



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



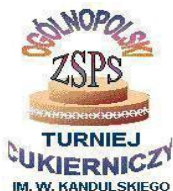
Wielkopolska Izba Rzemieśnicza
w Poznaniu



Regulamin

Ogólnopolskiego Turnieju Cukierniczego
im. Wojciecha Kandulskiego

EDYCJA 2025/2026

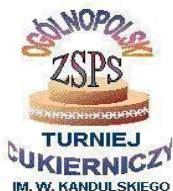


Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



Spis treści

§ 1. Informacje ogólne	2
§ 2. Podstawa prawna	2
§ 3. Cele Turnieju	2
§ 4. Organizator Turnieju	3
§ 5. Komitet Główny Turnieju	3
§ 6. Zakres Turnieju	4
§ 7. Struktura organizacyjna Turnieju	4
§ 8. Uczestnicy Turnieju	11
§ 9. Przepisy ogólne	12
§ 10. Tryb odwoławczy	13
§ 11. Rejestracja przebiegu zawodów	13
§ 12. Uprawnienia i nagrody	13
§ 13. Dokumentacja Turnieju	14
§ 14. Postanowienia końcowe	15



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



§ 1. Informacje ogólne

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.

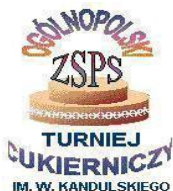
§ 2. Podstawa prawna

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. Cele Turnieju

Celem Turnieju jest:

1. promowanie talentów młodych adeptów nauki w zawodzie cukiernik;
2. rozbudzanie 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;
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;



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



8. uzupełnienie oferty szkolnej o przedsięwzięcie motywujące nauczycieli do podjęcia pracy z uczniem zdolnym.

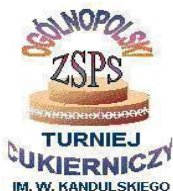
§ 4. Organizator Turnieju

1. Organizatorami Turnieju są: Wielkopolska Izba Rzemieślnicza w Poznaniu, Cech Cukierników i Piekarzy w Poznaniu oraz Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu
2. Turniej objęty jest patronatem Związku Rzemiosła Polskiego.
3. 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.
4. Organizator ma prawo:
 - 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 Główny Turnieju

1. Komitet Główny Turnieju jest powoływany przez Organizatora na roczną kadencję.
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 - 1-2 nauczycieli ZSPS w Poznaniu;
 - d. członkowie - przedstawiciele Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu (minimum 3 osoby).
3. Siedziba Komitetu Głównego 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
Dyrektor szkoły - dr inż. Zuzanna Szmyt;
Sekretarz - 1-2 nauczycieli ZSPS w Poznaniu



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



4. Zadania Komitetu Głównego

- a. opieka merytoryczna nad organizacją oraz przebiegiem Turnieju;
- b. poinformowanie o terminach poszczególnych etapów Turnieju;
- c. udostępnienie na stronie internetowej niezbędnych informacji 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 stanowisk do przeprowadzenia Turnieju w ZSPS w Poznaniu
- h. nadzór nad prawidłowym przeprowadzeniem etapu szkolnego oraz etapu wojewódzkiego;
- i. przeprowadzenie ogólnopolskiego etapu Turnieju;
- j. wykluczanie z Turnieju uczestników naruszających zasady określone w niniejszym Regulaminie;
- k. anulowania wyników Turnieju, jeśli doszło do naruszenia zasad i warunków określonych w niniejszym Regulaminie;
- l. rozpatrywanie odwołań i formułowanie wniosków;
- ł. przygotowanie rozliczenia finansowego Turnieju.

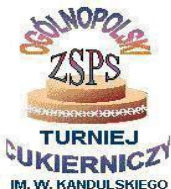
§ 6. Zakres Turnieju

Turniej obejmuje następujące zadania związane z zawodem cukiernik:

1. formowanie tortów oraz ciastek bankietowych;
2. przekładanie, nasączenie i wykończenie powierzchni tortów;
3. sporządzanie dekoracji z kremów, masy karmelowej, marcepana, czekolady, z wykorzystaniem owoców, galaretek, posypek i innych półproduktów;
4. wykonywanie napisów okolicznościowych;
5. wykonywanie wystawek z różnych półproduktów;
6. zastosowanie technik zdobniczych.
7. wykazanie się wiedzą teoretyczną z zakresu przedmiotów zawodowych

§ 7. Struktura organizacyjna Turnieju

1. Ogólnopolski Turniej Cukierniczy im. Wojciecha Kandulskiego przeprowadzany jest w trzech etapach:
 - a. I etap - szkolny
 - b. II etap - wojewódzki
 - c. III etap - ogólnopolski
2. Każdy z trzech etapów Turnieju ma charakter indywidualny.



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



3. Terminy poszczególnych etapów Turnieju podane są po pierwszym zebraniu organizacyjnym Komitetu Głównego Turnieju i umieszczone na stronie ZSPS www.zsps.poznan.pl.

4. Etap szkolny – I etap Turnieju

- 4.1. Etap szkolny przeprowadzany jest **do końca października**.
- 4.2. Udział biorą uczniowie ze szkół branżowych 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 danej szkoły.
- 4.5. Komisja Szkolna wyłania uczestników 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 (wzór dostępny na stronie www.zsps.poznan.pl w zakładce: turnieje), który wraz z listą uczestników zakwalifikowanych do II etapu Turnieju, najpóźniej 14 dni kalendarzowych od zakończenia etapu szkolnego przesyła do Komitetu Głównego Turnieju (w formie zeskanowanej na adres email Turnieju, oryginały pocztą na adres siedziby Komitetu Głównego Turnieju; adresy podane w paragrafie 5, punkt 3). Protokół zawiera:
 - a. skład Komisji Szkolnej;
 - b. dane osobowe laureatów - uczestników zakwalifikowanych do II etapu
 - c. liczbę uzyskanych punktów w etapie szkolnym
 - d. załącznik 1 – formularze zgłoszenia wypełnione przez laureatów (wzór dostępny na stronie: www.zsps.poznan.pl w zakładce: turnieje);
 - e. załącznik 2 – 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 (wzór dostępny na stronie www.zsps.poznan.pl w zakładce: turnieje).
- 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 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 cukiernik.

5. Etap wojewódzki– II etap Turnieju

- 5.1. Etap wojewódzki przeprowadzany jest do **15 grudnia**.
- 5.2. W etapie II biorą udział uczestnicy/laureaci, którzy zostali wybrani na drodze eliminacji szkolnych i zakwalifikowani przez Komitet Wojewódzki Turnieju.
- 5.3. Zadania na II etap Turnieju mają charakter praktyczny i teoretyczny, są zgodne z zakresem ujętym w § 6 niniejszego Regulaminu, a określa je Komitet Wojewódzki.
- 5.4. Surowce i półprodukty na II etap Turnieju zapewnia organizator etapu wojewódzkiego.
- 5.5. W skład Komitetu Wojewódzkiego wchodzi:
- a. przewodniczący – przedstawiciel lokalnej Izby Rzemieślniczej lub Cechu;
 - b. zastępca – dyrektor szkoły, w której organizowany jest II etap - wojewódzki;
 - c. sekretarz – osoba oddelegowana przez dyrektora szkoły;
 - d. członkowie – 3 losowo wybranych nauczycieli przedmiotów zawodowych.
- 5.6. Komitet Wojewódzki najpóźniej do 14 dni kalendarzowych przed terminem II etapu Turnieju otrzymuje od Komisji Szkolnych listy uczestników zakwalifikowanych do II etapu Turnieju zawierającą dane określone w pkt. 4.8.
- 5.7. Komitet Wojewódzki określa: zadania, czas na ich realizację, sposób przeprowadzenia etapu wojewódzkiego oraz kryteria oceny etapu wojewódzkiego.
- 5.8. Komitet Wojewódzki Turnieju powołuje Komisję Oceniającą, w skład której wchodzi:
- a. przewodniczący - przedstawiciel Izby Rzemieślniczej lub Cechu;
 - b. zastępca- przedstawiciel Cechu, instruktor (1-2 osoby);
 - c. członkowie - przedstawiciel szkoły, losowo wybrany nauczyciel lub instruktor zawodu.
- 5.9. Komisja Wojewódzka sporządza protokół z eliminacji (wzór dostępny na stronie www.zsps.poznan.pl w zakładce: turnieje), który przesyła najpóźniej w terminie 14 dni kalendarzowych od zakończenia etapu II do Komitetu Głównego Turnieju (w formie zeskanowanej na adres email Turnieju, oryginały pocztą na adres Komitetu Głównego) wraz z listą zakwalifikowanych uczestników.
- Protokół zawiera:
- a. skład Komitetu Wojewódzkiego i Komisji Oceniającej;
 - b. listę laureatów- uczestników zakwalifikowanych do III etapu;
 - c. liczbę punktów uzyskanych w II etapie Turnieju;

- d. załącznik 1 – formularze zgłoszenia wypełnione przez laureatów (wzór dostępny na stronie: www.zsps.poznan.pl. w zakładce: turnieje);
- e. załącznik 2 - 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 (wzór dostępny na stronie www.zsps.poznan.pl.)
- 5.10. O zakwalifikowaniu do etapu III decyduje Komitet Główny Turnieju biorąc pod uwagę:
- punktację;
 - liczbę zgłoszeń z uwzględnieniem reprezentacji województw.
- 5.11. Zakres tematyczny etapu wojewódzkiego powinien być wystarczający do uzyskania oceny celującej na zakończenie nauki przedmiotów zawodowych w zawodzie cukiernik.
- 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

- W tym etapie biorą udział uczestnicy, zakwalifikowani przez Komitet Główny Turnieju, po przejściu II etapu – wojewódzkiego Turnieju.
- Etap ogólnopolski Turnieju odbywa się do końca marca w ZSPS w Poznaniu (data będzie podana w aneksie do regulaminu).
- Komitet Główny Turnieju powołuje Komisję Oceniającą. W skład Komisji Oceniającej wchodzi:
 - przewodniczący – przedstawiciel Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu;
 - zastępca – przedstawiciel Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu;
 - zastępca – przedstawiciel Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu;
 - członkowie – 3 losowo wybranych nauczycieli przedmiotów zawodowych.
- Etap ogólnopolski Turnieju dotyczy umiejętności praktycznych oraz wiedzy teoretycznej związanych z zawodem cukiernik.
- Tematyka etapu ogólnopolskiego jest ustalana przez Komitet Organizacyjny nie później niż 6 miesięcy przed jego rozpoczęciem.
- Zadania do wykonania na III etapie Turnieju

Zadanie	Uwagi
6.6.1 Wykonanie dekoracji na atrapie z rantu biszkoptowego na wybrany	średnica 26-28 cm

przez uczestnika temat	
6.6.2 Wykonanie małego torciku do degustacji bez dekoracji.	średnica 14 cm
6.6.3 Wykonanie ciastek bankietowych	2 rodzaje po 10 szt., w tym po 5 z każdego rodzaju do degustacji.
6.6.4 Wykonanie figurek z masy cukrowej.	3 figurki o masie 100 g każda
6.6.5 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
6.6.6 Test wiadomości z zakresu technologii i techniki cukierniczej.	Podstawa programowa kształcenia branżowego (kwalifikacja , SPC.01).

6.7. Czas przewidziany na wykonanie zadań Turnieju wynosi 7 godzin zegarowych.

6.8. Wszystkie prace wykonane i ocenione w ramach III etapu Turnieju będą prezentowane podczas uroczystości ogłoszenia wyników Turnieju na stole do ekspozycji potraw przygotowanym przez organizatora

6.9. Komitet Główny Turnieju dla każdego uczestnika III etapu Turnieju zapewnia następujące surowce i półprodukty:

- podkłady i czekoladę do wykonania napisów okolicznościowych;
- masę cukrową do modelowania figurek – 300g dla każdego uczestnika;
- surowe ciasto kruche do przygotowania ciastek bankietowych.

6.10. Po złożeniu przez uczestnika zamówienia w formie pisemnej Komitet Główny Turnieju zapewni:

- ranty biszkoptowe na torty;
- krem russel i bitą śmietanę;
- nakropkę;
- masę cukrową – do dekoracji tortów lub ciastek;
- 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@zsp.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.

6.11. Komitet Główny Turnieju zapewni uczestnikom podstawowy sprzęt:

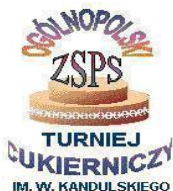
- blachy do wypieku korpusów;
- podkłady;
- miski;

- d. noże;
 - e. wałki;
 - f. lampy do wykonywania dekoracji w karmelu.
- 6.12. Pozostałe surowce takie jak np. korpusy na ciastka biszkoptowe, masa karmelowa, owoce, orzechy, migdały, substancje smakowe, pasty, esencje uczestnicy zapewniają sobie we własnym zakresie.
- 6.13. Drobną sprzęt, którego nie wymieniono w pkt. §7 pkt. 6.11 a także elementy dekoracyjne do przygotowania ekspozycji (np. stelaż, obrus itp.) uczestnicy zapewniają sobie we własnym zakresie.
- 6.14. 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.
- 6.15. Prace wykonane przez uczestników na III etapie Turnieju będą oceniane z zastosowaniem poniższych kryteriów:

6.16.1 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
6.16.2. Prezentacja ogólna całej pracy:	0-30 pkt
- ekspozycja pracy konkursowej	10 pkt
- stopień trudności	10 pkt
- proporcja i harmonia całej pracy	10 pkt

6.16.3 Wygląd tortu:	0- 40 pkt
- pomysłowość pracy	10 pkt
- estetyka wykonania	10 pkt
- zastosowanie technik zdobniczych	10 pkt
- oddanie tematu pracy poprzez dobór elementów dekoracyjnych	10 pkt
6.16.4 Degustacja tortu:	0-30 pkt
- smak, kompozycja oraz wyczuwalność składników	10 pkt
- stosowanie oryginalnych dodatków	10 pkt
- wygląd tortu	10 pkt
6.16.5 Wygląd ciastek bankietowych:	0-25 pkt
- pomysłowość	10 pkt
- estetyka wykonania	10 pkt
- powtarzalność dekoracji	5 pkt
6.16.6 Degustacja ciastek bankietowych:	0-25 pkt
- smak	10 pkt
- dobór surowców i półproduktów	15 pkt
6.16.6 Wykonanie figurek marcepanowych:	0-30 pkt
- technika modelowania	10 pkt
- kolorystyka	10 pkt
- estetyka modelowania	10 pkt
6.16.7 Dekoracyjny napis okolicznościowy:	10 pkt
- czytelność	5 pkt
- estetyka	5 pkt
6.16.8 Część teoretyczna – test zawierający pytania z zakresu:	50 pkt
- bezpieczeństwo i higiena pracy oraz znajomość GHP, GMP, systemu HACCP	10 pkt
- podstaw przemysłu spożywczego	10 pkt
- obsługiwanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji wyrobów cukierniczych	10 pkt
- magazynowanie surowców, półproduktów i wyrobów cukierniczych	10 pkt
- sporządzanie półproduktów i wyrobów cukierniczych	10 pkt
łącznie:	250 pkt

W przypadku uzyskania równej ilości punktów, o miejscu zajęтым przez uczestnika decydować będzie punktacja za ustną prezentację wyrobów oraz umiejętność gospodarowania surowcami



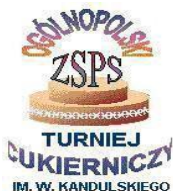
Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



- 6.16. 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.
- 6.17. 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 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 chęć uczestnictwa w formie pisemnej (wzór formularza zgłoszeniowego dostępny na stronie www.zsps.poznan.pl w zakładce: turnieje);
 - b. nadesłać do Organizatora informacje 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. w terminie do końca lutego;
 - c. złożyć oświadczenie o zapoznaniu się z Regulaminem Turnieju (wzór dostępny na stronie www.zsps.poznan.pl w zakładce: turnieje);
 - d. 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;
 - e. dostarczyć pisemną zgodę na udział w Turnieju od rodzica lub opiekuna prawnego (w przypadku uczestników niepełnoletnich) (wzór dostępny na stronie www.zsps.poznan.pl w zakładce: turnieje);
 - 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.



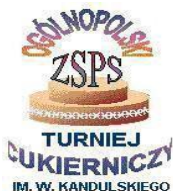
Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



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 §10 niniejszego Regulaminu;
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. 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 dokażą 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.



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



§ 10. Tryb odwoławczy

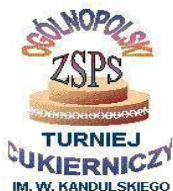
1. Uczestnik, który uważa, że w trakcie przebiegu konkurencji objętych Turniejem zostały naruszone zasady zawarte w niniejszym Regulaminie, ma prawo złożenia odwołania.
2. Odwołanie składa się do Komitetu Głównego Turnieju w formie pisemnej w terminie 5 dni od zakończenia danego etapu Turnieju.
3. Odwołanie można złożyć osobiście w placówce wskazanej jako siedziba Komitetu Głównego Turnieju lub wysłać listem poleconym na adres siedziby Komitetu Głównego Turnieju, podany w §5 ust.3. W przypadku wysłania listem poleconym decyduje data stempla pocztowego.
4. Komitet Główny Turnieju rozpatruje odwołanie niezwłocznie po jego otrzymaniu, jednak nie później niż 14 dni kalendarzowych od daty wpływu.
5. 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.
6. Decyzja Komitetu Głównego Turnieju zapadła w wyniku rozpatrzenia odwołania jest ostateczna.

§ 11. 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.

§ 12. Uprawnienia i nagrody

1. Laureatami Turnieju Kucharskiego 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).



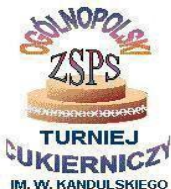
Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



4. Laureaci i finaliści Turnieju, którzy zdają egzamin potwierdzający kwalifikacje w zawodzie w Okręgowej Komisji Egzaminacyjnej, są zwolnieni z części teoretycznej w/w egzaminu, uzyskując wynik 100% (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.
9. Laureatom Turnieju przysługują nagrody: nagrody rzeczowe Komitetu Głównego Turnieju, sponsorów oraz dyplomy. 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.

§ 13. 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;



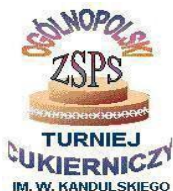
Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



- 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. 5.9 i główną listę laureatów Turnieju.

§ 14. 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: www.zsps.poznan.pl w zakładce: 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 powiązanymi 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;



Cech
Cukierników i Piekarzy
w Poznaniu



Wielkopolska Izba Rzemieślnicza
w Poznaniu



- 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.