę Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie innym osobom i podmiotom współpracującym.

- 4) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie udzielonej zgody lub w związku z art. 6 ust. 1 lit. c RODO (przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze).

- 5) **Odbiorcy danych osobowych.**

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą następujące kategorie podmiotów:

- a) podmioty przetwarzające w związku ze zleconymi przez Administratora działaniami, wykonywanymi w jego imieniu, w tym Partner projektu - Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, z siedzibą w Rzeszowie, przy ul. Dąbrowskiego 20A, 35-036 Rzeszów, w zakresie niezbędnym do prawidłowej realizacji działań związanych z organizacją i przeprowadzeniem Ogólnopolskiego Turnieju Kelnerskiego dla uczniów pn. „Smakuj przyszłość z BCU”, w ramach projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”;
 - b) Instytucja Koordynująca, tj.: Ministerstwo Funduszy i Polityki Regionalnej, w celu realizacji Porozumienia z dnia 05.08.2022 r. zawartego w ramach realizacji planu rozwojowego oraz w celach archiwalnych;
 - c) Instytucja Odpowiedzialna, tj. Ministerstwo Edukacji Narodowej w celu realizacji umowy z dnia 14.09.2022 r. zawartej w ramach realizacji planu rozwojowego oraz w celach archiwalnych;
 - d) Jednostka Wspierająca, tj. Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji, w celu realizacji Umowy z dnia 14.09.2022 r. zawartej w ramach realizacji planu rozwojowego oraz w celach archiwalnych;
 - e) organy lub podmioty publiczne uprawnione do uzyskania danych na podstawie obowiązujących przepisów prawa, np. sądy, organy ścigania lub instytucje państwowe gdy wystąpią z pisemnym żądaniem, w oparciu o stosowną podstawę prawną.
- 6) **Okres przechowywania danych.**
- Pani/ Pana dane osobowe będą przechowywane przez Administratora nie dłużej niż przez okres niezbędny do realizacji celu, dla którego zostały zebrane, przy uwzględnieniu jednocześnie okresu obowiązywania wyrażonej zgody lub jej cofnięcia. Dane osobowe w celach archiwizacyjnych będą przechowywane przez okres realizacji, trwałości oraz okres przechowywania dokumentacji związanej z realizacją projektu pt. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa” w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”; Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”.
- 7) **Prawa osób, których dane dotyczą.**
- Udzielona przez Panią/Pana zgoda na przetwarzanie danych osobowych, może zostać przez Panią/Pana cofnięta w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
- Na podstawie RODO przysługują Pani/Panu:
- a) prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymanie ich kopii;
 - b) prawo do sprostowania (poprawienia) swoich danych;
 - c) prawo do usunięcia danych osobowych, w sytuacji gdy przetwarzanie danych nie następuje w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisu prawa lub w ramach sprawowania władzy publicznej;

- d) prawo do ograniczenia przetwarzania danych;
 - e) prawo do wniesienia sprzeciwu;
 - f) prawo do przenoszenia danych;
 - g) prawo do cofnięcia zgody na przetwarzanie danych osobowych wyrażonej na podstawie art. 6 ust. 1 lit a RODO;
 - h) prawo do wniesienia skargi do Prezesa UODO (na adres Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa).
- 8) Podanie przez Państwa danych osobowych jest dobrowolne, jednak niezbędne do uczestnictwa w Ogólnopolskim Turnieju Kelnerskim dla uczniów pn. „Smakuj przyszłość z BCU”, w ramach projektu pt. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”.
- 9) Państwa dane nie będą przekazywane do państwa nienależącego do Europejskiego Obszaru Gospodarczego.
- 10) Państwa dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany w tym również w formie profilowania.

§13

Postanowienia końcowe

1. Wszelkie sprawy sporne nieobjęte niniejszym Regulaminem rozstrzygają Organizator i Realizator Turnieju.
2. **Integralną część niniejszego Regulaminu turnieju stanowią załączniki, tj.:**
 - 1) Załącznik nr 1: Karta zgłoszenia szkoły
 - 2) Załącznik nr 2.A: Formularz zgłoszeniowy Uczestnika – Ucznia
 - 3) Załącznik nr 2.B: Formularz zgłoszeniowy Uczestnika – Opiekuna Zespołu uczniowskiego
 - 4) Załącznik nr 3: Harmonogram finału turnieju

Zatwierdzam dn. 24.02.2025r.

DYREKTOR
Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności
w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie

Sylvia Podlowska
Sylvia Podlowska

Pieczęć i podpis

Niepubliczne Branżowe Centrum Umiejętności
w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie
ul. J. Kochanowskiego 32, 33-100 Tarnów
tel. 14 621-57-69
NIP: 873-15-67-323 REGON: 527341960

