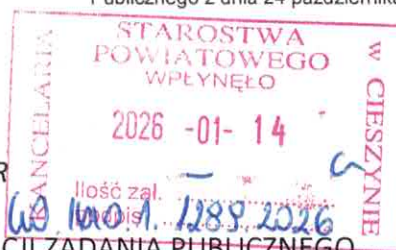


Stowarzyszenie dla Rozwoju Przedsiębiorczości
Edukacji i Kultury Młodzieży „EkoGa”
43-400 CIESZYN Pl. J. Londzina 3
NIP 548 249 81 35, REGON 240507492

Załączniki do rozporządzenia
Przewodniczącego Komitetu do spraw Pożytku
Publicznego z dnia 24 października 2018 r. (poz. 2055)



Załącznik nr 1

UPROSZCZONA OFERTA REALIZACJI ZADANIA PUBLICZNEGO

POUCZENIE co do sposobu wypełniania oferty:

Ofertę należy wypełnić wyłącznie w białych pustych polach, zgodnie z instrukcjami umieszczonymi przy poszczególnych polach oraz w przypisach.

Zaznaczenie gwiazdką, np.: „pobieranie*/niepobieranie*” oznacza, że należy skreślić niewłaściwą odpowiedź, pozostawiając prawidłową. Przykład: „pobieranie*/~~niepobieranie*~~”.

I. Podstawowe informacje o złożonej ofercie

1. Organ administracji publicznej, do którego jest adresowana oferta	Zarząd Powiatu Cieszyńskiego
2. Rodzaj zadania publicznego ¹⁾	Zadanie w zakresie nauki, szkolnictwa wyższego, edukacji, oświaty i wychowania;

II. Dane oferenta(-tów)

1. Nazwa oferenta(-tów), forma prawna, numer w Krajowym Rejestrze Sądowym lub innej ewidencji, adres siedziby, strona www, adres do korespondencji, adres e-mail, numer telefonu	<i>Stowarzyszenie Dla Rozwoju Przedsiębiorczości, Edukacji i Kultury Młodzieży „EkoGa”</i> numer w Krajowym Rejestrze Sądowym: 0000267283. ul. Plac Księdza Londzina 3 43-400 Cieszyn Adres e-mail zseg@zseg.cieszyn.pl Telefon 033 8581870 Strona internetowa: http://ekoga.zseg.cieszyn.pl/		
2. Dane osoby upoważnionej do składania wyjaśnień dotyczących oferty (np. imię i nazwisko, numer telefonu, adres poczty elektronicznej)	Dorota Urbańczuk		

III. Zakres rzeczowy zadania publicznego

1. Tytuł zadania publicznego	XIV Beskidzki Konkurs Młodych Kucharzy		
2. Termin realizacji zadania publicznego ²⁾	Data rozpoczęcia	29.09.2026	Data zakończenia 18.12.2026
3. Syntetyczny opis zadania(wraz ze wskazaniem miejsca jego realizacji)			

¹⁾ Rodzaj zadania zawiera się w zakresie zadań określonych w art. 4 ustawy z dnia 24 kwietnia 2003 r. o działalności pożytku publicznego i o wolontariacie (Dz. U. z 2018 r. poz. 450, z późn. zm.).

²⁾ Termin realizacji zadania nie może być dłuższy niż 90 dni.

XIV Beskidzki Konkurs Młodych Kucharzy jest organizowany przy współpracy Stowarzyszenia „EkoGa” z Zespołem Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznym w Cieszynie. Jest on kontynuacją organizowanego w poprzednich latach Beskidzkiego Konkursu Młodego Kucharza.

Konkurs jest skierowany do uczniów szkół gastronomicznych z powiatu cieszyńskiego, szkół przygranicznych z Republiki Czeskiej i Słowackiej oraz z województwa śląskiego. Zostanie zaproszonych minimum 20 szkół, każda szkoła może zgłosić po 2 uczniów z każdego typu szkoły. W przypadku wolnych miejsc możliwy jest start większej liczby uczniów z danej szkoły.

Najważniejszą istotą konkursu jest przygotowanie dania konkursowego specjalnie skomponowanego na Konkurs i nie może stanowić powtórzeń prac z innych tego typu konkursów. Każdy uczestnik prezentuje własną recepturę, która musi spełniać warunki określone w regulaminie. Uczniowie będą oceniani przez profesjonalne jury.

Uczestnicy konkursu startują w stroju kucharskim.

Wszyscy uczestnicy otrzymają dyplom i upominki, a opiekunowie dyplom. Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymują puchary, dyplomy, a także nagrody rzeczowe.

Konkurs odbędzie się w Zespole Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych im. Macierzy Ziemi Cieszyńskiej w Cieszynie Plac ks. Londzina 3.

Udział w konkursie kształci uczniów poprzez poszerzanie wiedzy teoretycznej i umiejętności praktycznych potrzebnych do wykonywania zawodu kucharza. Rozwija zainteresowania z dziedziny towaroznawstwa, technologii produkcji potraw oraz estetycznego i efektownego sposobu podania (dekoracji). Zdobyta wiedza i umiejętności są tym bardziej cenne ponieważ konkurs jest organizowany przy współpracy z profesjonalnymi kucharzami.

Ważnym elementem edukacji społecznej jest współpraca w grupie rówieśników o podobnych zainteresowaniach. Wychowawczym aspektem jest z pewnością podporządkowanie się ustalonym regułom określonym przez organizatorów w regulaminie. Cennym doświadczeniem jest też umiejętność autoprezentacji wobec szerokiego grona publiczności. Istotną cechą przygotowań do konkursu jest opieka nauczycieli przedmiotów zawodowych nad młodzieżą przygotowującą się do startu.

Poprzez przygotowanie uczniów do zawodów, nauczyciele również pogłębiają swoją wiedzę na temat towaroznawstwa i przygotowywania potraw. Współpraca z Zespołem Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych pomaga nauczycielom przedmiotów zawodowych być na bieżąco w tematyce krajowych i światowych trendów nowoczesnej gastronomii. Pomaga pogłębiać wiedzę z zakresu produkcji potraw, towaroznawstwa czy sposobów dekorowania.

Konkurs jest dobrą okazją do dzielenia się doświadczeniami i uwagami z nauczycielami innych szkół gastronomicznych oraz profesjonalistami. Taka wymiana informacji pozytywnie wpływa na ciągłą aktualizację wiedzy przekazywanej młodzieży.

Cykliczność konkursu jest doskonałą okazją do promowania cieszyńskiej szkoły w środowisku lokalnym co jest widoczne w dużej ilości kandydatów starających się o miejsce nauki w szkole. Dzięki temu jej uczniowie są cenieni na rynku pracy jako wysokokwalifikowani fachowcy.

Informacje dotyczące konkursu publikowane będą w internecie na stronie www.zseg.cieszyn.pl zaś po jego zakończeniu ukażą się obszernie artykuły w prasie lokalnej i branżowej oraz na gastronomicznych portalach internetowych.

4. Opis zakładanych rezultatów realizacji zadania publicznego

Nazwa rezultatu	Planowany poziom osiągnięcia rezultatów (wartość docelowa)	Sposób monitorowania rezultatów/źródło informacji o osiągnięciu wskaźnika
Przeprowadzenie Beskidzkiego Konkursu Młodych Kucharzy	20 zgłoszeń	Ilość dostarczonych zgłoszeń uczestników, uzyskanie produktów w postaci potraw, pozyskanie nowych receptur,

Od roku 2009 Stowarzyszenie EkoGa wraz z Zespołem Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie organizuje kolejne edycje Beskidzkiego Konkursu Młodych Kucharzy. Od roku 2010 organizatorzy uzyskują dotacje ze środków publicznych powiatu cieszyńskiego. Pozyskane środki były przekazywane na zakup nagród rzeczowych dla laureatów konkursów oraz sprzętu gastronomicznego wykorzystywanego w corocznych konkursach.

Wszystkie edycje konkursów cieszyły się dużym powodzeniem i zainteresowaniem szkół gastronomicznych z kraju i za granicą. Młodzież biorąca udział w konkursach i kibicująca rozwija swoje zainteresowania kucharskie uczestnicząc w konkurach gastronomicznych w Polsce i za granicą. Wielu nauczycieli goszczących na konkursie gratulowało pomysłu oraz dobrej i sprawnej organizacji.

Cieszyńskie konkursy wpisały się już na stałe w kalendarz imprez branżowych w kraju.

Imprezy te są doskonałą okazją do promocji walorów turystycznych miasta i całego regionu.

Spotkania te pozwalają również na poszerzanie współpracy przygranicznej z czeskimi szkołami.

Dzięki wsparciu finansowemu prestiż konkursów jest oceniany w środowisku szkół branży gastronomicznej jako bardzo wysoki. Dotacje finansowe Powiatu Cieszyńskiego pozwalają na zakup wartościowych nagród dla uczestników.

Uzyskiwane dotacje podnoszą jakość kształcenia młodzieży w Zespole Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych w Cieszynie dzięki czemu uczniowie szkoły zdobywają laury na konkursach gastronomicznych w Polsce i za granicą.

(podpis osoby upoważnionej lub podpisy
osób upoważnionych do składania oświadczeń
woli w imieniu oferentów)