

## Regulamin

udziału w V spotkaniu integracyjnym uczniów z niepełnosprawnością intelektualną województwa kujawsko-pomorskiego,

Konkurs zawodowy, kucharsko- cukierniczy „Cuda z Piernika”

Bydgoszcz, 13 grudnia 2016r.

### §1

#### Postanowienia ogólne

1. Regulamin określa warunki i zasady udziału w V spotkaniu integracyjnym uczniów z niepełnosprawnością intelektualną województwa kujawsko-pomorskiego, pn. „ Cuda z piernika” (zwanym dalej „Konkursem”).
2. Organizatorem konkursu jest Kujawsko-Pomorski Kurator Oświaty z siedzibą w Bydgoszczy 85-066, ul. Konarskiego 1-3 oraz Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 5 Specjalna w Bydgoszczy 85-239, ul. Grunwaldzka 41 (zwani dalej „Organizatorami”).
3. Celem spotkania/konkursu jest:
  - a) rozwijanie uzdolnień i pasji młodzieży z niepełnosprawnością intelektualną w szczególności umiejętności prezentacji własnych talentów;
  - b) kształtowanie właściwej postawy wobec pracy i cech dobrego pracownika, samodzielności, zaangażowania, przestrzegania BHP;
  - c) aktywizacja środowisk szkolnych w zakresie przeciwdziałania zjawiskom patologicznym;
  - d) kształtowanie u młodzieży dojrzałej postawy wobec siebie i własnego życia oraz rozwijanie swoich możliwości i zdolności;
  - e) integracja środowiska młodzieży z niepełnosprawnością intelektualną;
  - f) kształtowanie postawy zdrowej rywalizacji i współzawodnictwa podczas pracy;
  - g) promowanie osiągnięć uczniów, podniesienie ich samooceny.
4. Konkurs na charakter regionalny (województwo kujawsko-pomorskie).

### §2

#### Uczestnicy

1. Uczestnikami konkursu mogą być uczniowie niepełnosprawni intelektualnie z placówek oświatowych województwa kujawsko-pomorskiego kształcących młodzież w zawodzie kucharz i cukiernik.

2. Placówka oświatowa biorąca udział w Konkursie jest reprezentowana przez jeden zespół składający się z dwóch uczniów i nauczyciela danej szkoły. Opiekun będzie sprawował nadzór nad uczniami i uczestniczył wraz z nimi w wykonywaniu zadania. W przypadku osób niepełnoletnich, biorących udział w Konkursie, wymagana jest zgoda i podpis rodzica/opiekuna prawnego, które należy złożyć na Oświadczeniu rodzica/opiekuna prawnego stanowiącym **załącznik nr 1** do niniejszego Regulaminu.
3. W ramach Konkursu każdy zespół wykona wyrób cukierniczy z ciasta piernikowego oraz zaprezentuje go w ciekawej aranżacji bożonarodzeniowej. Sposób podania i aranżacji stołu leży w gestii każdego zespołu konkursowego.
4. Wymagany strój dla każdego członka zespołu:
  - bluza kucharska i spodnie lub fartuch,
  - zapaska,
  - nakrycie głowy,
  - 2 ściereczki,
  - łąpki kucharskie.
5. Na stanowisku konkursowym Organizatorzy dla każdego zespołu zapewniają:
  - piekarnik,
  - stanowisko konkursowe i ekspozycyjne (o wym. 1300 X 850 mm),
  - podstawowy sprzęt ( stolnicę, wałek, miski, blachy do wypieku),
  - obrus koloru białego i ecri
  - gotowe ciasto piernikowe o wadze 1 kg,
  - cukier puder do dekoracji o wadze 1 kg,
  - papier do wypieku,
  - mąkę do podsypywania.
6. Nakrycie stołu i elementy aranżacji bożonarodzeniowej potrzebne do zaprezentowania zadania konkursowego np. barwniki, dodatkowe ciasto – jeśli będzie potrzebne, wykrawaczki, dekoratory, uczestnicy przywożą ze sobą .
7. Czas trwania konkursu wynosi 120 minut. Obejmuje on:
  - a) wypiek i złożenie wyrobu cukierniczego;
  - b) prezentację na stole pokazowym.

### §3

#### Zgłoszenia

1. Każda placówka oświatowa jest zobowiązana dostarczyć, osobiście lub za pośrednictwem poczty (liczy się data stempla pocztowego), pisemne zgłoszenie, stanowiące **załącznik nr 2** do niniejszego Regulaminu na adres:

Zasadnicza Szkoła Zawodowa nr 5 Specjalna

85-239 Bydgoszcz

ul. Grunwaldzka 41

tel. (52) 322- 33- 53, fax (52) 322 - 33-53    **z dopiskiem „ Cuda z piernika”**

2. Dodatkowych informacji udzielają: Ewa Wicher tel.: 602 612 854, Ewa Krajewska tel.: 693 530 335.
3. Ze względów organizacyjnych o zakwalifikowaniu się na Konkurs decydować będzie kolejność zgłoszeń. Zakwalifikowanych zostanie pierwszych 8 zespołów. Zespoły zostaną powiadomione przez Organizatorów o zakwalifikowaniu się drogą elektroniczną – na adres podany w zgłoszeniu.

#### §4

##### Terminy

1. Dostarczenie zgłoszeń do Konkursu musi nastąpić **do 05 grudnia 2016r.** (liczy się data stempla **(załącznik nr 2)**).
2. Spotkanie/Konkurs odbędzie się 13 grudnia 2016 r. na terenie Zasadniczej Szkoły Zawodowej nr 5 Specjalnej w Bydgoszczy, Grunwaldzka 41, 85-239 Bydgoszcz .  
  
Uroczyste otwarcie Spotkania/Konkursu nastąpi się o godzinie 9.30 w „Park Hotel” w Bydgoszczy (ul. Wrocławska 3). Na część konkursową uczestnicy przejdą (ok. 200m.) do budynku Zasadniczej Szkoły Zawodowej nr 5 Specjalnej w Bydgoszczy (ul. Grunwaldzka 41 – dojazd na załączonej mapce). Orientacyjna godzina zakończenia oraz dokładny harmonogram Konkursu zostanie wysłany do zakwalifikowanych placówek **do 09 grudnia 2016r.** droga mailową na adres e-mail podany w zgłoszeniu (**załącznik nr 2** do regulaminu).
3. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany ww. terminów.

#### § 5

##### Komisja Konkursowa

1. Zwycięzcy konkursu zostaną wyłonieni w drodze oceny dokonanej przez Komisję Konkursową, powołaną przez Organizatorów.
2. Ocenie podlegać będzie gotowy wyrób cukierniczy z ciasta piernikowego oraz prezentacja go w ciekawej aranżacji bożonarodzeniowej.
3. W skład Komisji Konkursowej wchodzi:
  - a) dwóch przedstawicieli Organizatorów;
  - b) nauczyciele – opiekunowie z placówek uczestniczących w Konkursie/Spotkaniu.

#### § 6

##### Nagrody

1. W konkursie zostaną przyznane nagrody i dyplomy dla zwycięskich zespołów i dyplomy dla wszystkich uczestniczących zespołów.
2. Organizatorzy przyznają nagrody dla laureatów (zespołów pierwszego, drugiego, trzeciego miejsca).
3. Nagrody zostaną wręczone laureatom **13 grudnia 2016 r.**, po zakończeniu Konkursu.

4. Za przyznane nagrody nie przysługuje ekwiwalent pieniężny. W przypadku gdy laureat nie może odebrać nagrody osobiście, w jego zastępstwie może zrobić to opiekun lub inny przedstawiciel placówki oświatowej, bądź rodzic laureata.

## § 7

### Postanowienia końcowe

1. Koszty związane z nadsyłaniem zgłoszeń na Konkurs ponoszą zgłaszający.
2. Reprezentanci uczestników Konkursu, którzy nie spełnią któregokolwiek z wymogów określonych w niniejszym Regulaminie zostaną zdyskwalifikowani.
3. Organizatorzy nie ponoszą odpowiedzialności za zgłoszenia, które nie dotarły w terminie, na skutek okoliczności niezależnych od nich.
4. Organizatorzy nie ponoszą odpowiedzialności za rzeczy wartościowe uczestników Spotkania/Konkursu.
5. Materiały prezentowane przez zespoły nie mogą naruszać ogólnie przyjętych norm obyczajowych, w tym dóbr osobistych osób trzecich zawierających materiały chronione prawami wyłącznymi bez zgody osób uprawnionych (w tym prawami autorskimi).
6. Wykonane zadania konkursowe z ciasta piernikowego pozostają u Organizatorów, a elementy aranżacji po zakończonym Konkursie zespoły mogą zabrać ze sobą.
7. Prawo do wiążącej i ostatecznej interpretacji zapisów Regulaminu przysługuje Organizatorom.
8. Organizatorzy mogą dokonać zmian w Regulaminie, które stają się obowiązujące z chwilą opublikowania ich na stronie internetowej Kuratorium Oświaty w Bydgoszczy i Zasadniczej Szkoły Zawodowej nr 5 Specjalnej w Bydgoszczy.
9. Udział w Konkursie łączy się z akceptacją postanowień niniejszego regulaminu i wyrażeniem zgody na przetwarzanie przez Organizatorów danych osobowych zgodnie z ustawą z dnia 28 sierpnia 1997r. o ochronie danych osobowych ( Dz. U. Nr 101, poz. 926 z późn. zm.). Dane osobowe uczestników Konkursu będą wykorzystane wyłącznie w celu wyłonienia zwycięzców, przyznania nagród i upowszechniania dobrych praktyk.
10. Przystąpienie do konkursu jest równoznaczne z wyrażeniem zgody na publikację wizerunku uczestnika oraz pracy konkursowej przez niego wykonanej podczas Konkursu w mediach i stronach internetowych Organizatorów.
11. Regulamin wchodzi w życie z dniem ogłoszenia na stronie internetowej Kuratorium Oświaty w Bydgoszczy oraz Zasadniczej Szkoły Zawodowej nr 5 Specjalnej w Bydgoszczy.

Dyrektor  
Zasadniczej Szkoły Zawodowej nr 5 Specjalnej  
w Bydgoszczy

Emilia Witczak

Kujawsko-Pomorski  
Kurator Oświaty

Marek Gralik