
Regulamin

Ogólnopolskiego Turnieju Cukierniczego
im. Wojciecha Kandulskiego

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	4
§ 8. Uczestnicy Turnieju	11
§ 9. Tryb odwoławczy	12
§ 10. Uprawnienia i nagrody	12
§ 11. Dokumentacja Turnieju	13
§ 12. Postanowienia końcowe	14

§ 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;

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. 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.
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 Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu oraz dyrektor Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Poznaniu;
 - c. sekretarz - nauczyciel ZSPS w Poznaniu;
 - d. członkowie – przedstawiciele Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu;
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: turniej@zsp.poznan.pl
Dyrektor szkoły - dr inż. Zuzanna Szmyt;
Sekretarz Turnieju- mgr inż. Izabela Różańska

4. Zadania Komitetu Głównego Turnieju:
 - a. opieka merytoryczna nad organizacją oraz przebiegiem Turnieju;
 - 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. przygotowanie surowców, półproduktów i stanowisk do przeprowadzenia turnieju w ZSPS w Poznaniu;
 - g. nadzór nad prawidłowym przeprowadzeniem etapu szkolnego oraz etapu wojewódzkiego;
 - h. przeprowadzenie ogólnopolskiego etapu Turnieju;
 - i. wykluczanie z Turnieju uczestników naruszających zasady określone niniejszym w Regulaminie;
 - j. anulowanie wyników Turnieju, jeśli doszło do naruszenia zasad i warunków określonych w niniejszym Regulaminie;
 - k. rozpatrywanie odwołań i formułowanie wniosków do KGT;
 - l. przygotowanie rozliczenia finansowego Turnieju.

§ 6. 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.

§ 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.
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 grudnia.
 - 4.2. Udział biorą uczniowie w zawodzie cukiernik 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 najlepszego uczestnika/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, 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,, pesel, 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 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 końca stycznia.
- 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 Okręgowego wchodzi:
- przewodniczący – przedstawiciel lokalnej Izby Rzemieślniczej 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 otrzyma od Komisji Szkolnych listy uczestników zakwalifikowanych do II etapu Turnieju zawierające 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 Rzemieślniczej 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:
- skład Komitetu Okręgowego i Komisji Oceniającej;
 - 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 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
- 6.1. W tym etapie biorą udział uczestnicy, zakwalifikowani przez Komitet Główny Turnieju, po przejściu II etapu – wojewódzkiego Turnieju.
 - 6.2. III etap turnieju odbywa się w marcu lub kwietniu w ZSPS w Poznaniu.
 - 6.3. W skład Komisji Oceniającej wchodzi:
 - a. przewodniczący – przedstawiciel Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu;
 - b. zastępcy – przedstawiciel Wielkopolskiej Izby Rzemieślniczej w Poznaniu;
 - c. zastępca – przedstawiciel Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu;
 - d. członkowie - przedstawiciele Cechu Cukierników i Piekarzy w Poznaniu, nauczyciel ZSPS oraz 2 losowo wybranych nauczycieli lub instruktorów zawodu.
 - 6.4. Etap ogólnopolski Turnieju dotyczy umiejętności praktycznych oraz wiedzy teoretycznej związanych z zawodem cukiernik.

6.5. Zadania do wykonania na III etapie Turnieju:

Zadanie	Uwagi
6.6.1 Wykonanie okrągłego tortu na wybrany przez uczestnika temat.	średnica 28-30 cm
6.6.2 Wykonanie małego torciku do degustacji o takim samym smaku i z tych samych produktów co tort główny; dekoracja nie jest konieczna.	średnica 14 cm
6.6.3 Wykonanie ciastek bankietowych – małych na spodach biszkoptowych, z litą 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.
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 Udzielenie odpowiedzi na wylosowane przez uczestnika pytania dotyczące procesu produkcji, produktów, Półproduktów oraz wyrobów cukierniczych.	Podstawa programowa kształcenia branżowego (kwalifikacja TG.04, SPC.01).

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

6.7. Uczestnik zakwalifikowany do III etapu Turnieju zobowiązany jest przekazać w formie pisemnej na adres podany w §5 ust. 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).

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 następujące surowce i półprodukty:

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

6.10. 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 14 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:
- a. blachy do wypieku korpusów;
 - b. podkłady;
 - c. 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: - 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
6.16.4 Degustacja tortu: - smak, kompozycja oraz wyczuwalność składników - stosowanie oryginalnych dodatków - wygląd tortu w przekroju – kolorystyka i struktura	0-30 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt
6.16.5 Wygląd ciastek bankietowych: - pomysłowość - estetyka wykonania - powtarzalność dekoracji	0-30 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt
6.16.6 Degustacja ciastek bankietowych: - smak - dobór surowców i półproduktów	0-20 pkt 10 pkt 10 pkt
6.16.7 Wykonanie figurek marcepanowych: - technika modelowania - kolorystyka - estetyka modelowania	0-30 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt
6.16.8 Dekoracyjny napis okolicznościowy: - czytelność - estetyka - trudność wzoru	0-15 pkt 5 pkt 5 pkt 5 pkt
6.16.9 Część teoretyczna: - rozróżnienie surowców oraz opis ich najważniejszych właściwości - określenie wartości odżywczej poszczególnych produktów - ocena jakości surowców, półproduktów i wyrobów gotowych - ocena metod i technik wykorzystanych w czasie wykonania zadania - wiedza technologiczna (w tym znajomość GHP, GMP oraz systemu HACCP)	0-50 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt 10 pkt
łącznie:	255 pkt

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

- 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 w sekretariacie danej szkoły chęć uczestnictwa w formie pisemnej (formularz zgłoszeniowy);
 - 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;
 - d. informowania Komitetu Głównego Turnieju o wszelkich zastrzeżeniach;
 - e. przestrzegania zasad tolerancji, równości oraz współzycia 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;
6. Jeżeli uczestnik nie stawi 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.
2. Odwołanie składa się do Komitetu Głównego Turnieju w formie pisemnej w terminie 5 dni od zakończenia danego etapu Turnieju zawsze do Komitetu Głównego.
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.

§ 10. 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, uzyskując 100% punktów (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.) oraz załącznik do Regulaminu.

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 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.
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
 - e. wizerunku uczestników Turnieju podpisane przez uczestników, a w przypadku ich niepełnoletności przez rodzica lub prawnego opiekuna;
 - 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 przetwarzanie jego danych osobowych narusza przepisy ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.