



# Regulamin

Ogólnopolskiego Turnieju Kucharskiego

EDYCJA 2023/2024



## Spis treści

§ 1. Informacje ogólne .....	2
§ 2. Podstawa prawna .....	2
§ 3. Cele Turnieju .....	2
§ 4. Organizator Turnieju .....	3
§ 5. Komitet Głównego Turnieju .....	3
§ 6. Zakres Turnieju .....	4
§ 7. Struktura organizacyjna Turnieju .....	5
§ 8 Uczestnicy Turnieju .....	10
§ 9 Tryb odwoławczy .....	11
§ 10 Uprawnienia i nagrody .....	12
§ 11 Dokumentacja Turnieju .....	13
§ 12 Postanowienia końcowe .....	13



## § 1. Informacje ogólne

Mając na względzie potrzeby podejmowania działań na rzecz eksponowania talentów adeptów nauki zawodu kucharz, promocji edukacji zawodowej, podniesienia prestiżu szkolnictwa branżowego oraz rozwoju rzemiosła - Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu, Ogólnopolski Cech Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy oraz Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. J.J. Śniadeckich w Poznaniu - organizują Ogólnopolski Turniej Kucharski.

Ogólnopolski Turniej Kucharski (zwany dalej Turniejem) jest turniejem zawodowym, tematycznie związanym z wiedzą i umiejętnościami dotyczącymi zawodu kucharz.

## § 2. Podstawa prawna

1. Ustawa z dnia 7 września 1991 roku o systemie oświaty (tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1457 z późn. zm.);
2. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz.U. 2002 nr 13 poz. 125 z późn. zm.);
3. Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 10.01.2017 w sprawie egzaminu czeladniczego, egzaminu mistrzowskiego, egzaminu sprawdzającego, przeprowadzanych przez komisje egzaminacyjne izb rzemieślniczych (Dz.U. 2017r. poz. 89 z późn. zm.).

## § 3. Cele Turnieju

Celem Turnieju jest:

1. promowanie talentów młodych adeptów sztuki kulinarnej;
2. rozbudzanie w młodzieży zainteresowań związanych z wybranym zawodem, poprzez mobilizowanie do rywalizacji;
3. popularyzowanie kształcenia zawodowego;
4. podniesienie rangi zawodu kucharza;
5. prezentowanie na najwyższym poziomie wiedzy i umiejętności uczniów w zawodzie kucharza, w tym umiejętności wdrażania nowoczesnych procesów technologicznych, gwarantujących zachowanie wysokiej wartości odżywczej, smakowej i estetycznej potrawy;
6. zachęcanie młodzieży do poszukiwania i uczestnictwa w różnych formach doskonalenia zawodowego;
7. tworzenie przychylnych warunków do nawiązywania współpracy i wymiany doświadczeń w środowisku: uczniów, mistrzów szkolących, instruktorów praktycznej nauki zawodu, nauczycieli oraz rzemieślników, szkół i organizacji rzemiosła;
8. uzupełnienie oferty szkolnej o przedsięwzięcie motywujące nauczycieli do podjęcia pracy z uczniem zdolnym.



## § 4. Organizator Turnieju

1. Organizatorami Turnieju są: Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu, Ogólnopolski Cech Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy oraz Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu.
2. Zadaniem Organizatora jest:
  - a. powołanie Komitetu Głównego Turnieju, działającego w imieniu Organizatora;
  - b. sporządzenie oraz zatwierdzenie regulaminu Turnieju, jak również pozostałej dokumentacji;
  - c. wspieranie Komitetu Głównego Turnieju w bieżących działaniach na rzecz przeprowadzania Turnieju;
  - d. nadzór nad działaniami Komitetu Głównego Turnieju;
  - e. przyjęcie rozliczenia finansowego Turnieju.
3. Organizator ma prawo do:
  - a. odwołania Komitetu Głównego Turnieju, o ile uzna, że jest on niezdolny do pełnienia swoich funkcji i wykonywania powierzonych mu zadań;
  - b. anulowania wyników Turnieju na wniosek Komitetu Głównego Turnieju, jeśli doszło do naruszenia przepisów Regulaminu;
  - c. nawiązywania współpracy z partnerami zewnętrznymi.

## § 5. Komitet Głównego Turnieju

1. Komitet Głównego Turnieju jest powoływany przez Organizatora na roczną kadencję.
2. Skład Komitetu Głównego Turnieju:
  - a. przewodniczący - przedstawiciel Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu;
  - b. zastępcy - przedstawiciel Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy i przedstawiciel ZSPS w Poznaniu;
  - c. sekretarz - nauczyciel ZSPS w Poznaniu;
  - d. członkowie - przedstawiciele Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników - Wędliniarzy - Kucharzy (minimum 3 osoby).
3. Siedziba Komitetu Głównego Turnieju oraz miejsce przeprowadzania etapu centralnego turnieju:

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego  
61-658 Poznań, ul. Warzywna 19  
tel. / fax. 061 820-00-91; e-mail: [turnieje@zsp.poznan.pl](mailto:turnieje@zsp.poznan.pl)  
Dyrektor szkoły - dr inż. Zuzanna Szmyt  
Sekretarz - mgr inż. Małgorzata Mager
4. Zadania Komitetu Głównego Turnieju:
  - a. opieka merytoryczna nad organizacją oraz przebiegiem Turniejem;



- b. poinformowanie o terminach poszczególnych etapów Turnieju;
- c. udostępnienie na stronie internetowej niezbędnych informacji i harmonogramów dotyczących organizacji oraz przeprowadzania Turnieju;
- d. prowadzenie działań w zakresie promowania Turnieju;
- e. przyjmowanie zgłoszeń na konkurs;
- f. opracowanie tematów dla etapu wojewódzkiego oraz ogólnopolskiego, a także przekazanie go komisjom dokonującym oceny uczestników na poszczególnych etapach;
- g. przygotowanie surowców, półproduktów i stanowisk do przeprowadzenia turnieju w ZPS w Poznaniu;
- h. nadzór nad prawidłowym przeprowadzeniem etapu szkolnego oraz etapu wojewódzkiego;
- i. powołanie Komisji Oceniającej dla ogólnopolskiego etapu Turnieju;
- j. przeprowadzenie ogólnopolskiego etapu Turnieju;
- k. wykluczenie z Turnieju uczestników naruszających zasady określone w niniejszym Regulaminie;
- l. anulowanie wyników Turnieju, jeśli doszło do naruszenia zasad i warunków określonych w niniejszym Regulaminie;
- m. rozpatrywanie odwołań i formułowanie wniosków do KGT;
- n. przygotowanie rozliczenia finansowego Turnieju.

## § 6. Zakres Turnieju

1. Turniej obejmuje następujące zadania związane z zawodem kucharz:
  - a. przygotowanie dań zimnych i gorących;
  - b. stosowanie recept gastronomicznych;
  - c. dobieranie produktów do przygotowania dań;
  - d. wydawanie dań;
  - e. ocena jakości produktów;
  - f. rozpoznanie surowców, produktów, półproduktów i sprzętu używanych w gastronomii;
  - g. przygotowanie stanowiska pracy;
  - h. rozpoznanie, definiowanie i opisywanie procesów technologicznych obróbki żywności;
  - i. przechowywanie żywności;
  - j. ocena jakości produktów.



## § 7. Struktura organizacyjna Turnieju

1. Ogólnopolski Turniej Kucharski przeprowadzany jest w trzech etapach:
  - a. I etap - szkolny
  - b. II etap - okręgowy
  - c. III etap - ogólnopolski
2. Każdy z trzech etapów Turnieju ma charakter indywidualny.
3. Terminy poszczególnych etapów Turnieju podane są po pierwszym zebraniu organizacyjnym Komitetu Głównego Turnieju i umieszczone na stronie ZSPS ([www.zsps.poznan.pl](http://www.zsps.poznan.pl))
4. Etap szkolny – I etap Turnieju
  - 4.1. Etap szkolny przeprowadzony jest **do końca października**.
  - 4.2. Udział biorą uczniowie w zawodzie kucharz ze szkoły branżowej I stopnia oraz młodociani pracownicy zatrudnieni w celu przygotowania zawodowego w formie nauki zawodu.
  - 4.3. Komisje Szkolne, w skład których wchodzi instruktorzy praktycznej nauki zawodu oraz dyrektor szkoły, określają zadania, zgodne z zakresem ujętym w § 6, sposób przeprowadzenia i czas na realizację zadania, sposób oceny etapu szkolnego. Zadania mają charakter praktyczny i teoretyczny.
  - 4.4. Komisję Szkolną powołuje dyrektor szkoły.
  - 4.5. Komisja Szkolna wyłania jednego najlepszego uczestnika do II etapu – wojewódzkiego.
  - 4.6. Surowce i półprodukty na etapie szkolnym Turnieju zapewnia szkoła.
  - 4.7. Wyniki I etapu - szkolnego podawane są do wiadomości uczestników, po zakończeniu prac Komisji Szkolnej.
  - 4.8. Komisja Szkolna sporządza protokół z przeprowadzenia I etapu – szkolnego, który wraz z listą uczestników zakwalifikowanych do II etapu Turnieju, najpóźniej 14 dni kalendarzowych od zakończenia etapu szkolnego przesyła do organizatora II etapu – wojewódzkiego. Lista zawiera:
    - a. skład Komisji Szkolnej;
    - b. dane osobowe laureatów - uczestników zakwalifikowanych do II etapu (imiona, nazwisko, adres do korespondencji, datę urodzenia);
    - c. dane dotyczące szkoły uczestnika (nazwa placówki, adres, aktualne dane kontaktowe);
    - d. dane dotyczące zakładu, w którym uczestnik pobiera naukę zawodu (nazwa, adres, aktualne dane kontaktowe);
    - e. imię i nazwisko instruktora praktycznej nauki zawodu lub nauczyciela, przygotowującego uczestnika do udziału w Turnieju;
    - f. liczbę uzyskanych punktów;



- g. zgodę na przetwarzanie danych osobowych, oświadczenie o zapoznaniu się z RODO oraz zgodę na wykonywanie zdjęć i nieodpłatne udostępnianie, podpisane przez uczestnika, a w przypadku osoby niepełnoletniej przez rodzica lub opiekuna prawnego.
- 4.9 Do II etapu - wojewódzkiego zakwalifikowani zostają laureaci eliminacji szkolnych, którzy uzyskają co najmniej 60% punktów.
- 4.10 W przypadku, gdy szkoła nie ma możliwości przeprowadzenia etapu szkolnego, dopuszczalne jest, aby uczeń/uczniowie tej szkoły przystąpił/li do I etapu szkolnego w innej placówce.
- 4.11 Zakres tematyczny etapu szkolnego powinien być wystarczający do uzyskania oceny bardzo dobrej na zakończenie nauki przedmiotów zawodowych w zawodzie kucharz.
5. Etap wojewódzki – II etap Turnieju
- 5.1. Etap wojewódzki przeprowadzany jest **do połowy grudnia**.
- 5.2. W etapie II biorą udział uczestnicy/laureaci, którzy zostali wybrani na drodze eliminacji szkolnych i zakwalifikowani przez Komitet Okręgowy Turnieju (Wojewódzki).
- 5.3. Zadania na II etap Turnieju mają charakter praktyczny i teoretyczny, są zgodne z zakresem ujętym w § 6 pkt.1 niniejszego Regulaminu, a określa je Komitet Okręgowy.
- 5.4. Surowce oraz półprodukty na II etap Turnieju zapewnia organizator etapu wojewódzkiego.
- 5.5. W skład Komitetu Wojewódzkiego wchodzi:
- przewodniczący – przedstawiciel lokalnej Izby Rzemieśniczej lub Cechu;
  - zastępca – dyrektor szkoły, w której organizowany jest II etap - wojewódzki;
  - sekretarz – osoba oddelegowana przez dyrektora szkoły;
  - członkowie – 3 losowo wybranych nauczycieli przedmiotów zawodowych.
- 5.6. Komitet Okręgowy Turnieju najpóźniej na 14 dni kalendarzowych przed terminem II etapu Turnieju otrzymują od Komisji Szkolnych listy uczestników zakwalifikowanych do II etapu Turnieju zawierającą dane określone w pkt. 4.8.
- 5.7. Komitet Okręgowy określa: zadania, czas na ich realizację, sposób przeprowadzenia etapu wojewódzkiego oraz kryteria oceny etapu wojewódzkiego.
- 5.8. Komitet Okręgowy Turnieju powołuje Komisję Oceniającą, w skład której wchodzi:
- przewodniczący - przedstawiciel Izby Rzemieśniczej lub Cechu;
  - zastępcy - przedstawiciel Cechu, instruktor (1-2 osoby);
  - członkowie - przedstawiciel szkoły, losowo wybrany nauczyciel lub instruktor zawodu.
- 5.9. Komisja Okręgowa sporządza protokół z eliminacji, który przesyła najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od zakończenia etapu II do Komitetu Głównego



- Turnieju wraz z listą zakwalifikowanych uczestników. Lista powinna zawierać:
- a. skład Komitetu Okręgowego i Komisji Oceniającej;
  - b. dane osobowe laureatów - zakwalifikowanych uczestników (imiona, nazwisko, adres do korespondencji, datę urodzenia, pesel);
  - c. dane dotyczące szkoły uczestnika (nazwa placówki, adres, aktualne dane kontaktowe);
  - d. dane dotyczące zakładu, w którym uczestnik pobiera naukę zawodu (nazwa, adres, aktualne dane kontaktowe);
  - e. imię i nazwisko instruktora praktycznej nauki zawodu lub nauczyciela, przygotowującego uczestnika do udziału w Turnieju;
  - f. liczbę, uzyskanych w II etapie Turnieju, punktów;
  - g. zgodę na przetwarzanie danych osobowych, oświadczenie o zapoznaniu się z RODO oraz zgodę na wykonywanie zdjęć i ich nieodpłatne udostępnianie, podpisane przez uczestnika, a w przypadku osoby niepełnoletniej przez rodzica lub opiekuna prawnego.
- 5.10 O zakwalifikowaniu do etapu III decyduje Komitet Główny Turnieju biorąc pod uwagę:
- a. punktację;
  - b. liczbę zgłoszeń z uwzględnieniem reprezentacji województw.
- 5.11 Zakres tematyczny etapu szkolnego powinien być wystarczający do uzyskania oceny celującej na zakończenie nauki przedmiotów zawodowych w zawodzie kucharz.
- 5.12 W przypadku małej ilości zgłoszeń Organizator dopuszcza możliwość łączenia I i II etapu. Laureaci etapu szkolnego będą w takim przypadku kandydatami do etapu ogólnopolskiego.
- 6 Etap ogólnopolski – III etap Turnieju
- 6.1 W tym etapie biorą udział uczestnicy, zakwalifikowani przez Komitet Główny Turnieju, po przejściu II etapu – wojewódzkiego Turnieju.
  - 6.2 Etap ogólnopolski Turnieju odbywa się **do końca marca** w ZSPS w Poznaniu.
  - 6.3 W skład Komisji Oceniającej wchodzi:
    - a. przewodniczący – przedstawiciel Ogólnopolskiego Cechu Rzeźników - Wędliniarzy – Kucharzy;
    - b. zastępca – przedstawiciel Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu;
    - c. zastępca – Dyrektor Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu;
    - d. sekretarz – nauczyciel przedmiotów zawodowych z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu;
    - e. członkowie – 3 losowo wybranych nauczycieli przedmiotów zawodowych.
  - 6.4 Etap ogólnopolski Turnieju dotyczy umiejętności praktycznych oraz wiedzy teoretycznej związanych z zawodem kucharz.





6.5 Tematyka etapu ogólnopolskiego jest ustalana przez Komitet Organizacyjny nie później niż 6 miesięcy przed jego rozpoczęciem.

6.6 Zadania do wykonania na III etapie Turnieju:

Zadanie	Uwagi
6.6.1 Wykonanie potrawy konkursowej zgodnej z tematyką Turnieju	4 porcje, każda o wadze 200- 240 g na każdym talerzu
6.6.2 Udzielenie odpowiedzi na wylosowane przez uczestnika pytania dotyczące wiedzy ogólnej z zakresu sporządzania potraw i napojów	Podstawa programowa kształcenia branżowego – kwalifikacja TG.07. Pytania losowane będą przez uczniów podczas quizu. Uczeń losuje 6 pytań, a czas na udzielenie odpowiedzi to 15 sekund.
6.6.3 Udzielenie odpowiedzi na wylosowane przez uczestnika pytania dotyczące wiedzy z tematyki Turnieju.	Podstawa programowa kształcenia branżowego – kwalifikacja TG.07. Pytania losowane będą przez uczniów podczas quizu. Uczeń losuje 4 pytania, a czas na udzielenie odpowiedzi to 15 sekund.
6.6.4 Udzielenie odpowiedzi na wylosowane przez uczestnika zadania praktyczne z rozróżniania surowców, dodatków do żywności, materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej, rozróżniania sprzętu i urządzeń do ekspedycji potraw i napojów, doboru zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów.	Uczestnik losuje 3 zadania praktyczne. Czas na udzielenie odpowiedzi to 2-5 min.

6.7 Czas przewidziany na wykonanie zadań Turnieju wynosi 4 godziny zegarowe, w tym czas przewidziany na wykonanie potrawy konkursowej wynosi 120 min.

6.8 Wszystkie prace wykonane i ocenione w ramach III etapu Turnieju będą prezentowane podczas uroczystości ogłoszenia wyników Turnieju na stole o wymiarach 1,5m x 0,8m.

6.9 Komitet Główny Turnieju dla każdego uczestnika III etapu Turnieju zapewnia stanowisko pracy wyposażone w:



- a. kuchenki indukcyjne;
  - b. piece;
  - c. piekarniki;
  - d. roboty kuchenne;
  - e. blendery;
  - f. garnki;
  - g. patelnie;
  - h. miski;
  - i. naczynia żaroodporne;
  - j. miarki;
  - k. wałki;
  - l. sita;
  - m. różgi;
  - n. łyżki drewniane;
  - o. łopatkki drewniane i silikonowe;
  - p. tarki;
  - q. wagi;
  - r. drobny sprzęt: noże, obieraczki;
  - s. zastawę stołową do ekspedycji potraw konkursowych: talerze, sztućce;
  - t. środki czystości, ręczniki papierowe.
- 6.10 Surowce do wykonania potrawy konkursowej oraz inny niż w/w sprzęt uczestnik zapewnia sobie we własnym zakresie.
- 6.11 Do wykonania potrawy konkursowej nie należy używać gotowych półproduktów. Za zgodą Komisji Oceniającej dopuszcza się użycie podczas Turnieju wcześniej przygotowanych produktów marynowanych, które nie zostały poddane obróbce cieplnej.
- 6.12 W dniu przeprowadzania etapu ogólnopolskiego uczestnik powinien okazać Komisji Oceniającej wydrukowaną w formacie A4 recepturę potrawy konkursowej zawierającą: normatyw surowcowy, opis wykonania i zdjęcie potrawy oraz imię i nazwisko ucznia i nazwę szkoły.
- 6.13 Prace wykonane przez uczestników na III etapie Turnieju będą oceniane z zastosowaniem poniższych kryteriów:

6.13.1 Organizacja pracy:	0-10 pkt
- czystość stołu oraz sprzętu w czasie pracy	2 pkt
- odpowiedni strój ucznia, czysty, estetyczny wygląd	2 pkt
- pozostawienie czystego stanowiska po zakończeniu pracy	2 pkt
- przestrzeganie zasad BHP	2 pkt
- wykonanie całego zadania w czasie 120 minut	2 pkt



6.13.2 Wykonanie potrawy konkursowej: - technika wykonania i poprawność procesów technologicznych - pomysłowość wykonanej pracy - estetyka wykonanej pracy - umiejętność gospodarowania produktami - jakość potrawy: o kolor potrawy o smak potrawy o zapach potrawy	0-120 pkt 50 pkt 10 pkt 10 pkt 20 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt
6.13.3 Quiz ogólny: - odpowiedź na 6 wylosowanych przez uczestnika pytań z zakresu wiedzy ogólnej dotyczącej zawodu kucharz	0-6 pkt
6.13.4 Quiz tematyczny: - odpowiedź na 4 wylosowane przez uczestnika pytania z zakresu tematu konkursu	0-4 pkt
6.13.5 Zadania praktyczne z wiedzy ogólnozawodowej: - zadanie praktyczne 1 - zadanie praktyczne 2 - zadanie praktyczne 3	0-15 pkt 5 pkt 5 pkt 5 pkt
Łącznie:	155 pkt

W przypadku uzyskania równej ilości punktów o miejscu zajęтым przez uczestników decydować będzie jury – kryterium rozstrzygającym będzie ilość punktów uzyskana za jakość potrawy oraz umiejętność gospodarowania surowcami.

6.14 Na podstawie wyników ogólnopolskiego etapu Turnieju, Komisja Oceniająca tworzy listę według liczby uzyskanych punktów, a następnie Komitet Główny Turnieju wydaje decyzję o uznaniu uczestników jako laureatów lub finalistów Turnieju.

6.15 Wyniki etapu ogólnopolskiego zostaną ogłoszone w dniu zakończenia Turnieju.

## § 8 Uczestnicy Turnieju

1. Udział w Turnieju mogą brać uczniowie ze wszystkich klas szkół branżowych I stopnia, kształcący się w zawodzie kucharz (512001), zainteresowani tematyką związaną z wykonywaniem potraw oraz młodociani pracownicy zatrudnieni w celu przygotowania zawodowego w formie nauki zawodu.
2. Przystąpienie do udziału w Turnieju jest dobrowolne.
3. Aby wziąć udział w Turnieju uczestnik musi:
  - a. zgłosić w sekretariacie danej szkoły chęć uczestnictwa w formie pisemnej (formularz zgłoszeniowy);



- b. nadesłać do Organizatora informacji o pracy konkursowej – w tym: przesłać wydrukowaną w formacie A4, recepturę potrawy konkursowej zawierającą: normatyw surowcowy, opis sposobu wykonania i zdjęcie potrawy oraz imię i nazwisko ucznia i nazwę szkoły na adres [turnieje@zsps.poznan.pl](mailto:turnieje@zsps.poznan.pl) w terminie najpóźniej 7 dni od uzyskaniu informacji o zakwalifikowaniu się do etapu ogólnopolskiego;
  - c. złożyć oświadczenie o zapoznaniu się z Regulaminem Turnieju;
  - d. wyrazić zgodę na przetwarzanie danych osobowych oraz zgodę na wykonywanie zdjęć i ich nieodpłatne udostępnianie, podpisane przez ucznia, a w przypadku osoby niepełnoletniej przez rodzica lub opiekuna prawnego;
  - e. dostarczyć pisemną zgodę na udział w Turnieju od rodzica lub opiekuna prawnego (w przypadku uczestników niepełnoletnich);
  - f. posiadać aktualne zaświadczenie od lekarza medycyny pracy oraz badania sanitarno-epidemiologiczne;
  - g. posiadać odpowiednią odzież roboczą bez logo firmy oraz strój na uroczystość zakończenia Turnieju.
4. Uczestnicy zobowiązani są do:
- a. przestrzegania zasad zawartych w Regulaminie Turnieju;
  - b. przestrzegania dat wyznaczonych w terminarzu Turnieju;
  - c. wykonywania zadań konkursowych wyłącznie samodzielnie wykorzystując swoją wiedzę i umiejętności;
  - d. informowania Komitetu Głównego Turnieju o wszelkich zastrzeżeniach;
  - e. przestrzegania zasad tolerancji, równości oraz współżycia społecznego.
5. Uczestnicy mają prawo do:
- a. uzyskania pełnej informacji na temat zasad organizacyjnych Turnieju na każdym jego etapie;
  - b. uzyskania pełnej informacji na temat wyników na każdym etapie Turnieju;
  - c. złożenia odwołania, o którym mowa w §9 niniejszego Regulaminu;
  - d. zapewnienie na koszt organizatora wyżywienia i noclegu na czas trwania III etapu-ogólnopolskiego Turnieju, według zasad przedstawionych przez Komitet Głównego Turnieju.
6. Jeżeli uczestnik nie stawia się na eliminacje z powodów losowych (choroba, spóźnienie, termin pokrywający się z terminem innego turnieju lub konkursu czy inny wypadek losowy), nie przewiduje się przywrócenia mu możliwości udziału. Zasada ta dotyczy każdego szczebla eliminacji.

## § 9 Tryb odwoławczy

1. Uczestnik, który uważa, że w trakcie przebiegu konkurencji objętych Turniejem zostały naruszone zasady zawarte w niniejszym Regulaminie, ma prawo złożenia odwołania.





- teoretycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie jest zaświadczenie wystawiane przez Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. J.J. Śniadeckich w Poznaniu.
7. Zaświadczenie o zwolnieniu z części praktycznej egzaminu czeladniczego jest ważne w tym roku, w którym zostało wydane.
  8. Zaświadczenia o zwolnieniu z części teoretycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie są ważne na okres dwóch lat od daty przystąpienia ucznia do Turnieju i wystawienia zaświadczenia przez OKE.
  9. Laureatom Turnieju przysługują nagrody: nagrody rzeczowe Komitetu Głównego Turnieju oraz sponsorów, dyplomy oraz medale. Nagrody od sponsorów mogą być przyznane po uzgodnieniu z Komitetem Głównym Turnieju.
  10. Prawa do nagrody nie można scedować na osobę trzecią.
  11. Nagrody rzeczowe nie podlegają wymianie na inną nagrodę czy równowartość w gotówce.

## § 11 Dokumentacja Turnieju

1. Komitet Główny Turnieju gromadzi dokumentację Turnieju i przechowuje ją przez okres 2 lat od daty zakończenia Turnieju.
2. Dokumentację Turnieju stanowią:
  - a. dokumentacja w sprawie powołania Turnieju;
  - b. formularze zgłoszeniowe uczestników;
  - c. zgody na przetwarzanie danych osobowych, oświadczenia o zapoznaniu się z RODO podpisane przez uczestników, a w przypadku ich niepełnoletności przez rodzica lub prawnego opiekuna;
  - d. zgody uczestników na przetwarzanie danych osobowych i wykorzystywanie wizerunku uczestników Turnieju podpisane przez uczestników, a w przypadku ich niepełnoletności przez rodzica lub prawnego opiekuna;
  - e. prace pisemne uczestników;
  - f. dokumentację w sprawie powołania Komitetu Głównego Turnieju;
  - g. protokoły z posiedzeń Komitetu Głównego Turnieju;
  - h. protokoły dokumentujące przebieg Turnieju;
  - i. listy uczestników z etapu szkolnego, wojewódzkiego oraz ogólnopolskiego, zawierające punktację oraz dane wykazane w § 7 pkt 4.8 oraz § 7 pkt 5.7;
  - j. główną listę laureatów Turnieju.

## § 12 Postanowienia końcowe

1. Decyzje w sprawach nieobjętych powyższym Regulaminem podejmuje Komitet Główny Turnieju wraz z Organizatorem.



2. Niniejszy Regulamin będzie stanowił podstawę do organizacji następnych edycji Turnieju. Zmiany w Regulaminie nie mogą być dokonane w czasie trwania danej edycji.
3. Wszelkie informacje dotyczące Turnieju a także niniejszy Regulamin oraz wzory dokumentów będą udostępnione na stronie Turnieju pod adresem:  
<http://www.zsps.poznan.pl/index.php?go=turnieje/turnieje> .
4. Realizując obowiązek informacyjny wynikający z ogólnego rozporządzenia o ochronie danych z dnia 27 kwietnia 2016 r. zwanym dalej RODO, Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu, pełniący funkcję Organizatora Turnieju informuje, iż:
  - a. Administratorem danych osobowych zebranych na potrzeby realizacji Turnieju jest Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu,
  - b. podanie danych jest dobrowolne, ale niezbędne w celu udziału w Turnieju;
  - c. dane osobowe będą przetwarzane jedynie w celu realizacji i prawidłowego przeprowadzenia Turnieju;
  - d. dane osobowe będą przetwarzane w imieniu administratora danych przez upoważnionych pracowników wyłącznie w celach, o których mowa w lit.c;
  - e. dane osobowe będą przechowywane do odwołania zgody, a także zgodnie z innymi powiązаныmi przepisami prawa;
  - f. każdy uczestnik posiada prawo dostępu do treści swoich danych, a w szczególności możliwość ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania;
  - g. dane osobowe nie będą udostępniane podmiotom zewnętrznym z wyjątkiem przypadków przewidzianych przepisami prawa. W przypadku pozyskania sponsorów zewnętrznych – fundatorów nagród, dane osobowe mogą być przekazane takim podmiotom wyłącznie w zakresie i w celu skutecznego przekazania nagród laureatom i finalistom;
  - h. podane dane będą przetwarzane na podstawie (art. 6 ust. 1 lit. a, f RODO)- zgodnie z treścią ogólnego rozporządzenia o ochronie danych, uczestnik ma prawo wniesienia skargi do PUODO (na adres Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa), gdy iż przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.