

Regulamin Ogólnopolskiego Turnieju Kulinarnego 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 Kulinarny 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 turniejowych, tj. Komisji degustacyjnej oraz Komisji technicznej, odpowiedzialnych 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 turniejowych,
 - 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 Komisjami turniejowymi),
 - 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 Komisjami turniejowymi).
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 komisje turniejowe) 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 (kreacja receptury): 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

Komisje turniejowe

1. **Organizator turnieju** powołuje komisje turniejowe, tj. Komisję degustacyjną oraz Komisję techniczną.
2. **Skład komisji turniejowych:**
 - **Członkowie komisji turniejowych**, tj. Komisji degustacyjnej (max. 5 osób) oraz Komisji technicznej (max. 5 osób) - przedstawiciele Partnerów projektu (Stowarzyszenie Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Podkarpacka Akademia Umiejętności Piotr Bassara)/ kadra BCU /trenerzy prowadzący szkolenia i kursy w ramach BCU/ przedstawiciele placówek oświatowych prowadzących

- kształcenie na kierunkach gastronomicznych, itp. Funkcję członków Komisji degustacyjnej i Komisji technicznej mogą pełnić te same osoby.
3. Wszyscy członkowie komisji turniejowych 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 skutkować wykluczeniem go ze składu komisji.

§ 3

Cele turnieju

1. Zwiększenie atrakcyjności zawodu kucharza, rozwijanie kompetencji zawodowych uczniów szkół, kształcących w dziedzinie gastronomii z terenu całej Polski. Rozbudzanie u uczniów zainteresowań związanych z wybranym zawodem, popularyzowanie kształcenia zawodowego, podniesienie rangi zawodu kucharz.
2. Sprawdzenie umiejętności kulinarnych uczniów. Zapewnienie Uczestnikom turnieju możliwości zaprezentowania swoich talentów kulinarnych 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 gastronomii jako sztuki przyrządzania potraw oraz podawania potraw na podstawie wiedzy kulinarnej.
7. Wymiana informacji i doświadczeń pomiędzy placówkami prowadzącymi kształcenie uczniów w dziedzinie gastronomii. Rozwijanie współzawodnictwa pomiędzy uczniami szkół kształcących w zawodach gastronomicznych. Integracja szkół o tym samym profilu kształcenia.

§ 4

Uczestnicy turnieju

1. Turniej kulinarny dedykowany jest uczniom placówek oświatowych prowadzących kształcenie w dziedzinie gastronomii i/lub kelnerstwa w zawodach tj.: kucharz, technik żywienia i usług gastronomicznych, pracownik pomocniczy gastronomii, kelner, technik usług kelnerskich 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, kompletny strój kucharza 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

Etap turnieju

1. W ramach przedmiotowego turnieju wyróżnia się **jedną kategorię turniejową: Kucharz (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 kulinarnych,
 - kwalifikacji do udziału w kolejnym etapie turnieju dokonają komisje turniejowe wymienione w § 2.
 - 3) **Etap III – eliminacje część II:**
 - kreacja receptury gastronomicznej – stworzenie opisu autorskiej receptury na drugie danie obiadowe z 10 wskazanych składników oraz dodatkowo produktu regionalnego,



- kwalifikacji do udziału w finale turnieju dokonają komisje turniejowe wymienione w § 2.
- 4) **Etap IV - finał turnieju – część praktyczna w dniu 24 kwietnia 2025 r.:**
- przygotowanie autorskiego dania głównego z wykorzystaniem obowiązkowo wszystkich składników, znajdujących się w skrzynce typu black-box,
 - wyboru zwycięzców turnieju dokonają komisje turniejowe wymienione 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).
 - 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 kulinarnych.**

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: Kreacja receptury gastronomicznej – stworzenie opisu autorskiej receptury na drugie danie obiadowe z 10 wskazanych składników oraz dodatkowo produktu regionalnego.** Składniki obowiązkowe potrawy zostaną wskazane zespołom, które przejdą do drugiej części eliminacji drogą emailową przez Biuro Turnieju. Receptura gastronomiczna powinna zawierać następujące elementy:
 - nazwa potrawy,
 - lista składników z uwzględnieniem produktu regionalnego, rodzaju składników oraz ich ilości,
 - sposób przyrządzania dania krok po kroku,
 - opis użytych technik kulinarnych,
 - prezentacja dania (zdjęcie potrawy).
- Receptura gastronomiczna wraz ze zdjęciem powinna zostać przekazana drogą emailową do Biura Turnieju (email: ksmolen@pap.rzeszow.pl) i powinna**

zawierać także informację nt. nazwy placówki oświatowej oraz imion i nazwisk autorów receptury.

III. Finał turnieju: przygotowanie autorskiego dania głównego z wykorzystaniem obowiązkowo wszystkich składników, znajdujących się w skrzynce typu black-box, zgodnie z poniższymi założeniami:

- 1) Podczas finału turnieju Zespoły przygotowują jedno danie główne na 5 talerzach - 5 porcji, zaaranżowanych według inwencji twórczej Uczestników do wizualnej oraz smakowej oceny członków komisji turniejowej.
- 2) Porcje potrawy turniejowej będą prezentowane na stole do ekspozycji potraw.
- 3) **Danie turniejowe zostanie sporządzone w całości w czasie trwania finału turnieju.**
- 4) Podczas finału turnieju Zespoły będą wykonywać prace związane z przygotowaniem dania turniejowego oraz je eksponować. **Czas na wykonanie zadania wynosi 120 minut.**
- 5) Dodatkowo Zespoły mają 30 minut na przygotowanie miejsca pracy oraz łącznie 60 minut na prezentację dania i posprzątanie stanowiska pracy.
- 6) Uczestnicy przystępują do wykonania zadania we własnej kompletnej i czystej odzieży ochronnej, tj. bluza kucharska, zapaska, nakrycie głowy, rękawiczki, buty ochronne.
- 7) **Każdy Zespół, zapewnia podczas finału turnieju we własnym zakresie:**
 - Wizytówkę na stół bankietowy, na których wpisze nazwę przygotowanego dania.
 - identyfikatory z imieniem i nazwiskiem oraz nazwą placówki.
- 5) **Na miejscu organizacji finału turnieju (siedziba BCU w Tarnowie) dla każdego Zespołu uczniowskiego zapewnione zostaną:**
 - dostęp do pracowni gastronomicznej ze stanowiskami pracy i wyposażeniem do przygotowania potraw,
 - produkty do przygotowania dania w skrzynce black box,
 - porcelana i sztucze do prezentacji potrawy,
 - stół do prezentacji gotowych prac turniejowych.
- 6) Każdy Zespół odbiera stanowisko pracy na 30 minut przed swoim startem i zdaje je w czasie przeznaczonym na jego sprzątanie. Zespoły muszą pozostawić stanowisko pracy w takim stanie, w jakim zostało im przekazane.
- 7) Każdy Zespół będzie losował swój numer identyfikacyjny, określający stanowisko w turnieju.
5. W przypadku zgłoszenia się do turnieju mniejszej ilości szkół będzie możliwość uczestniczenia w wydarzeniu większej liczby 3-osobowych Zespołów kucharzy z jednej szkoły.
6. W trakcie pracy Uczestnicy objaśniają członkom Komisji turniejowych oraz pozostałym widzom poszczególne etapy pracy.

§ 6

Przebieg finału turnieju – założenia ogólne

1. **Na potrzeby finału turnieju Realizator zapewni:**
 - produkty do przygotowania dania w skrzynce black box, uwzględniony i wskazany przez organizatora produkt regionalny i sezonowy .
 - 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/ trzyosobowych 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. „Branżowe 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 Kulinarnym 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 zawodach gastronomicznych.
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: 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 Kulinarным 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 opieczętowana 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 komisje turniejowe, tj. Komisję techniczną i Komisję degustacyjną, które dokonują 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 kulinarnych.
 - Czas na udzielenie odpowiedzi: 30 minut.
 - Komisje turniejowe dokonują 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 komisje turniejowe jako pytania kluczowe.
3. **Kryteria oceny i selekcja uczestników w ramach II części eliminacji – zadanie turniejowe kreacja receptury gastronomicznej - opisu autorskiej receptury na drugie danie obiadowe z 10 wskazanych składników oraz dodatkowo produktu regionalnego:**

- Reprezentacje placówek oświatowych oceniane będą przez komisje turniejowe na podstawie kart oceny zadania turniejowego.
- Ocenie komisji turniejowych na tym etapie turnieju podlegają:
 - 1) sposób wykorzystania wskazanych składników - 0-10 punktów,
 - 2) sposób wykorzystania produktu regionalnego - 0-10 punktów,
 - 3) spójność procesu technologicznego i receptury - 0-10 punktów,
 - 4) zastosowane techniki kulinarne - 0-10 punktów,
 - 5) estetyka i atrakcyjność wizualna przygotowanego dania - 0-10 punktów,
 - 6) przygotowanie receptury gastronomicznej z uwzględnieniem rozwiązań oraz elementów proekologicznych, cyfrowych i innowacyjnych w procesie przygotowywania dania, 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 turniejowych.
- Na podstawie kart oceny, komisje turniejowe tworzą listę rankingową według liczby uzyskanych punktów.
- Na podstawie zadania turniejowego: kreacja receptury gastronomicznej 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: kreacja receptury gastronomicznej, jednakowej liczby punktów przez różne Zespoły, decydująca będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: spójność procesu technologicznego i receptury.
- Jeśli powyższe kryterium nie przyniesie rozstrzygnięcia, wówczas o kolejności decydować będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: sposób wykorzystania produktu regionalnego.
- Jeśli oba ww. kryteria nie rozstrzygną wyniku, wówczas o kolejności decydować będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: sposób wykorzystania wskazanych składników.

§9

Kryteria oceny oraz zasady wyboru zwycięzcy podczas finału turnieju

1. **Kryteria oceny oraz zasady wyboru zwycięzcy finału turnieju – zadanie turniejowe: przygotowanie autorskiego dania głównego z wykorzystaniem składników, znajdujących się w skrzynce typu black-box.**

2. Reprezentacje placówek oświatowych oceniane będą przez Komisje turniejowe na podstawie kart oceny finałowego zadania turniejowego.
3. **Ocenie Komisji technicznej podlega:**
 - 1) sposób przygotowania dania - 0-10 punktów,
 - 2) czystość stanowiska pracy - 0-10 punktów,
 - 3) techniki wykorzystane podczas przygotowania dania - 0-10 punktów,
 - 4) sposób wykorzystania rozwiązań i materiałów proekologicznych, stosowanie zasady „zero waste”, itp. - 0-10 punktów,
 - 5) wykorzystanie produktów - 0-10 punktów,
 - 6) przygotowanie dania z zastosowaniem innowacyjnych i cyfrowych rozwiązań w zakresie przygotowywania i podawania dań – 0-10 punktów.
4. **Ocenie Komisji degustacyjnej podlega:**
 1. wygląd i aranżacja podania dania - 0-10 punktów,
 2. stopień trudności wykonania dania - 0-10 punktów,
 3. smak i konsystencja dania - 0-10 punktów,
 4. pomysłowość, kreatywność komponowania składników, w tym zastosowania produktu regionalnego/sezonowego - 0-10 punktów,
 5. jakość dania - 0-10 punktów,
 6. uwzględnienie w prezentowanym daniu promocji produktów regionalnych i kultury poszczególnych regionów – 0-10 punktów.
7. Punkty przyznane przez poszczególnych ekspertów na kartach oceny w ramach każdego z ww. kryteriów, zostaną zsumowane, a następnie wyliczona zostanie średnia ocena pracy turniejowej w odniesieniu do każdego z ww. kryteriów. Końcową ocenę pracy turniejowej stanowić będzie suma średnich ocen w ramach ww. kryteriów:
 - maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać praca turniejowa w ocenie komisji technicznej wynosi 60,
 - maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać praca turniejowa w ocenie komisji degustacyjnej wynosi 60,
 - **maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać praca turniejowa w łącznej ocenie wynosi 120.**
8. Na podstawie kart oceny, komisje turniejowe tworzą listę według liczby uzyskanych punktów, a następnie wydają decyzję o wynikach turnieju. Wyniki zostaną ogłoszone w dniu finału turnieju.
9. Reprezentacja placówki, która uzyska najwyższą liczbę punktów, zostanie zwycięzcą turnieju. Kolejne dwa Zespoły uczniowskie, które uzyskają kolejne dwie lokaty punktowe w ocenie pracy turniejowej, zajmą drugie i trzecie miejsce.
10. W przypadku uzyskania w łącznej ocenie pracy turniejowej jednakowej liczby punktów przez różne Zespoły, decydująca będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: sposób wykorzystania materiałów „zero waste”.

11. Jeśli powyższe kryterium nie przyniesie rozstrzygnięcia, wówczas o kolejności decydować będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: pomysłowość, kreatywność komponowania składników, w tym zastosowania produktu regionalnego/sezonowego.
12. Jeśli oba ww. kryteria nie rozstrzygną wyniku, wówczas o kolejności decydować będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: stopień trudności wykonania dania.

§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 komisje turniejowe.
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 Komisje turniejowe.
2. Na uroczystej gali podsumowującej turniej (zorganizowanej w dniu finału turnieju) zostaną ogłoszeni zwycięzcy turnieju (I miejsce), a także reprezentanci placówek/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 kulinarnych, zorganizowanych w siedzibie Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie, prowadzonych przez uznanego w branży eksperta z dziedziny gastronomii.
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 Kulinarного 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 Kulinarного 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 Kulinarnym 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

