

ZAPRASZAMY DO UDZIAŁU

W II OLIMPIADZIE „ADEPT CUKIERNICTWA” rok 2026/2027

OLIMPIADA „Adept cukiernictwa” jest ogólnopolską olimpiadą tematyczną związaną z branżą cukierniczą.

Olimpiada organizowana jest w celu:

- rozszerzenia zakresu i podniesienia poziomu wiedzy i umiejętności uczniów ponadpodstawowych szkół w dziedzinie szeroko rozumianego cukiernictwa,
- odkrywania i rozwijania uzdolnień uczniów oraz ich zainteresowań zawodowych,
- rozwijania umiejętności stosowania zdobytej wiedzy w praktycznym działaniu,
- przygotowania uczniów do nauki w szkołach wyższych oraz do wykonywania zawodu cukiernika,
- stworzenia młodzieży szkolnej i nauczycielom możliwości współzawodnictwa,
- integracji środowiska związanego z branżą cukierniczą.

Olimpiada organizowana jest jako zawody trójstopniowe o zasięgu ogólnopolskim i odbywa się w etapach:

· zawody pierwszego stopnia – etap szkolny odbędzie się 25 listopada 2026 r.
· zawody drugiego stopnia – etap międzyszkolny odbędzie się 4 marca 2027 r.
· zawody trzeciego stopnia – etap centralny odbędzie się w dniach 18-19 maja 2027r.

Zawody drugiego i trzeciego stopnia odbędą się w Branżowym Centrum Umiejętności w dziedzinie Cukiernictwo: 98-300 Wieluń, ul. Wojska Polskiego 17.

ZGŁOSZENIA SZKOŁY DO UDZIAŁU W OLIMPIADZIE DO 22 LISTOPADA 2026 ROKU

e-mail: bcu@zs1.wielun.pl tel. 786 334 694

Zawody pierwszego stopnia – etap szkolny – zawody indywidualne

W zawodach pierwszego stopnia biorą udział wszyscy uczniowie szkoły, którzy zgłosili chęć uczestniczenia w Olimpiadzie.

Sprawdzanie posiadanej wiedzy w zawodach pierwszego stopnia Olimpiady polega na rozwiązaniu 30 pytań testowych – w czasie 90 min.
Pytania testowe udostępnione zostaną na platformie w dniu 25 listopada o godz. 10.00

Dla zawodów pierwszego stopnia obowiązują następujące zasady punktacji:
a) za każdą poprawną odpowiedź na pytanie testowe uczestnik otrzymuje 1 pkt. Liczba pytań testowych wynosi 30, maksymalna liczba punktów do uzyskania za pytania testowe wynosi 30.
b) uczestnik zawodów szkolnych może osiągnąć maksymalnie 30 pkt.

Przed przystąpieniem do testu uczestnicy są zobowiązani do niewnoszenia telefonów komórkowych oraz wszelkich innych urządzeń elektronicznych. Posiadanie urządzenia elektronicznego w trakcie trwania testu skutkuje natychmiastową dyskwalifikacją.

ZAWODY DRUGIEGO STOPNIA - ETAP MIĘDZYSZKOLNY ODBĘDZIE SIĘ

4 MARCA 2027 ROKU. W BRANŻOWYM CENTRUM UMIEJĘTNOŚCI W DZIEDZINIE CUKIERNICTWO: 98-300 WIELUŃ, UL. WOJSKA POLSKIEGO 17. Rozpoczęcie od godziny 8.00

Zawody drugiego stopnia – etap międzyszkolny – zawody indywidualne i drużynowe

W zawodach drugiego stopnia – etapie międzyszkolnym biorą udział dwuosobowe zespoły szkolne, które osiągnęły największą liczbę punktów w zawodach pierwszego stopnia. Podstawą zakwalifikowania szkoły do udziału w zawodach drugiego stopnia jest ocena punktowa dokonana przez Jury Olimpiady.
Sprawdzanie posiadanej wiedzy w zawodach drugiego stopnia Olimpiady polega na rozwiązaniu:
a) 50 pytań testowych w czasie 90 min,
b) zadań praktycznych – zadania zespołowe (drużyny dwuosobowe) w czasie 180 min.
Ocenę punktową wyników etapu międzyszkolnego i etapu centralnego przeprowadza Jury Olimpiady, którego skład ustala Komitet Organizacyjny. Na członków Jury powołuje się pracowników naukowych wyższych uczelni i wybitnych praktyków w dziedzinie cukiernictwa.
Dla zawodów drugiego stopnia obowiązują następujące zasady oceny:
a) punktację indywidualną każdego uczestnika zawodów międzyszkolnych przeprowadza się podobnie jak w zawodach pierwszego stopnia: 1 punkt za odpowiedź,
b) punktację drużynową dla współzawodnictwa szkół otrzymuje się **przez zsumowanie punktów zdobytych indywidualnie przez dwóch uczestników reprezentujących daną szkołę za test, plus punkty zdobyte przez zespół za zadania praktyczne (maksymalnie 100 pkt). Maksymalna liczba punktów w rywalizacji zespołowej może wynieść 200 pkt.**
Na podstawie liczby zdobytych punktów w etapie międzyszkolnym Jury Olimpiady ustala

klasyfikację drużynową.
Do zawodów trzeciego stopnia – etapu centralnego zostaje zakwalifikowanych maksymalnie dwunastu uczestników etapu międzyszkolnego, tj. 6 drużyn dwuosobowych, którzy uzyskali największą liczbę punktów za rozwiązanie pytań testowych i zadań praktycznych. Liczba uczestników może ulec zwiększeniu.

ZADANIE PRAKTYCZNE -TALERZOWY KONTRAPUNKT
· Temat: Przygotowanie 5 porcji identycznego deseru talerzowego (restauracyjnego).
· Parametry: Waga porcji 80 g – 120 g. Czas pracy: 120 minut.
· Składniki obowiązkowe: SEREK „MÓJ ULUBIONY" SDM WIELUŃ, JABŁKO

· Zasada „od podstaw": Zabrania się przywożenia gotowych elementów dekoracyjnych lub półproduktów. Całość elementów deseru musi zostać wykonana podczas trwania zawodów.

KRYTERIA OCEN PRAKTYCZNYCH:

Degustacja i Prezentacja (0-70 pkt):
· Kreatywność oraz estetyka prezentacji (0-15 pkt);
· Kompozycja smakowa (0-40 pkt);
· Struktura i złożoność kompozycji (0-15 pkt).

Organizacja i Czystość Pracy (0-30 pkt):
· Przygotowanie boksu i surowców (mise en place) (0-10 pkt);
· Czystość pracy oraz higiena osobista/stroju (0-10 pkt);
· Stan stanowiska po zakończeniu pracy (0-10 pkt).

Boks konkursowy: Każdy zespół otrzymuje wydzieloną przestrzeń

Wyposażenie indywidualne boksu:
· Stół metalowy
· Mikser (5 litrów, dwie dzieże, komplet trzech mieszadeł);
· Blender ręczny
· Kuchenka indukcyjna (jednopolowa, 2000W);
· Kuchnia gazowa 4-palnikowa
· Zlew z bieżącą wodą;
· Szafa chłodnicza (+4°C do +8°C)
· Drobny sprzęt pomocniczy
· narzędzia do dekoracji i precyzji (szpatułki – różne rozmiary - do rozsmarowywania kremów, ganache, czystych linii), pędzelki silikonowe/naturalne – do nasączania, malowania alkoholem/syropem, precyzyjne pipety/dozowniki – do kropelek sosów, żelów, smakowych olejków, wyciskarki/szpryce/worki z zestawem tylek – do kremów, puree owocowego, musów itp.)
· formy i narzędzia kształtujące elementy (ringi cukiernicze (okrągłe i kwadratowe) – do montażu deserów warstwowych, silikonowe formy – do musów, żelek, elementów czekoladowych itp.)
· precyzyjne narzędzia pomiarowe (waga elektroniczna precyzyjna, termometr cukierniczy, miarki, łyżeczki miarowe)
· przybory do sosów i dodatków (butelki z cienką końcówką – do sosów fine-diningowych), łyżeczki degustacyjne/cocktail spoons – do precyzyjnego rozkładania puree, sitka do pudru,

kakao i cukrowych wzorów, szablony dekoracyjne — do wzorów z kakao/cukru pudru na talerzu)
· Talerze białe do ekspozycji

Wyposażenie w części wspólnej:
· Kuchenka mikrofalowa (900W);
· Wózek (trola) na blachy GN 1/1 (12 półek);
· Komora do szybkiego zamrażania (100 litrów);
· 2 piece konwekcyjno-parowe (6 x GN 1/1);
· Wałkownica

ZAWODY TRZECIEGO STOPNIA - ETAP CENTRALNY ODBĘDZIE SIĘ 18-19 MAJA 2026 R. W BRANŻOWYM CENTRUM UMIEJĘTNOŚCI W DZIEDZINIE CUKIERNICTWO: 98-300 WIELUŃ, UL. WOJSKA POLSKIEGO 17. Rozpoczęcie od godziny 8.00

Zawody trzeciego stopnia – etap centralny
W zawodach trzeciego stopnia – etapie centralnym bierze udział dwunastu uczestników Olimpiady, którzy otrzymali największą liczbę punktów w zawodach drugiego stopnia.

Sprawdzanie posiadanej wiedzy i umiejętności w zawodach trzeciego stopnia Olimpiady:
a) Uczestnicy finału wykonują zespołowo zadanie praktyczne w czasie 120 minut. Prace zawodników obserwuje i ocenia Jury.
b) Jury stosuje 5 obowiązkowych kryteriów oceniania /smak, wygląd, organizacja pracy, BHP, prezentacja/ + jedno kryterium dodatkowe ustalone przez Jury. Za każde kryterium drużyny otrzymują maksymalnie 10 pkt.
c) Ostateczna klasyfikacja uczestników odbywa się na podstawie sumy punktów otrzymanych w zawodach trzeciego stopnia. Maksymalna liczba punktów możliwych do uzyskania w etapie centralnym wynosi 60 pkt.

ZADANIE PRAKTYCZNE
· Zadanie: Przygotowanie 5 identycznych deserów restauracyjnych a' la carte.
· Składniki obowiązkowe: SEREK „Mój Ulubiony" SDM Wieluń, RABARBAR · Prezentacja: 3 desery do degustacji dla Jury, 1 do sesji fotograficznej, 1 na postument. Zespoły serwują desery na własnej porcelanie (pełna dowolność formy).
· Parametry: Gramatura deseru (bez porcelany): 80 g – 120 g. Wszystkie elementy muszą być jadalne.
· Czas pracy: 120 minut na wykonanie prac, 15 minut na przygotowanie stanowiska (wejście techniczne) oraz 15 minut na sprzątnięcie stanowiska.
· Zasada „od podstaw": Zabrania się przywożenia gotowych elementów dekoracyjnych lub półproduktów. Całość elementów deseru musi zostać wykonana podczas trwania zawodów.
· Prezentacja pracy: Każdy zespół ma obowiązek krótko omówić swoją pracę, zastosowane techniki i receptury przed Jury.

KRYTERIA OCENY (ARKUSZ OCENY JURY)
Degustacja i Prezentacja / Organizacja i Czystość Pracy (0-60 pkt):
· Kompozycja smakowa (0-20 pkt);
· Kreatywność oraz estetyka prezentacji (0-10 pkt);

· Przygotowanie boksu i surowców (mise en place) (0-10 pkt);
· Czystość pracy oraz higiena osobista/stroju (0-10 pkt);

Nagrody i uprawnienia

1. Dla uczestników Olimpiady przewidziane są nagrody w postaci dyplomów, nagród rzeczowych.
2. W zawodach drugiego stopnia:
   a) przewiduje się nagrody zespołowe,
   b) rozdziału nagród dokonuje Komitet Organizacyjny i Jury w uzgodnieniu z Komitetem Organizacyjnym,
   c) członkom zwycięskich drużyn mogą być przyznane nagrody indywidualne.
3. W zawodach trzeciego stopnia:
   a) przewiduje nagrody indywidualne ,
   b) rozdziału nagród dokonuje Komitet Organizacyjny w uzgodnieniu z Jury Olimpiady.

……
miejscowość, dnia

……..
Nazwa Szkoły

…….
Adres Szkoły

…….
Kod pocztowy i miasto

……..
Numer telefonu / e-mail szkoły

Do Komitetu Głównego
Olimpiady ADEPT CUKIERNICTWA
W BRANŻOWYM CENTRUM UMIEJĘTNOŚCI
w dziedzinie CUKIERNICTWO w Wieluniu

Zgłoszenie szkoły do udziału w Olimpiadzie ADEPT CUKIERNICTWA

w roku szkolnym 2026/2027

Dyrekcja ……., zgłasza chęć udziału placówki w **II Olimpiadzie ADEPT CUKIERNICTWA** w roku szkolnym 2026/2027.
Na szkolnego koordynatora/opiekuna merytorycznego zawodów wyznaczony został:

- **Imię i nazwisko nauczyciela:** …….
- **Adres e-mail koordynatora:** …….
- **Numer telefonu:** …….

Deklarujemy, że szkoła zapewni odpowiednie warunki techniczne i lokalowe do przeprowadzenia etapu szkolnego.

Oświadczenie / Zgłoszenie

Ja …….. uczeń klasy
……
……
……..
Nazwa szkoły
w
……
…….

Wyrażam zgodę na udział w OLIMPIADZIE „ADEPT CUKIERNICTWA”.

OŚWIADCZAM, że: zostałem/am zapoznany/a z Regulaminem Olimpiady i zobowiązuję się do jego przestrzegania, wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych dla celów związanych z organizacją, przeprowadzeniem i propagowaniem Olimpiady*.

…… …….
(miejscowość i data) (podpis)

*W przypadku osób małoletnich zgodę wyraża Przedstawiciel ustawowy.

Ja …….. jako Przedstawiciel ustawowy
……
……..
wyrażam zgodę na przetwarzanie jego/jej danych osobowych dla celów związanych z organizacją, przeprowadzeniem i propagowaniem Olimpiady.

…… …….
(miejscowość, data) (podpis)