

**REGULAMIN KONKURSU W ZSP NR 2**  
**W RAMACH OGÓLNOPOLSKIEGO TYGODNIA KARIERY**  
**17 – 23 Październik 2022**

**I Ty możesz zostać Masterchefem !**

**1. Organizatorzy Konkursu**

1.1. Organizatorami Konkursu są:

- 1.1.1. Łódzka Wojewódzka Komenda OHP wraz z jednostkami OHP w Bełchatowie
- 1.1.2. Zespół Szkół Ponadpodstawowych NR 2 w Bełchatowie
- 1.1.3. Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Bełchatowie

**2. Cel Konkursu**

2.1. Celem głównym Konkursu jest stworzenie uczestnikom możliwości sprawdzenia poziomu ich przygotowania do zewnętrznych egzaminów kwalifikacyjnych,

2.2. Celami szczegółowymi Konkursu są:

- 2.2.1. podnoszenie jakości i efektywności procesu przygotowania zawodowego uczestników;
- 2.2.2. monitorowanie poziomu przygotowania młodzieży do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe;
- 2.2.3. zaznajamianie przyszłych absolwentów z procedurami i przebiegiem zewnętrznych egzaminów kwalifikacyjnych;
- 2.2.4. skuteczne motywowanie uczestników do podjęcia wyzwania – przystąpienia do ww. egzaminów;
- 2.2.5. propagowanie idei zmagania konkursowych jako działania dodającego młodzieży pewności i sprawności konkurencyjnej;
- 2.2.6. kształtowanie postaw moralnych zgodnych z ideą *fair play* – zachowania równych szans w zdrowej rywalizacji - umiejętności poczucia dumy i radości z odniesionego zwycięstwa, ale i godnego przyjmowania poniesionej porażki;
- 2.2.7. zwiększanie świadomości uczestników dotyczącej potrzeby zdobywania potwierdzonych kwalifikacji zawodowych i udziału młodych ludzi w egzaminach dających takie uprawnienia;
- 2.2.8. systematyzowanie wiedzy teoretycznej i ogólnozawodowej w kontekście określonego zawodu;
- 2.2.9. doskonalenie organizacji stanowiska pracy i prezentowania efektów podjętych zadań praktycznych;
- 2.2.10. motywowanie do dalszej nauki i rozwoju zawodowego;
- 2.2.11. wyrabianie w uczestnikach pożądanych cech takich jak: współpraca, kreatywność, konkurencyjność, wytrwałość, pracowitość, rzetelność;

2.2.12. podnoszenie poziomu wiedzy dotyczącej bezpiecznego wykonywania obowiązków pracowniczych;

### **3. Uczestnicy Konkursu.**

3.1. Konkurs zawodowy jest przeznaczony dla młodzieży ZSP nr 2 w Bełchatowie:

3.1.1. uczniów klas Szkoły Branżowej I Stopnia (zawód Kucharz – uczestnicy HP 5-11);

3.1.2. uczniów klas Technikum żywienia i usług gastronomicznych

3.2. W Konkursie udział biorą osoby reprezentujące klasy gastronomiczne w ZSP nr 2 (max. 10 drużyn-2 osobowych, czyli 20 uczestników).

### **4. Warunki udziału w Konkursie.**

4.1. Udział w Konkursie jest dobrowolny.

4.2. Konkurs przebiega 1-etapowo:

4.3. Warunkiem udziału w konkursie jest nadesłanie zgłoszenia udziału zawierającego imiona i nazwiska 2-osobowych drużyn do **dnia 14 października 2022r.** na adres mailowy: [w.konieczna@zsp2bel.pl](mailto:w.konieczna@zsp2bel.pl)

### **5. Organizacja Konkursu i kryteria oceny konkursowej**

5.1 Konkurs obejmuje wykonanie słodkości jesiennych oraz sprawdzenie umiejętności zorganizowania i przygotowania stanowiska roboczego, jakości wykonanej pracy, ilości wykonanej pracy, poprawności przygotowania materiałów pomocniczych do wykonania zadania, ocenę estetyki i porządku na stanowisku pracy, znajomości i stosowania przepisów BHP, zgodności wykonywanej pracy z zadaniem, umiejętności prezentowania wykonanej pracy, itp.;

5.2 Łódzka Wojewódzka Komenda OHP finansuje podstawowe produkty dla każdej grupy uczniów (tj. mąka, cukier, jaja, mleko, drożdże, proszek do pieczenia, margaryna). Uczestnicy konkursu zapewniają sobie we własnym zakresie pozostałe składniki potrzebne do wykonania potrawy zgodnie z wybranymi przepisami. ZSP nr 2 oddaje pracownię gastronomiczną wraz ze sprzętem kuchennym oraz naczynia i zastawę niezbędną do podania i serwowania dań konkursowych do dyspozycji uczestników konkursu na czas trwania konkursu kulinarnego.

5.3. Kryteria Oceniania przebiegu konkursu: ..... pkt. w tym:

1) Organizacja stanowiska pracy – max .....pkt.

2) Technika wykonania – max ..... pkt.

3) Oryginalność i pomysłowość – max ..... pkt.

4) Ocena organoleptyczna potrawy – max ..... pkt.

### **6. Komisja konkursowa.**

6.1. Skład i prace komisji konkursowej przedstawiają się następująco:

6.1.1. Komisja Konkursu:

6.1.1.1. Przewodniczącym Komisji jest....., który sprawuje nadzór nad organizacją i przebiegiem Konkursu;

6.1.1.2. Członkami Komisji są .....

6.1.1.3. Sekretarzem Komisji jest.....

6.1.1.4. Do obowiązków Komisji należy:

- 6.1.1.4.1. udzielanie wytycznych w sprawie organizacji Konkursu
- 6.1.1.4.2. czuwanie, aby zakres tematyczny obejmował stosowne wymogi praktyczne Konkursu;
- 6.1.1.4.3. dbanie o zachowanie tajemnicy;
- 6.1.1.4.5. monitorowanie przebiegu Konkursu;
- 6.1.1.4.6. dokonanie, na podstawie sprawozdań i obserwacji, oceny realizacji celów i efektów dydaktyczno-wychowawczych Konkursu;

| <b>Podmiot odpowiedzialny</b>          | <b>Treść działania</b>                                                                                                                                                                              | <b>Termin realizacji</b>           |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Przewodniczący oraz członkowie komisji | Sporządzenie listy imiennej uczestników<br>Przeprowadzenie konkursu<br>Sporządzenie protokołu, podsumowanie konkursu oraz ogłoszenie wyników konkursu i wręczenie nagród dla najlepszych zawodników | <b>19<br/>Październik<br/>2022</b> |

**HARMONOGRAM KONKURSU W ZSP NR 2  
W RAMACH OGÓLNOPOLSKIEGO TYGODNIA KARIERY  
17 – 23 Październik 2022**

**I Ty możesz zostać Masterchefem !**

**Organizatorzy Konkursu: ŁWK OHP i jednostki OHP w Belchatowie,  
ZSP nr 2 w Belchatowie,  
oraz Poradnia Psychologiczno-Pedagogiczna w Belchatowie**

|                      |                                                                                                                                                                 |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>08.00 – 08.15</b> | <b>Rozpoczęcie konkursu - przywitanie gości i uczestników konkursu</b>                                                                                          |
| <b>08.15 – 08.30</b> | <b>Przygotowanie się młodzieży do części praktycznej konkursu</b>                                                                                               |
| <b>08.30 – 10.30</b> | <b>Przygotowywanie konkursowych potraw</b>                                                                                                                      |
| <b>10.30 – 11.00</b> | <b>Prezentacja wykonanych potraw</b>                                                                                                                            |
| <b>11.00– 11.30</b>  | <b>Ocena potraw przez komisję konkursową</b>                                                                                                                    |
| <b>11.30 – 12.00</b> | <b>Ogłoszenie wyników konkursu i wręczenie nagród dla najlepszych uczestników i wręczenie pozostałym uczestnikom zaświadczeń/dyplomów za udział w konkursie</b> |

## **7. Nagrody i wyróżnienia:**

7.1. Zwycięzcy Konkursu – 3 pierwszych miejsc otrzymują nagrody oraz dyplomy.

7.2. Pozostali uczestnicy Konkursu otrzymują zaświadczenia/dyplomy uczestnictwa oraz upominki.

## **8. Kosztorys:**

Przewidziano nagrody za: 800 zł

I miejsce – 2 nagrody o wartości 300 zł

II miejsce – 2 nagrody o wartości 200 zł

III miejsce – 2 nagrody o wartości 100 zł

Nagrody pocieszenia – 14 upominków o łącznej wartości 200 zł

## **9. Organizatorzy zastrzegają sobie zmianę regulaminu**

**Opracowała:**

**Agnieszka Klepacka MCK Belchatów na podstawie Regulaminu „Sprawny w zawodzie”**

**Komendy Głównej OHP**

**Tel. 501-812-813**