



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



Regulamin

Ogólnopolskiego Turnieju Cukierniczego
im. Wojciecha Kandulskiego

EDYCJA 2025/2026



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



Spis treści

Rozdział I Informacje ogólne	2
§ 1. Preambuła	2
§ 2. Podstawa prawna	2
§ 3. Finansowanie	2
§ 4. Cele Turnieju	2
Rozdział II Turniej i jego organizatorzy	3
§ 5. Organizator Turnieju	3
§ 6. Struktura organizacyjna Turnieju	3
Rozdział III Organizacja Turnieju	6
§ 7. Uczestnicy Turnieju.....	6
§ 8. Zakres Turnieju	7
§ 9. Organizacja zawodów	7
§ 10. Przepisy szczegółowe.....	13
§ 11. Tryb odwoławczy	14
§ 12. Rejestracja przebiegu zawodów	14
Rozdział IV Uprawnienia i nagrody	15
§ 13. Uprawnienia i nagrody.....	15
Rozdział V Postanowienia końcowe	16
§ 14. Dokumentacja Turnieju.....	16
§ 15. Postanowienia końcowe	16



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



Rozdział I INFORMACJE OGÓLNE

§ 1. Preambuła

Mając na względzie potrzeby podejmowania działań na rzecz eksponowania talentów adeptów nauki zawodu cukiernik, promocji edukacji zawodowej, podniesienia prestiżu szkolnictwa branżowego oraz rozwoju rzemiosła - Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu, Cech Piekarzy i Cukierników w Poznaniu oraz Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego im. J.J. Śniadeckich w Poznaniu - organizują Ogólnopolski Turniej Cukierniczy im. Wojciecha Kandulskiego.

Ogólnopolski Turniej Cukierniczy im. Wojciecha Kandulskiego (zwany dalej Turniejem) jest turniejem zawodowym, tematycznie związanym z wiedzą i umiejętnościami dotyczącymi zawodu cukiernik.

§ 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. Finansowanie

1. Wydatki związane z organizacją etapu szkolnego, okręgowego i ogólnopolskiego pokrywane są przez szkoły z dotacji budżetowych oraz przez instytucje wspomagające.

§ 4. Cele Turnieju

Celem Turnieju jest:

1. promowanie talentów młodych adeptów nauki w zawodzie cukiernik;
2. rozbudzenie w młodzieży zainteresowań związanych z wybranym zawodem poprzez mobilizowanie do rywalizacji;
3. popularyzowanie kształcenia zawodowego;
4. podniesienie rangi zawodu cukiernika;
5. prezentowanie na najwyższym poziomie wiedzy i umiejętności uczniów w zawodzie cukiernik, w tym zdobnictwa cukierniczego;



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



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.

Rozdział II TURNIEJ I JEGO ORGANIZATORZY

§ 5. Organizator Turnieju

1. Organizatorami Turnieju są: Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu, Cech Cukierników i Piekarzy 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 przeprowadzenia Turnieju;
 - d. nadzór nad działaniami Komitetu Głównego Turnieju;
 - e. przyjęcie rozliczenia finansowego Turnieju.
 - f. nadzorowanie realizacji zadania zgodnie z przyjętym harmonogramem;
 - g. informowanie uczestników o zmianach w regulaminie olimpiady.
3. Prawem Organizatora jest:
 - a. odwołanie Komitetu Głównego Turnieju, o ile uzna, że jest on niezdolny do pełnienia swoich funkcji i wykonywania powierzonych mu zadań;
 - b. anulowanie wyników Turnieju na wniosek Komitetu Głównego Turnieju, jeśli doszło do naruszenia przepisów Regulaminu;
 - c. nawiązywanie współpracy z partnerami zewnętrznymi;
 - d. reprezentowanie Turnieju na zewnątrz;
 - e. dysponowanie danymi osobowymi uczestników i innych osób zaangażowanych w organizację Turnieju, zebranych zgodnie z ustawą z dnia 10.05.2018r. o ochronie danych osobowych (Dz.U. poz.1000).

§ 6. Struktura organizacyjna Turnieju

1. Struktura organizacyjna Turnieju obejmuje:
 - a. Komisje Szkolne – powoływane przez dyrektorów szkół.
 - b. Komitety Okręgowe – powoływane przez przedstawicieli lokalnych Izb Rzemieślniczych



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



lub Cechów;

c. Komitet Główny Turnieju – powoływany przez Organizatora;

2. Komisje Szkolne

2.1. Komisje Szkolne powoływane są przez Dyrektorów szkół, które zgłosiły się do udziału w Turnieju. W skład Komitetu Szkolnego wchodzi nauczyciele przedmiotów zawodowych oraz instruktorzy praktycznej nauki zawodu.

2.2. Zadania Komisji Szkolnej:

- a. rozpropagowanie Turnieju wśród uczniów na terenie szkoły oraz zgłoszenie szkoły do udziału w Turnieju (załącznik 3),
- b. określenie zadań, zgodne z zakresem ujętym w § 8, sposób przeprowadzenia i czas na realizację zadania, sposób oceny etapu szkolnego. Zadania mają charakter praktyczny i teoretyczny,
- c. przygotowanie pomieszczeń do przeprowadzenia zawodów i zorganizowanie kontroli samodzielnego rozwiązywania testów i zadań, z zapewnieniem udogodnień organizacyjnych dla uczestników niepełnosprawnych,
- d. przeprowadzenie eliminacji szkolnych i wysyłanie do Komitetu Głównego Turnieju protokołu wraz z listą uczestników proponowanych do II etapu w ciągu 7 dni od zakończenia etapu. Protokół musi zawierać informacje zawarte w załączniku nr 5,
- e. czuwanie nad prawidłowym przebiegiem zawodów I stopnia zgodnie z Regulaminem Turnieju.

3. Komitety Okręgowe Turnieju

3.1 Komitety Okręgowe Turnieju powołuje Organizator na wniosek Komitetu Głównego. Wykaz Komitetów Okręgowych i ich dane adresowe są zamieszczone na stronie internetowej www.zsps.poznan.pl. (wykaz okręgów - załącznik 2).

3.2 Skład Komitetu Okręgowego:

- a. przewodniczący - przedstawiciel lokalnej Izby Rzemieślniczej lub Cechu;
- b. zastępca - dyrektor szkoły, w której organizowany jest II etap;
- c. członkowie - nauczyciel przedmiotów zawodowych (gospodarza etapu okręgowego),
- d. nauczyciele przedmiotów zawodowych z innych szkół startujących w turnieju wybrani drogą losowania -2 osoby,
- e. sekretarz - nauczyciel specjalności spożywczej.

3.3 Zadania Komitetu Okręgowego:

- a. prowadzenie akcji informacyjnej w szkołach,
- b. realizacja i nadzór nad realizacją zawodów II (okręgowego) stopnia,
- c. komunikacja z Komisjami Szkolnymi Turnieju,
- d. przygotowanie listy zawodników zawodów II stopnia,
- e. przygotowanie w zawodach II stopnia sal, pracowni technologicznych z zapewnieniem udogodnień organizacyjnych dla uczestników niepełnosprawnych,
- f. uzyskanie pisemnej zgody zawodników, a w przypadku ich niepełnoletności zgody ich prawnych opiekunów, do przetwarzania niezbędnych danych



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



osobowych oraz ujawnienia ich wizerunku potrzebnych do powiadamiania i kwalifikowania do zawodów wyższego stopnia,

- g. sprawdzenie prac teoretycznych uczestników zawodów II stopnia oraz ocena wyrobów cukierniczych wykonanych podczas części praktycznej zawodów (załącznik 4) i przesłanie (w ciągu 7 dni od zakończenia etapu) do Komitetu Głównego protokołu. (załącznik 6)

3.4. Komitet Okręgowy ma prawo:

- a. rozstrzygania w porozumieniu z Komitetem Głównym sporów z uczestnikami zawodów I stopnia wynikających z kwestii merytorycznych,
- b. kontrolowania przebiegu zawodów I stopnia w dowolnie wybranych szkołach,
- c. wykluczenia uczestników zawodów I lub II stopnia w przypadku istotnego naruszenia Regulaminu Turnieju.

4. Komitet Główny Turnieju

4.1 Jest powoływany przez Organizatora na roczną kadencję.

4.2 Skład Komitetu Głównego Turnieju:

- a. przewodniczący - przedstawiciel Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu;
- b. zastępcy - przedstawiciel Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu oraz przedstawiciel ZSPS w Poznaniu;
- c. sekretarz - nauczyciel ZSPS w Poznaniu;
- d. członkowie - przedstawiciele Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu (minimum 3 osoby).

4.3 Siedziba Komitetu Głównego Turnieju:

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego

61-658 Poznań, ul. Warzywna 19

tel. / fax. 061 820-00-91; e-mail: turnieje@zsps.poznan.pl

Dyrektor szkoły - dr inż. Zuzanna Szmyt; Sekretarz - mgr Marta Borkowska-Bereta

miejsce przeprowadzania etapu centralnego turnieju:

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego

4.4 Obowiązki Komitetu Głównego Turnieju:

- a. opieka merytoryczna nad organizacją oraz przebiegiem Turnieju;
- b. informowanie 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 okręgowego oraz ogólnopolskiego, a także przekazanie go komisjom dokonującym oceny uczestników na poszczególnych etapach;
- g. przygotowanie surowców, półproduktów i stanowisk do przeprowadzenia turnieju w ZSPS w Poznaniu;



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



-
- h. nadzór nad prawidłowym przeprowadzeniem etapu szkolnego oraz etapu okręgowego;
 - i. podejmowanie ostatecznej decyzji o zakwalifikowaniu uczniów do kolejnych etapów Turnieju
 - j. przeprowadzenie ogólnopolskiego etapu Turnieju;
 - k. rozpatrywanie sporów, odwołań i formułowanie wniosków;
 - l. przygotowanie rozliczenia finansowego Turnieju.

4.5 Komitet Główny ma prawo:

- a. decydowania o stronie merytorycznej Turnieju;
- 4.6 monitorowania przebiegu zawodów wszystkich stopni,
- 4.7 wykluczania z Turnieju uczestników naruszających zasady określone w niniejszym Regulaminie;
- 4.8 anulowania wyników Turnieju, jeśli doszło do naruszenia zasad i warunków określonych w niniejszym Regulaminie;
- 4.9 reprezentowania Turnieju na zewnątrz.

Rozdział III ORGANIZACJA TURNIEJU

§ 7. Uczestnicy turnieju

1. Udział w Turnieju mogą brać uczniowie ze wszystkich klas szkół branżowych I stopnia, kształcący się w zawodzie cukiernik (751201), zainteresowani tematyką związaną z wyrobem i zdobnictwem produktów cukierniczych 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
 - b. złożyć oświadczenie o zapoznaniu się z Regulaminem Turnieju;
 - c. wyrazić zgodę na przetwarzanie danych osobowych oraz zgodę na wykonywanie zdjęć i nieodpłatne udostępnianie, podpisane przez ucznia, a w przypadku osoby niepełnoletniej przez rodzica lub opiekuna prawnego;
 - d. dostarczyć pisemną zgodę na udział w Turnieju od rodzica lub opiekuna prawnego (w przypadku uczestników niepełnoletnich);
 - e. posiadać aktualne zaświadczenie od lekarza medycyny pracy oraz badania sanitarno-epidemiologiczne;
 - f. 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;



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



-
- 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 §11 niniejszego Regulaminu;
 - d. zapewnienie na koszt organizatora wyżywienia i noclegu na czas trwania III etapu ogólnopolskiego Turnieju, według zasad przedstawionych przez Komitet Głównego Turnieju.

§ 8. Zakres Turnieju

1. Turniej obejmuje następujące zadania związane z zawodem cukiernik:
 - a. formowanie tortów oraz ciastek bankietowych;
 - b. przekładanie, nasączenie i wykończenie powierzchni tortów;
 - c. sporządzanie dekoracji z kremów, masy karmelowej, marcepana, czekolady, z wykorzystaniem owoców, galaretek, posypek i innych półproduktów;
 - d. wykonywanie napisów okolicznościowych;
 - e. wykonywanie wystawek z różnych półproduktów;
 - f. zastosowanie technik zdobniczych.

§ 9. Organizacja zawodów

1. Ogólnopolski Turniej Cukierniczy im. Wojciecha Kandulskiego 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).
4. Zawody są rozgrywane anonimowo w warunkach kontrolowanej samodzielności. W przypadku uznania przez Komisję pracy za niesamodzielną lub zespołową uczestnicy mogą zostać zdyskwalifikowani.
5. Etap szkolny – I etap Turnieju
 - 5.1. Etap szkolny przeprowadzany jest **do końca października**.
 - 5.2. Komisje Szkolne, określają zadania, zgodne z zakresem ujętym w § 8 ust. 1, sposób przeprowadzenia i czas na realizację zadania, sposób oceny etapu szkolnego. Zadania mają charakter praktyczny i teoretyczny.
 - 5.3. Komisja Szkolna wyłania najlepszego uczestnika/uczestników do II etapu – okręgowego.



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



-
- 5.4. Surowce i półprodukty na etapie szkolnym Turnieju zapewnia szkoła.
- 5.5. Wyniki I etapu - szkolnego podawane są do wiadomości uczestników, po zakończeniu prac Komisji Szkolnej.
- 5.6. 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 – okręgowego. Lista zawiera:
- skład Komisji Szkolnej;
 - dane osobowe laureatów - uczestników zakwalifikowanych do II etapu (imiona, nazwisko, adres do korespondencji, datę urodzenia);
 - dane dotyczące szkoły uczestnika (nazwa placówki, adres, aktualne dane kontaktowe);
 - dane dotyczące zakładu, w którym uczestnik pobiera naukę zawodu (nazwa, adres, aktualne dane kontaktowe);
 - imię i nazwisko instruktora praktycznej nauki zawodu lub nauczyciela, przygotowującego uczestnika do udziału w Turnieju;
 - liczbę uzyskanych punktów;
 - 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.
- 5.7. Do II etapu - okręgowego zakwalifikowani zostają laureaci eliminacji szkolnych, którzy uzyskają co najmniej 60% punktów.
- 5.8. W przypadku, gdy szkoła nie ma możliwości przeprowadzenia etapu szkolnego, dopuszczalne jest, aby uczeń/uczniowie tej szkoły przystąpił/li do etapu szkolnego w innej placówce.
- 5.9. Zakres tematyczny etapu szkolnego powinien być wystarczający do uzyskania oceny bardzo dobrej na zakończenie nauki przedmiotów zawodowych w zawodzie cukiernik.
6. Etap okręgowy – II etap Turnieju
- Etap okręgowy przeprowadzany jest **do końca grudnia**.
 - W etapie II biorą udział uczestnicy/laureaci, którzy zostali wybrani na drodze eliminacji szkolnych i zakwalifikowani przez Komitet Okręgowy Turnieju.
 - Zadania na II etap Turnieju mają charakter praktyczny i teoretyczny, są zgodne z zakresem ujętym w § 8 ust.1 niniejszego Regulaminu, a określa je Komitet Okręgowy.
 - Surowce oraz półprodukty na II etap Turnieju zapewnia organizator etapu okręgowego.



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



-
- 6.5. Komitet Okręgowy Turnieju najpóźniej na 14 dni kalendarzowych przed terminem II etapu Turnieju otrzyma od Komisji Szkolnych listy uczestników zakwalifikowanych do II etapu Turnieju zawierające dane określone w § 9 pkt. 5.6.
- 6.6. Komitet Okręgowy określa: zadania, czas na ich realizację, sposób przeprowadzenia etapu okręgowego oraz kryteria oceny etapu okręgowego.
- 6.7. 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:
- skład Komitetu Okręgowego i Komisji Oceniającej;
 - dane osobowe laureatów - zakwalifikowanych uczestników (imiona, nazwisko, adres do korespondencji, datę urodzenia, pesel);
 - dane dotyczące szkoły uczestnika (nazwa placówki, adres, aktualne dane kontaktowe);
 - dane dotyczące zakładu, w którym uczestnik pobiera naukę zawodu (nazwa, adres, aktualne dane kontaktowe);
 - imię i nazwisko instruktora praktycznej nauki zawodu lub nauczyciela, przygotowującego uczestnika do udziału w Turnieju;
 - liczbę, uzyskanych w II etapie Turnieju, punktów;
 - 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.
- 6.8. O zakwalifikowaniu do etapu III decyduje Komitet Główny Turnieju biorąc pod uwagę:
- punktację;
 - liczbę zgłoszeń z uwzględnieniem reprezentacji województw.
- 6.9. Zakres tematyczny etapu okręgowego powinien być wystarczający do uzyskania oceny celującej na zakończenie nauki przedmiotów zawodowych w zawodzie cukiernik.
- 6.10. W przypadku małej ilości zgłoszeń Organizator dopuszcza możliwość łączenia I i II etapu. Laureaci etapu szkolnego będą w takim przypadku kandydatami do etapu ogólnopolskiego.
7. Etap ogólnopolski – III etap Turnieju
- 7.1. W tym etapie biorą udział uczestnicy, zakwalifikowani przez Komitet Główny Turnieju, po przejściu II etapu – okręgowego Turnieju.
 - 7.2. III etap turnieju odbywa się **do końca marca** w ZSPS w Poznaniu.
 - 7.3. Komitet Główny Turnieju powołuje Komisje Oceniającą. W skład Komisji Oceniającej wchodzi:
 - przewodniczący – przedstawiciel Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu;
 - zastępca – przedstawiciel Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu;
 - zastępca – Dyrektor Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu;



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



- d. sekretarz – nauczyciel przedmiotów zawodowych z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu;
- e. członkowie – 3 losowo wybranych nauczycieli przedmiotów zawodowych.
- 7.4. Etap ogólnopolski Turnieju dotyczy umiejętności praktycznych oraz wiedzy teoretycznej związanych z zawodem cukiernik.
- 7.5. Tematyka etapu ogólnopolskiego jest ustalana przez Komitet Organizacyjny nie później niż 6 miesięcy przed jego rozpoczęciem.
- 7.6. Zadania do wykonania na III etapie Turnieju:

Zadanie	Uwagi
7.6.1 Wykonanie dekoracji na atrapie z rantu biszkoptowego na wybrany przez uczestnika temat	średnica 28-30 cm
7.6.2 Wykonanie małego torciku do degustacji o takim samym smaku i z tych samych produktów co tort główny; dekoracja nie jest konieczna.	średnica 14 cm
7.6.3 Wykonanie ciastek bankietowych – małych na spodach biszkoptowych, z bitą śmietaną lub na spodzie kruchym z kremem russel wraz z dekoracją.	2 rodzaje po 10 szt., w tym po 5 z każdego rodzaju do degustacji.
7.6.4 Wykonanie figurek z masy cukrowej.	3 figurki o masie 100 g każda
7.6.5 Wykonanie dekoracyjnego napisu okolicznościowego (np. w dniu ślubu, w dniu urodzin, w dniu imienin) z ciemnej czekolady na białym podkładzie.	na podkładzie o średnicy 24 cm
7.6.6 Udzielenie odpowiedzi na wylosowane przez uczestnika pytania dotyczące procesu produkcji, produktów, półproduktów oraz wyrobów cukierniczych.	Podstawa programowa kształcenia branżowego (kwalifikacja TG.04, SPC.01).

- 7.7. Czas przewidziany na wykonanie zadań Turnieju wynosi 7 godzin zegarowych.
- 7.8. Uczestnik zakwalifikowany do III etapu Turnieju zobowiązany jest przekazać w formie pisemnej na adres podany w §6 pkt. 4.3 Komitetowi Głównemu Turnieju temat zaplanowanych do wykonania przez siebie na III etapie Turnieju prac oraz ich smaki (niezwłocznie po uzyskaniu informacji o zakwalifikowaniu się do etapu ogólnopolskiego).
- 7.9. 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.
- 7.10. Komitet Główny Turnieju dla każdego uczestnika III etapu Turnieju zapewnia następujące surowce i półprodukty:
- a. podkłady i czekoladę do wykonania napisów okolicznościowych;



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



- b. masę cukrową do modelowania figurek – 300g dla każdego uczestnika;
c. surowe ciasto kruche do przygotowania ciastek bankietowych.
- 7.11. Po złożeniu przez uczestnika zamówienia w formie pisemnej Komitet Główny Turnieju zapewni:
- a. ranty biszkoptowe na torty;
 - b. krem russel i bitą śmietaną;
 - c. nakropkę;
 - d. masę cukrową – do dekoracji tortów lub ciastek;
 - e. czekoladę białą i ciemną – do dekoracji tortów lub ciastek.
- Produkty dostępne na zamówienie muszą zostać w całości wykorzystane przez uczestnika. Uczestnik, w formie pisemnej na adres turnieje@zsps.poznan.pl w terminie do 7 dni kalendarzowych przed terminem III etapu Turnieju przesyła zamówienie na produkty. Zamówienia, które wpłynęły po wyznaczonym terminie, nie zostaną zrealizowane.
- 7.12. Komitet Główny Turnieju zapewni uczestnikom podstawowy sprzęt:
- a. blachy do wypieku korpusów;
 - b. podkłady;
 - c. miski;
 - d. noże;
 - e. wałki;
 - f. lampy do wykonywania dekoracji w karmelu.
- 7.13. Pozostałe surowce takie jak np. korpusy na ciastka biszkoptowe, masa karmelowa, owoce, orzechy, migdały, substancje smakowe, pasty, esencje uczestnicy zapewniają sobie we własnym zakresie.
- 7.14. Drobny sprzęt, którego nie wymieniono w pkt. §9 pkt. 7.12 a także elementy dekoracyjne do przygotowania ekspozycji (np. stelaż, obrus itp.) uczestnicy zapewniają sobie we własnym zakresie.
- 7.15. Wszystkie elementy dekoracji uczniowie wykonują podczas Turnieju. Wyjątkiem są jedynie drobne elementy ozdobne z dragantu – mogą być wykonane wcześniej i użyte podczas Turnieju jedynie za zgodą Komisji Oceniającej.
- 7.16. Prace wykonane przez uczestników na III etapie Turnieju będą oceniane z zastosowaniem poniższych kryteriów:

7.16.1 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
- umycie oraz uporządkowanie sprzętu	2 pkt
- wykonanie całego zadania w czasie 7 godzin	2 pkt



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



7.16.2 Prezentacja ogólna całej pracy: - ekspozycja pracy konkursowej - stopień trudności - proporcja i harmonia całej pracy	0-30 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt
7.16.3 Wygląd tortu: - pomysłowość pracy - estetyka wykonania - zastosowanie technik zdobniczych - oddanie tematu pracy poprzez dobór elementów dekoracyjnych	0- 40 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt
7.16.4 Degustacja tortu: - smak, kompozycja oraz wyczuwalność składników - stosowanie oryginalnych dodatków - wygląd tortu	0-30 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt
7.16.5 Wygląd ciastek bankietowych: - pomysłowość - estetyka wykonania - powtarzalność dekoracji	0-25 pkt 10 pkt 10 pkt 5 pkt
7.16.6 Degustacja ciastek bankietowych: - smak - dobór surowców i półproduktów	0-25 pkt 10 pkt 15 pkt
7.16.6 Wykonanie figurek marcepanowych: - technika modelowania - kolorystyka - estetyka modelowania	0-30 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt
7.16.7 Dekoracyjny napis okolicznościowy: - czytelność - estetyka	10 pkt 5 pkt 5 pkt
7.16.8 Część teoretyczna – test zawierający pytania z zakresu: - bezpieczeństwo i higiena pracy oraz znajomość GHP, GMP, systemu HACCP - podstaw przemysłu spożywczego - obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych - magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych - sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	50 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt
Łącznie:	250 pkt

W przypadku uzyskania równej ilości punktów, o miejscu zajęтым przez uczestnika decydować będzie punktacja za ustną prezentację wyrobów.

- 7.17. 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.
- 7.18. Wyniki etapu ogólnopolskiego zostaną ogłoszone w dniu zakończenia Turnieju.



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



§ 10. Przepisy szczegółowe

1. Niestawienie się uczestnika w wyznaczonym dniu zawodów w miejscu ich przeprowadzenia, także z powodu nagłej choroby lub wypadku losowego, wyklucza go z dalszego udziału w Turnieju.
2. W wypadku, kiedy termin zawodów centralnych będzie się pokrywał z terminem zawodów innych turniejów uczestnik będzie musiał dokonać wyboru, ponieważ niestawienie się w ustalonym terminie na zawody automatycznie wyklucza go z dalszego udziału w turnieju.
3. Uczestnik Turnieju jest zdyskwalifikowany, jeżeli:
 - a. nie przystąpi w ustalonym terminie do zawodów danego stopnia bez względu na przyczynę,
 - b. korzysta podczas zawodów z niedozwolonej pomocy tj. z komputerów przenośnych, laptopów, palmtopów, telefonów komórkowych oraz własnych notatek i zbiorów zadań
 - c. naruszył w sposób istotny Regulamin Turnieju.
4. Organizatorzy poszczególnych etapów Turnieju dołożą wszelkich starań, aby w miarę możliwości tak zorganizować Turniej, by mogły w nim wziąć udział osoby niepełnosprawne. Komisje powinny dążyć do organizacji poszczególnych etapów Turnieju w miejscach dostępnych dla osób niepełnosprawnych. Uczestnictwo osoby niepełnosprawnej powinno zostać wcześniej zgłoszone właściwej Komisji.
5. Turniej ma charakter otwarty co oznacza, że mogą w niej uczestniczyć osoby niepełnosprawne oraz ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi, jednak potrzeby te nie będą uwzględniane podczas oceny zadań wykonanych przez uczestnika.
6. Członkami Komitetów organizujących poszczególne etapy Turnieju nie mogą zostać powołane osoby spokrewnione z uczestnikami zawodów. Za prawidłowy skład Komitetu Szkolnego odpowiada dyrektor szkoły, natomiast Komitetu Okręgowego i Centralnego Organizator Turnieju.

§ 11. Tryb odwoławczy

1. Uczestnik, ma prawo złożenia pisemnego odwołania w następujących przypadkach:
 - a. uważa, że w trakcie przebiegu konkurencji objętych Turniejem zostały naruszone zasady zawarte w niniejszym Regulaminie,
 - b. uważa że wynik, jaki uzyskał w czasie zawodów, nie odzwierciedla poziomu jego odpowiedzi.
2. Uczestnik Turnieju składa odwołanie od wyników I, II i III stopnia do Komitetu Głównego Turnieju w formie pisemnej w terminie 10 dni od zakończenia danego etapu.
3. Odwołanie można złożyć osobiście w placówce wskazanej jako siedziba Komitetu Głównego Turnieju lub wysłać listem poleconym na adres siedziby Komitetu Głównego Turnieju, podany w §6 ust. 4.3. W przypadku wysłania listem poleconym decyduje data stempla pocztowego.



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



4. Każde odwołanie powinno zawierać możliwe szczegółowe opisy okoliczności sprawy oraz dane kontaktowe odwołującego się uczestnika (adres domowy i adres poczty elektronicznej).
5. Komitet Główny Turnieju rozpatruje odwołanie niezwłocznie po jego otrzymaniu, jednak nie później niż 14 dni kalendarzowych od daty wpływu.
6. Po ustaleniu zasadności odwołania, Komitet Główny Turnieju prześle do uczestnika decyzję wraz z uzasadnieniem w formie pisemnej na adres wskazany przez uczestnika w formularzu zgłoszeniowym.
7. Decyzja Komitetu Głównego Turnieju zapadła w wyniku rozpatrzenia odwołania jest ostateczna.

§ 12. Rejestracja przebiegu zawodów

1. Organizatorzy poszczególnych etapów Turnieju mają prawo rejestracji przebiegu zawodów przez robienie zdjęć i ich umieszczanie na stronie internetowej jak również na FB.
2. Organizatorzy zobowiązany jest do poinformowania uczestników oraz ich opiekunów o robieniu zdjęć.
3. Zdjęcia wykonane podczas poszczególnych etapów Turnieju mogą zostać umieszczone na stronie internetowej www.zsps.poznan.pl oraz na stronach internetowych szkół biorących udział w Turnieju w celu promocji imprezy.

IV URAWNIENIA I NAGRODY

§ 13 Uprawnienia i nagrody

1. Laureatami Turnieju Cukierniczego im. Wojciecha Kandulskiego są finaliści etapu ogólnopolskiego, którzy uzyskali najwyższe noty punktowe, zajmując tym samym od 1 do 6 miejsca w rankingu.
2. Finalistami Turnieju są uczestnicy ogólnopolskiego etapu Turnieju, którzy uzyskali minimum 50% wymaganej punktacji.
3. Laureaci Turnieju, którzy złożyli w izbie rzemieślniczej wnioski o dopuszczenie do egzaminu, mają prawo do zwolnienia z części praktycznej egzaminu czeladniczego, uzyskując z tej części ocenę celującą. (na podstawie Rozporządzenia 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., §9 pkt. 3-5).
4. Laureaci i finaliści Turnieju, którzy zdają egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie w Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej, są zwolnieni z części pisemnej w/w egzaminu,



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



uzyskując ocenę celującą (na podstawie Ustawy z dnia 7 września 1991 roku o systemie oświaty - tekst jednolity Dz. U. z 2018 r. poz. 1457 z późn. zm., rodz.3b art.44zzze).

5. Potwierdzeniem uzyskania uprawnień oraz statusu laureata jest zaświadczenie, którego wzór stanowi załącznik do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 29 stycznia 2002 r. w sprawie organizacji oraz sposobu przeprowadzania konkursów, turniejów i olimpiad (Dz. U. Nr 13, poz. 125, z późn. zm.).
6. Potwierdzeniem uzyskania uprawnień do zwolnienia z części praktycznej egzaminu czeladniczego jest zaświadczenie wystawiane przez Wielkopolską Izbę Rzemieślniczą w Poznaniu, natomiast potwierdzeniem uzyskania uprawnień do zwolnienia z części 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 przez okres dwóch lat od daty przystąpienia ucznia do Turnieju i wystawienia zaświadczenia.
8. Zaświadczenie o zwolnieniu z części teoretycznej egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie jest ważne przez 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.

V POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 14. 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;



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



-
- g. protokoły z posiedzeń Komitetu Głównego Turnieju;
 - h. protokoły dokumentujące przebieg Turnieju;
 - i. listy uczestników z etapu szkolnego, okręgowego oraz ogólnopolskiego, zawierające punktację oraz dane wykazane w § 9 pkt. 5.6 oraz pkt 6.7;
 - j. główną listę laureatów Turnieju.

§ 15. 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 przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



Załącznik 1

TERMINARZ OGÓLNOPOLSKIEGO TURNIEJU CUKIERNICZEGO im. WOJCIECHA KANDULSKIEGO

1. Zgłoszenie do Komitetu Głównego Turnieju uczestnictwa szkoły w Turnieju i wnioski o przeprowadzenie etapu okręgowego wraz z propozycją składu Komisji Okręgowej **do 31 października** danego roku szkolnego.
2. Etap szkolny **do końca października** danego roku szkolnego.
3. Etap okręgowy **do końca grudnia** danego roku szkolnego.
4. Podjęcie decyzji o dopuszczeniu do etapu ogólnopolskiego **do 31 stycznia** danego roku szkolnego.
5. Etap ogólnopolski **do końca marca** danego roku szkolnego.



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



Załącznik 2

PODZIAŁ NA OKRĘGI

Ustala się następujące okręgi:

1. Okręg Katowicki – obejmuje woj. opolskie, śląskie i małopolskie.
2. Okręg Lubelski – obejmuje woj. lubelskie, podkarpackie, świętokrzyskie i część woj. mazowieckiego.
3. Okręg Łódzki – obejmuje woj. łódzkie.
4. Okręg Olsztyński – obejmuje woj. warmińsko-mazurskie, podlaskie i część woj. mazowieckiego.
5. Okręg Poznański – obejmuje woj. wielkopolskie, woj. zachodnio-pomorskie.
6. Okręg Gdański – obejmuje woj. kujawsko-pomorskie, woj. pomorskie.
7. Okręg Wrocławski – obejmuje woj. lubuskie i dolnośląskie.

Powyższy podział nie jest równoznaczny z granicami administracyjnymi kraju.



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



Załącznik 3 Formularz zgłoszenia szkoły

KOMISJA SZKOLNA

Ogólnopolskiego Turnieju Cukierniczego

Zgłoszenie szkoły do udziału

Szkolna Komisja Konkursowa w

woj.....przy szkole.....

zgłasza udział w Turnieju.

SKŁAD SZKOLNEJ KOMISJI KONKURSOWEJ jest następujący:

Przewodniczący -

Sekretarz -

Członek -

Członek -

Eliminacje szkolne odbędą się dnia.....

Numer telefonu i e-mail przewodniczącego Szkolnej Komisji Konkursowej:

.....
Przewodniczący Szkolnej Komisji

.....
Dyrektor Szkoły

W związku z przepisami o ochronie danych osobowych Administrator Danych Osobowych Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu, NIP 777-00-04-888, informuje, iż:

1) Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art 6 ust 1 lit. c Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 roku w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE, zwanej „RODO” oraz Ustawa z dnia 10 maja 2018 roku o ochronie danych osobowych (Dz. U. 2018 poz. 1000). 2) Przetwarzanie danych osobowych jest niezbędne w celu udziału w Ogólnopolskim Turnieju Cukierniczym im. Wojciecha Kandulskiego.

2) Dane osobowe nie podlegają profilowaniu.

3) Posiadają Państwo prawo do:

- dostępu do swoich danych osobowych i otrzymania kopii danych osobowych podlegających przetwarzaniu;
- sprostowania swoich nieprawidłowych danych zgodnie z art. 19 RODO;
- żądania usunięcia danych („prawo do bycia zapomnianym”) w przypadku zajścia okoliczności przewidzianych w art. 17 RODO;
- żądania ograniczenia przetwarzania danych w przypadkach wskazanych w art. 18 RODO;
- wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania danych zgodnie z art. 21 RODO;
- przenoszenia dostarczonych danych, przetwarzanych w sposób zautomatyzowany.

4) Podane dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny, wskazany w przepisach prawa.

5) Jeżeli podane dane osobowe są przetwarzane niezgodnie z prawem, można wnieść skargę do Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa.

Zgoda autora pracy na przetwarzanie i publikację danych osobowych, w przypadku uczniów niepełnoletnich opiekuna prawnego (rodzica): „Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych poprzez podawanie do wiadomości publicznej imienia i nazwiska, wizerunku oraz nazwy szkoły autora pracy w związku z udziałem w Ogólnopolskim Turnieju Cukierniczym im. Wojciecha Kandulskiego organizowanym przez Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu, we wszelkich ogłoszeniach, zapowiedziach i informacjach o tym konkursie i jego wynikach. Wyrażam również zgodę na przetwarzanie przez organizatora konkursu danych osobowych umieszczonych w zgłoszeniu, w zakresie prowadzenia i realizacji konkursu. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do realizacji postanowień regulaminu i udziału w Ogólnopolskim Turnieju Cukierniczym im. Wojciecha Kandulskiego

..... (data i czytelny podpis autora pracy lub opiekuna prawnego (rodzica))

Zgoda autora pracy na udział w Turnieju i rozpowszechnianie pracy, w przypadku uczniów niepełnoletnich opiekuna prawnego (rodzica) „Wyrażam zgodę na udział

..... * w Ogólnopolskim Turnieju Cukierniczym im. Wojciecha Kandulskiego organizowanym przez Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu oraz na bezpłatne wykorzystanie pracy w działalności organizatora. Jednocześnie potwierdzam, że praca nie narusza praw autorskich osób trzecich w rozumieniu ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. Nr 24/1994, poz. 83 ze zm.).

..... (data i czytelny podpis autora pracy lub opiekuna prawnego (rodzica)) * imię i nazwisko autora pracy
Oświadczenie o zapoznaniu się z regulaminem konkursu Oświadczam, że zapoznałem/am się z regulaminem Ogólnopolskiego Turnieju Cukierniczego im. Wojciecha Kandulskiego organizowanego przez Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu oraz akceptuję jego warunki. .

..... data i czytelny podpis autora pracy lub opiekuna prawnego (rodzica))

Zgoda opiekuna/nauczyciela na przetwarzanie danych osobowych: „Wyrażam zgodę na przetwarzanie danych osobowych imienia i nazwiska, numeru telefonu oraz wizerunku w związku z udziałem w Ogólnopolskim Turnieju Cukierniczym im. Wojciecha Kandulskiego. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne do realizacji postanowień regulaminu i udziału w Ogólnopolskim Turnieju Cukierniczym im. Wojciecha Kandulskiego. Oświadczam, że zapoznałem/am się z regulaminem Ogólnopolskiego Turnieju Cukierniczego im. Wojciecha Kandulskiego oraz akceptuję jego warunki

..... (data i czytelny podpis opiekuna/ nauczyciela)

**Zgłoszenia udziału do Komitetu Głównego należy dokonać
do dnia 15 października danego roku szkolnego**



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



Załącznik 4

Tabela oceny ucznia zgłaszanego do Ogólnopolskiego Turnieju Cukierniczego – etap szkolny, okręgowy.

Imię i nazwisko ucznia

Rodzaj umiejętności	Maksymalna liczba punktów	Przyznana liczba punktów
Organizacja pracy, dbałość o czystość na stanowisku	10	
Wykonywanie tortów/składanie, dekorowanie	40	
Doprawianie półproduktów i zestawianie ich pod względem smaku	50	
Wykonanie ciastek bankietowych	30	
Wykonywanie figurek marcepanowych	30	
Pisanie czekoladą dekoracyjnych napisów	10	
Prezentacja ogólna całej pracy(wystawa wyrobów)	30	
Wiedza teoretyczna	50	
Razem	250	

Pieczętka szkoły/zakładu

Podpis osoby odpowiedzialnej



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



Załącznik 5

Protokół przebiegu I etapu Turnieju

PROTOKÓŁ

Z ELIMINACJI SZKOLNYCH TURNIEJU CUKIERNICZEGO

Szkolna Komisja Konkursowa w

woj..... przy szkole.....

.....

stwierdza, że w eliminacjach szkolnych brało udział.....uczniów naszej szkoły.

Do etapu okręgowego zakwalifikowali się następujący uczniowie:

Lp.	Imię i Nazwisko	Klasa
1		
2		
3		

Uwagi dotyczące przebiegu etapu

szkolnego.....

Imię i nazwisko opiekuna, który przyjedzie z młodzieżą na eliminacje okręgowe:

.....

Nr telefonu, e-mail umożliwiający kontakt z opiekunem:

.....

.....

Przewodniczący Szkolnej Komisji

.....

Dyrektor Szkoły

Protokół należy przesać do Komitetu Głównego w ciągu 7 dni

od zakończenia eliminacji szkolnych



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



Załącznik 6

Protokół przebiegu II etapu Turnieju

PROTOKÓŁ

Z ZAWODÓW OKRĘGOWYCH TURNIEJU CUKIERNICZEGO

Okręgowa Komisja Konkursowa w

woj.....przy szkole.....

.....

stwierdza, że w eliminacjach okręgowych brało udział.....uczniów z szkół.

Do etapu centralnego zakwalifikowali się następujący uczniowie:

Lp.	Imię i Nazwisko	Klasa
1		
2		
3		

Uwagi dotyczące przebiegu etapu

.....

.....

Przewodniczący Szkolnej Komisji

.....

Dyrektor Szkoły

Protokół należy przesać do Komitetu Głównego w ciągu 7 dni
od zakończenia eliminacji