

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO



I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Niniejszy Regulamin określa warunki przeprowadzenia Konkursu kulinarnego pt.: „Bitwa na drobiowe smaki III Ogólnopolski konkurs kulinarny dla uczniów szkół gastronomicznych”.
2. Organizatorem konkursu kulinarnego jest Krajowa Federacja Hodowców Drobiu i Producentów Jaj, z siedzibą w miejscowości Lubicz Górny, przy ul. Rzemieśniczej 4, wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego w Sądzie Rejonowym w Toruniu, VII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem 0000388031 (dalej: „**Organizator**”).
3. Realizatorem konkursu kulinarnego firma **INTER...TEST** z siedzibą w Sochaczewie, ul. Mieszka I nr 6, NIP: 8371450724, REGON: 016374060 (dalej: „**Realizator**”).
4. Konkurs jest finansowany z Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego.

II. CEL KONKURSU

Główne cele konkursu:

- Rozwijanie umiejętności kulinarnych oraz kreatywności uczniów klas o profilu gastronomicznym;
- Zachęcenie uczniów klas o profilu gastronomicznym do wykorzystywania mięsa drobiowego w codziennej diecie;
- Promocja mięsa drobiowego;
- Obalenie mitów na temat szkodliwości mięsa drobiowego (obecność antybiotyków, hormonów GMO).

III. WARUNKI UCZESTNICTWA

1. W konkursie kulinarnym mogą brać udział uczniowie klas o profilu gastronomicznym.
2. Uczniowie niepełnoletni muszą posiadać pisemną zgodę przedstawiciela ustawowego.
3. Konkurs kulinarny zostanie przeprowadzony dla 12 regionów.
4. Szkoła może zgłosić więcej niż jedną drużynę 2 – osobową (zwaną dalej „**Zespół**”).
5. W przypadku otrzymania zgłoszeń z danego regionu (przekraczających ilość podaną w pkt. 7 poniżej), o wyborze drużyn biorących udział w konkursie zadecyduje Komisja konkursowa.
6. Konkurs kulinarny w każdym regionie zostanie przeprowadzony w jednym, wyznaczonym przez Realizatora terminie.
7. Podczas każdego konkursu w danym regionie może brać udział maksymalnie do 16 drużyn dwu-osobowych.
8. W przypadku nieosiągnięcia w wyznaczonym terminie wymaganej liczby uczestników z danego regionu, Organizator może zaprosić uczestników z innych regionów.
9. Jury może dokonać wyboru 3-ch dodatkowych drużyn, które awansują do półfinału konkursu ogólnopolskiego spośród wszystkich drużyn biorących czynny udział w konkursie na zasadzie „dzikiej karty”.
10. Warunkiem udziału w Konkursie kulinarnym jest wypełnienie i wysłanie interaktywnego **Formularza zgłoszeniowego i Formularza dotyczącego Pracy**, znajdujących się na stronie www.bitwanadrobiowesmaki.pl w zakładce Formularz zgłoszeniowy.
11. Termin ostateczny na zgłoszenie przez szkołę Zespołu wraz z opiekunem jest ustalany indywidualnie dla każdego z regionów. O terminie zgłoszenia szkoły zostaną powiadomione poprzez wiadomość e-mailową.
12. Pozostałe obowiązkowe **Załączniki od 3 do 8** (przesłane do Szkoły w formie papierowej) należy wypełnić, podpisać, zeskanować i odesłać na adres e-mail:

konkurs.federacja@proben.pl oraz obowiązkowo wysłać za pośrednictwem Poczty Polskiej/kuriera na adres: **INTER...TEST, ul. Mieszka I nr 6, 96-500 Sochaczew**. Załączniki, o których mowa powyżej są również dostępne na stronie www.bitwanadrobiowesmaki.pl.

13. O wyborze szkoły zaproszonej do Konkursu decyduje data wpłynięcia zgłoszenia do Realizatora w formie elektronicznej oraz poprawność wypełnionego Formularza zgłoszeniowego.
14. Formularze wypełnione błędnie lub nadesłane po wymaganym terminie zostaną odrzucone.
15. Realizator niezwłocznie poinformuje Szkołę o przyjęciu do Konkursu e-mailowo (na adres podany w Formularzu zgłoszeniowym).
16. W przypadku rezygnacji z udziału w konkursie szkoły zakwalifikowanej zgodnie z pkt. 11 powyżej, Organizator dokonana wyboru kolejnej szkoły z listy rezerwowej według daty i godziny wpłynięcia zgłoszenia.
17. Na etapie Konkursu **wojewódzkiego** koszty wyżywienia oraz ewentualnego zakwaterowania uczestników konkursu pokrywa Organizator, pod warunkiem wcześniejszego pisemnego zgłoszenia zapotrzebowania przez Szkołę. Koszty dojazdu drużyny na konkurs pokrywa Realizator.
Kwota zwrotu za dojazd będzie uzależniona od odległości Szkoły do miejsca konkursu:
 - a. do 50 km – **90,00 PLN**;
 - b. od 51 km do 200 km – **180,00 PLN**
 - c. powyżej 200 km – **250,00 PLN**.
18. Na etapie Konkursu **ogólnopolskiego** koszt przejazdu, zakwaterowania i wyżywienia pokrywa Realizator, przy czym ustala się, że Realizator zwróci grupie z danej Szkoły koszt przejazdu w wysokości uwzględniającej odległość Szkoły od miejsca konkursu:
 - a. do 50 km – **90,00 PLN**;
 - b. od 51 km do 200 km – **180,00 PLN**
 - c. powyżej 200 km – **250,00 PLN**.
19. Terminy konkursów dla danego regionu zostaną opublikowane na stronie **www.bitwanadrobiowesmaki.pl**.
20. Szkoła zobowiązuje się do umieszczenia w miejscu ogólnodostępnym dla uczniów - plakatu informującego o konkursie kulinarnym.
21. Szkoła, której uczniowie będą brali udział w konkursie kulinarnym zobowiązuje się do umieszczenia na stronie WWW szkoły oraz na jej fanpage w serwisie Facebook filmiku otrzymanego od Realizatora z przeprowadzonego konkursu.

IV. PRZEBIEG KONKURSU

1. Przed przystąpieniem do gotowania Zespoły zostaną zapoznane przez Realizatora z przepisami BHP i P-Poż.
2. Każdy z uczestników przed wzięciem udziału w konkursie powinien zapoznać się z niniejszym Regulaminem konkursu.
3. Zgłoszenie uczestników do Konkursu będzie traktowane jako równoznaczne z akceptacją Regulaminu.
4. Każdy uczestnik konkursu zobowiązany jest do podpisania listy obecności, potwierdzeń odbioru udzielonych świadczeń oraz innych dokumentów wskazanych przez Realizatora konkursu, a związanych z realizacją Konkursu.
5. Opiekun grupy wyznaczony przez Szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w drodze na konkurs, w trakcie konkursu oraz w drodze powrotnej.
6. **Uczniowie biorący udział w konkursie są zobowiązani do okazania i posiadania w dniu konkursu:**
 - Legitymacji szkolnej/ lub dowodu osobistego/ lub paszportu (w celu potwierdzenia tożsamości);
 - Aktualnego orzeczenia do celów sanitarno-epidemiologicznych;
 - Czapki, bądź innego odpowiedniego nakrycia głowy;
 - Czarnych spodni (zabronione są spodnie typu jeans);
 - bluzy kucharskiej koloru białego. Zabrania się, aby na bluzie były oznaczenia firm. Dozwolone są emblematy szkolne, imię i nazwisko lub miasta reprezentującego)

- Dowolnych produktów dodatkowych do wykonania 2 potraw. Ustala się, że koszt zakupu tychże produktów nie przekroczy kwoty **150,00 PLN** na drużynę; Realizator zwróci drużynie koszt zakupu produktów dodatkowych po przedłożeniu w dniu konkursu prawidłowo wystawionej faktury Vat.

Dane nabywcy do faktury:

INTER...TEST,
ul. Mieszka I nr 6
96-500 Sochaczew
NIP: 837-145-07-24;

- 2 egzemplarzy receptury potrawy własnej z jej nazwą, sposobem wykonania.

7. Organizator w dniu konkursu zapewnia:

- Produkty obowiązkowe tj. **mięso drobiowe (kurczak)** do wykonania 2 dań (zupa i danie główne).
 - Fartuch ochronny dla każdego uczestnika;
 - Wyposażone stanowisko do przygotowania potraw;
 - Talerze i sztucce do serwowania potraw;
 - Stół bankietowy potrzebny do prezentacji potraw;
 - Poczęstunek dla uczestników i opiekunów: np. napoje zimne i gorące, kanapki lub ciastka.
8. Organizator zezwala na używanie własnego sprzętu podczas przygotowywania potraw (np. sous vide), przy czym zastrzega się, że drużyna może użyć dodatkowego źródła ciepła pod warunkiem wyłączenia jednego ze wcześniej używanych źródeł ciepła.
9. Wszystkie produkty użyte przez drużyny mogą być przygotowane jedynie w następujący sposób:
- Warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone;
 - Grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone;
 - Mięso – może być zamarynowane;
 - Sałaty i zioła – umyte, nierozdrobnione;
 - Zarobione surowe ciasto – można przywieźć ze sobą.

Niedopuszczalne jest stosowanie:

- Sztucznych dodatków – dekoracji;
- Przygotowanych wcześniej dodatków i dekoracji;
- Gotowych farszy;
- Uformowanych wcześniej elementów mięsa i warzyw;
- Przygotowania wcześniej potraw w Thermomixie.

10. I ETAP – REGIONALNY

- a) Zespoły wykonują samodzielnie potrawy z surowców obowiązkowych i własnych zgodnie z tematem konkursu.
- b) Każdy Zespół ma do przygotowania 2 potrawy:
- **Zupę 300 ml lub zupę krem 300 ml**
 - **danie główne** (porcja mięsa na jednym talerzu 100-120 gram po obróbce termicznej).
- Wykonane potrawy powinny zostać podane pod ocenę jury na 4 talerzach/każda.
- c) Organizator dopuszcza możliwość wystąpienia przesunięć czasowych w harmonogramie przebiegu Konkursu.

Część eliminacyjna dla drużyn I-XII (dzień 1)	
08:30 – 09:00	Rejestracja uczestników
09:00 – 09:30	Otwarcie Konkursu przez Sędziego Głównego <ul style="list-style-type: none"> ▪ mowa wstępna obejmująca między innymi powitanie uczestników wraz z opiekunami, a także przedstawienie członków jury, przedstawienie harmonogramu i zasad przebiegu konkursu przez organizatorów ▪ losowanie numerów zespołów oraz stanowisk pracy - podział na 2 grupy
I – sza grupa	
09:30 – 10:00	<ul style="list-style-type: none"> ▪ zabezpieczenie produktów na wylosowanych stanowiskach ▪ zapoznanie uczestników z warszatem pracy i warunkami technicznymi ▪ szkolenie BHP ▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną ▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej
10:00 – 12:00	Zespoły przygotowują dwa dania konkursowe zupa + danie główne
11:00	Prezentacja zupy
12:00	Prezentacja dania głównego przez uczestników
12:00 – 12:10	I-sza grupa sprząta swoje stanowiska
12:00 – 12:30	Degustacja i ocena przez jury dań konkursowych I-szej grupy
12:30 – 13:00	Prezentacja dietetyka – zwalczanie mitów na temat szkodliwości mięsa drobiowego (obecność antybiotyków, hormonów wzrostu, GMO)
II – ga grupa – (w innym pomieszczeniu)	
09:30-10:00	Prezentacja dietetyka – zwalczanie mitów na temat szkodliwości mięsa drobiowego (obecność antybiotyków, hormonów wzrostu, GMO)
12:00-12:30	<ul style="list-style-type: none"> ▪ zabezpieczenie produktów na wylosowanych stanowiskach ▪ zapoznanie uczestników z warszatem pracy i warunkami technicznymi ▪ szkolenie BHP ▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną ▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej
12:30-14:30	Zespoły przygotowują dwa dania konkursowe zupa + danie główne
13:30	Prezentacja zupy
14:30	Prezentacja dania głównego przez uczestników II-ej grupy
14:30-14:40	II-ga grupa sprząta swoje stanowiska
14:30-15:00	Degustacja i ocena przez jury dań konkursowych II-ej grupy
15:00-16:00	Obrady jury poświęcone wyłonieniu finalistów etapu regionalnego (miejsce I, II i III)
16:00-17:00	Pokaz kulinarny dla uczestników
17:00-17:30	Ogłoszenie wyników, wręczenie nagród

Finał etapu regionalnego (dzień 2)	
09:00 - 9:30	<ul style="list-style-type: none"> ▪ otwarcie konkursu przez sędziego głównego ▪ prelekcja przedstawiciela Organizatora nt. działań Federacji ▪ losowanie numerów zespołów oraz stanowisk
09:30-10:30	Pokaz kulinarny przeprowadzony przez kucharza
10:30-11:00	<ul style="list-style-type: none"> ▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną w przydzielonych salach,

	▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej
11:00-13:00	Ścisły finał – uczestnicy przygotowują danie konkursowe wskazane przez Szefa Kuchni
13:00	Prezentacja dań
13:00-13:45	Obrady jury
14:00	Podziękowanie za udział w Konkursie, ogłoszenie wyników, wręczenie nagród

11. II ETAP OGÓLNOPOLSKI

- Zespoły wykonują samodzielnie potrawy z surowców obowiązkowych i własnych zgodnie z tematem konkursu
- Każdy Zespół ma do przygotowania 3 potrawy:
 - przystawka;
 - zupa;
 - danie główne.
- Wykonane potrawy powinny zostać podane pod ocenę jury na 5 talerzach/każda.
- Organizator dopuszcza możliwość wystąpienia przesunięć czasowych w harmonogramie przebiegu Konkursu.

Część edukacyjna (dzień 1)	
16:00-16:15	Oficjalne powitanie uczestników w Sali konferencyjnej
16:15-16:30	Prelekcja dietetyka na temat walorów zdrowotnych mięsa drobiowego w diecie młodzieży
16:30-16:45	Przerwa
16:45-18:00	Konkursy przygotowane przez kucharza/wspomnienia z konkursów regionalnych / Konkurs o dziką kartę do Wielkiego Finału
18:00-19:00	Wspólna kolacja integracyjna

Część eliminacyjna (dzień 2)	
08:00–08:30	Rejestracja uczestników, podpisanie listy obecności
08:30-09:00	Otwarcie konkursu przez sędziego głównego oraz przedstawiciela Organizatora <ul style="list-style-type: none"> ▪ przedstawienie harmonogramu i zasad przebiegu konkursu przez organizatorów ▪ zapoznanie uczestników z warsztatem pracy i warunkami technicznymi ▪ losowanie numerów zespołów oraz stanowisk pracy- podział uczestników na dwie grupy – 7 i 8 drużyn
09:00-12:00	I-sza grupa przygotowuje 3 dania konkursowe: <ul style="list-style-type: none"> ▪ przystawka ▪ zupa ▪ danie główne
12:00-12:30	Sprzątanie stanowisk
12:30-15:30	Gotuje II-ga grupa (I-sza grupa w tym czasie przebywa na widowni)
15:30-15:40	Sprzątanie stanowisk
15:30-16:30	Degustacja i ocena przez jury dań konkursowych oraz podsumowanie wyników (odprawa)
16:30	Obrady jury i wyłonienie ośmiu najlepszych zespołów, które zmierzą się w finale, przyznanie dodatkowych wyróżnień, pamiątkowe zdjęcia

Finał konkursu – (dzień 3)	
8 zwycięskich zespołów będzie miało za zadanie przygotować danie „z drobiem w roli głównej” z sekretnych składników, umieszczonych przez organizatora w tzw. „secretbox-ie”. Dodatkowo zawodnicy będą mogli się wspomóc dostępnymi dla wszystkich uzupełniającymi produktami.	
09:15 – 09:45	<ul style="list-style-type: none"> ▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną w przydzielonych salach ▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej ▪ sędzia główny przypomina zasady konkursu
09:45 – 10:00	zapoznanie się uczestników z zawartością „secretbox’ów”
10:00 – 11:30	uczestnicy gotują dania finałowe
11:30	prezentacja dań finałowych
11:30 – 12:00	degustacja i ocena przez jury dania finałowego
12:00- 12:30	obradę jury, w tym wybór zwycięzcy
12: 30 -13:30	<ul style="list-style-type: none"> ▪ uroczyste zakończenie finału konkursu „Bitwa na drobiowe smaki III Ogólnopolski konkurs kulinarny dla uczniów szkół gastronomicznych” ▪ ogłoszenie wyników ▪ wręczenie nagród, dyplomów i wyróżnień uczestnikom konkursu

V. OCENA PRZYGOTOWANYCH DAŃ

1. Oceny potraw podczas etapów wojewódzkich dokona 3 lub 4 osobowa Komisja Konkursowa w składzie:
 - 2-3 Kucharzy;
 - Ekspert do spraw drobiu.
2. Oceny potraw podczas etapu ogólnopolskiego dokona 4 lub 5 osobowa Komisja Konkursowa w składzie:
 - 3-4 Kucharzy;
 - Ekspert do spraw drobiu.
3. Dodatkowo podczas etapu ogólnopolskiego może zostać powołana Komisja Smakoszy, która podczas Finału konkursu przyzna nagrody dodatkowe drużynie lub drużynom za wyjątkowe walory smakowe oraz sposób podania potraw.
4. **Punktacja na etapie WOJEWÓDZKIM:**

Dzień 1-szy:

50 pkt. – Ocena poprawności technologicznej wykonywanych zadań dokonana przez Jury.

Ocena technologiczna obejmuje:

- 0 – 10 pkt. za organizację pracy
- 0 – 10 pkt. za wykorzystanie składników (zero waste)
- 0 – 10 pkt. za higienę produkcji
- 0 – 10 pkt. za stopień trudności wykonania zupy
- 0 – 10 pkt. za stopień trudności wykonania dania głównego

25 pkt. – Ocena zupy dokonana przez Jury.

Ocena organoleptyczna obejmuje:

- 0 – 10 pkt. za dekorację i sposób podania zupy

- 0 – 15 pkt. za walory smakowe zupy.

25 pkt. – Ocena organoleptyczna dania głównego dokonana przez Jury.

Ocena organoleptyczna obejmuje:

- 0 – 10 pkt. za atrakcyjność dania głównego
- 0 – 5 pkt. za dekorację i sposób podania dania głównego
- 0 – 10 pkt. za walory smakowe dania głównego.

Dzień 2-gi:

25 pkt. – Ocena poprawności technologicznej wykonywanych zadań dokonana przez Jury.

Ocena technologiczna obejmuje:

- 0 – 5 pkt. za organizację pracy
- 0 – 5 pkt. za wykorzystanie składników (zero waste)
- 0 – 5 pkt. za higienę produkcji
- 0 – 10 pkt. za stopień trudności wykonania potrawy

25 pkt. – Ocena organoleptyczna potrawy dokonana przez Jury.

Ocena organoleptyczna obejmuje:

- 0 – 10 pkt. za atrakcyjność potrawy
- 0 – 5 pkt. za dekorację i sposób podania potrawy
- 0 – 10 pkt. za walory smakowe potrawy.

5. Punktacja na etapie OGÓLNOPOLSKIM:

Dzień 2-gi:

25 pkt. – Ocena poprawności technologicznej wykonywanych zadań dokonana przez Jury.

Ocena technologiczna obejmuje:

- 0 – 5 pkt. za organizację pracy
- 0 – 5 pkt. za wykorzystanie składników (zero waste)
- 0 – 5 pkt. za higienę produkcji
- 0 – 5 pkt. za stopień trudności wykonania przystawki
- 0 – 5 pkt. za stopień trudności wykonania dania głównego

25 pkt. – Ocena organoleptyczna przystawki dokonana przez Jury.

Ocena organoleptyczna obejmuje:

- 0 – 10 pkt. za atrakcyjność przystawki
- 0 – 10 pkt. za dekorację i sposób podania przystawki
- 0 – 15 pkt. za walory smakowe przystawki

25 pkt. – Ocena zupy dokonana przez Jury.

Ocena organoleptyczna obejmuje:

- 0 – 10 pkt. za dekorację i sposób podania zupy
- 0 – 15 pkt. za walory smakowe zupy.

25 pkt. – Ocena organoleptyczna dania głównego dokonana przez Jury.

Ocena organoleptyczna obejmuje:

- 0 – 10 pkt. za atrakcyjność dania głównego
- 0 – 5 pkt. za dekorację i sposób podania dania głównego
- 0 – 10 pkt. za walory smakowe dania głównego.

Dzień 3:

50 pkt. – Ocena poprawności technologicznej wykonywanych zadań dokonana przez Jury.

Ocena technologiczna obejmuje:

- 0 – 10 pkt. za organizację pracy
- 0 – 10 pkt. za wykorzystanie składników (zero waste)
- 0 – 10 pkt. za higienę produkcji
- 0 – 20 pkt. za stopień trudności wykonania dania finałowego

50 pkt. – Ocena organoleptyczna dania finałowego dokonana przez Jury.

Ocena organoleptyczna obejmuje:

- 0 – 15 pkt. za atrakcyjność dania finałowego
- 0 – 10 pkt. za dekorację i sposób podania dania finałowego
- 0 – 25 pkt. za walory smakowe dania finałowego.

20 pkt. – Ocena organoleptyczna dania finałowego dokonana przez Komisję Smakoszy (dzień 2 lub 3):

Ocena organoleptyczna obejmuje:

- 0 – 10 pkt. za dekorację i sposób podania dania finałowego;
- 0 – 10 pkt. za walory smakowe dania finałowego.

VI. NAGRODY

1. Za udział w konkursie Szkoły i uczestnicy otrzymują dyplomy.
2. Każdy uczestnik otrzyma fartuch oraz dodatkowy upominek.
3. Nagrody na etapie konkursów wojewódzkich:
 - Za zajęcie I miejsca - łączna nagroda rzeczowa o wartości 1.000,00 PLN - dla 2 uczestników (dla drużyny);
 - Za zajęcie II miejsca – łączna nagroda rzeczowa o wartości 500,00 PLN - dla 2 uczestników (dla drużyny);
 - Za zajęcie III miejsca – łączna nagroda rzeczowa o wartości 300,00 PLN dla 2 uczestników (dla drużyny).
4. Nagrody na etapie konkursu ogólnopolskiego:
 - Za zajęcie I miejsca – łączna nagroda rzeczowa o wartości 10.000,00 PLN dla 2 uczestników (dla drużyny);
 - Za zajęcie II miejsca – łączna nagroda rzeczowa o wartości 3.000,00 PLN dla 2 uczestników (dla drużyny);
 - Za zajęcie III miejsca - łączna nagroda rzeczowa o wartości 2.000,00 PLN dla 2 uczestników (dla drużyny).
5. Organizator dopuszcza przyznanie i wręczenie dodatkowych nagród od firm zewnętrznych.

VII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Organizator i Realizator zastrzegają sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk zdjęć, filmików oraz informacji o zwycięzcach i uczestnikach konkursu bez odrębnego wynagrodzenia.
2. Organizator i Realizator zastrzegają sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych bez odrębnego wynagrodzenia.
3. Wszystkie kwestie, których nie obejmuje niniejszy regulamin ustala Realizator.
4. Zgodnie z art. 13 ust. 1–2 oraz art. 14 ust. 1-2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz. UE L 119, s. 1), informujemy, że:
 - Administratorem danych osobowych przekazanych w formularzu rejestracyjnym jest Sebastian Piłka INTER...TEST, zwana dalej w zakresie niniejszego punktu: „**Administratorem**”. Możesz skontaktować się z Administratorem pisząc na adres: rodo@proben.pl lub telefonując pod numer: 46/8629657.
 - Dane osobowe przetwarzane są wyłącznie dla celów związanych z realizacją konkursu.
 - Dane będą przechowywane nie dłużej niż jest to konieczne, tj. nie dłużej niż przez okres 5 lat od dnia zakończenia konkursu oraz ustania obowiązku wynikającego z przepisów prawa powszechnie obowiązującego.
 - Administrator udostępnia dane osobowe uczestników konkursu oraz opiekunów Organizatorowi konkursu.
 - Administrator nie zamierza przekazywać danych do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowych.
 - Masz prawo żądać od Administratora dostępu do swoich danych, ich sprostowania, przenoszenia i usunięcia, a także prawo do ograniczenia przetwarzania danych.
 - W związku z przetwarzaniem Twoich danych osobowych przez Administratora przysługuje Ci prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
 - W oparciu o Twoje dane osobowe Administrator nie będzie podejmował wobec Ciebie zautomatyzowanych decyzji, w tym decyzji będących wynikiem profilowania
5. Zgodnie z art. 13 ust. 1–2 oraz art. 14 ust. 1-2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz. UE L 119, s. 1), informujemy, że:
 - odrębnym administratorem danych osobowych jest Krajowa Federacja Hodowców Drobiu i Producentów Jaj, z siedzibą w miejscowości Lubicz Górny, przy ul. Rzemieślniczej 4, zwana dalej w zakresie niniejszego punktu: „**Administratorem**”. Możesz skontaktować się z Administratorem pisząc na adres: krajowa.federacja@wp.pl;
 - Dane osobowe przetwarzane są wyłącznie dla celów związanych z realizacją konkursu.
 - Dane będą przechowywane nie dłużej niż jest to konieczne, tj. nie dłużej niż przez okres 5 lat od dnia zakończenia konkursu oraz ustania obowiązku wynikającego z przepisów prawa powszechnie obowiązującego.
 - Administrator pozyskał dane osobowe od Realizatora konkursu kulinarnego.
 - Administrator nie zamierza przekazywać danych do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowych.
 - Masz prawo żądać od Administratora dostępu do swoich danych, ich sprostowania, przenoszenia i usunięcia, a także prawo do ograniczenia przetwarzania danych.
 - W związku z przetwarzaniem Twoich danych osobowych przez Administratora przysługuje Ci prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
 - W oparciu o Twoje dane osobowe Administrator nie będzie podejmował wobec Ciebie zautomatyzowanych decyzji, w tym decyzji będących wynikiem profilowania.
6. Realizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za usługi świadczone przez telekomunikację, pocztę oraz inne osoby doręczające przesyłki. W szczególności Realizator

konkursu nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenie, zgubienie czy nie dostarczenie w terminie przesyłki.

7. Wybrane przez Realizatora Konkursu prace zostaną opublikowane na stronie internetowej Konkursu lub zostaną wykorzystane w publikacji pokonkursowej.

VIII. ZAŁĄCZNIKI DO REGULAMINU

1. Formularz zgłoszeniowy
2. Formularz dotyczący pracy
3. Oświadczenie pełnoletniego uczestnika Konkursu
4. Oświadczenie małoletniego uczestnika Konkursu
5. Zgoda przedstawiciela ustawowego osoby małoletniej na udział w Konkursie
6. Oświadczenia dot. udzielenia licencji i wykonywania praw zależnych
7. Zgoda na wykorzystanie wizerunku pełnoletniego uczestnika Konkursu
8. Zgoda przedstawiciela ustawowego małoletniego uczestnika Konkursu na wykorzystanie wizerunku
9. ABC konkursu

Załącznik nr 1
Do Regulaminu Konkursu

Formularz Zgłoszeniowy

.....
/pieczęć Szkoły/

Dane Szkoły	
Adres korespondencyjny	
Numer telefonu do szkoły	
Adres e-mail do szkoły	
Imię i nazwisko Opiekuna uczniów	
Telefon komórkowy do Opiekuna uczniów	
Zapoznałem/am się i akceptuję warunki udziału w konkursie kulinarnym zawarte w Regulaminie.	
<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">_____</div> <p style="text-align: right; margin-top: 5px;">Własnoręczny podpis Opiekuna Uczniów</p>	
Dane Ucznia 1	
Imię i nazwisko	
Data urodzenia	
Adres zamieszkania	
Telefon / e-mail	
Nr legitymacji szkolnej	
Zgłaszam chęć uczestnictwa w konkursie kulinarnym, zapoznałem się i akceptuję warunki Regulaminu oraz wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku, moich zdjęć, potraw według mojego przepisu w materiałach promocyjnych Organizatora i Realizatora	
<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">_____</div> <p style="text-align: right; margin-top: 5px;">Własnoręczny podpis Ucznia 1</p>	
Dane Ucznia 2	
Imię i nazwisko	
Data urodzenia	
Adres zamieszkania	
Telefon / e-mail	
Nr legitymacji szkolnej	
Zgłaszam chęć uczestnictwa w konkursie kulinarnym, zapoznałem się i akceptuję warunki Regulaminu oraz wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku, moich zdjęć, potraw według mojego przepisu w materiałach promocyjnych Organizatora i Realizatora	
<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE <div style="text-align: right; margin-top: 10px;">_____</div> <p style="text-align: right; margin-top: 5px;">Własnoręczny podpis Ucznia 1</p>	

.....
Data i podpis Dyrektora Szkoły

.....
Data i podpis Opiekuna Uczniów

Załącznik Nr 3
do regulaminu Konkursu

.....
imię i nazwisko Uczestnika Konkursu

.....
adres zamieszkania Uczestnika Konkursu

.....
nazwa i adres Szkoły

OŚWIADCZENIE PEŁNOLETNIEGO UCZESTNIKA KONKURSU²

Oświadczam, że zapoznałem/am się z treścią regulaminu Konkursu Kulinarnego „Bitwa na drobiowe smaki III Ogólnopolski konkurs kulinarny dla uczniów szkół gastronomicznych” organizowanego przez Krajową Federację Hodowców Drobiu i Producentów Jaj i w pełni akceptuję jego postanowienia.

Oświadczam również, że wyrażam zgodę na przetwarzanie wszystkich moich danych osobowych zawartych w Zgłoszeniu Konkursowym, w związku i dla potrzeb niezbędnych dla realizacji Konkursu, zgodnie z postanowieniami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz. UE L 119, s. 1) – zwane dalej „RODO” oraz innych przepisów prawa krajowego z zakresu ochrony danych osobowych.

TAK

NIE

.....

miejsowość, data

.....

czytelny podpis Uczestnika Konkursu

²W przypadku zespołów dwuosobowych, niniejsze oświadczenie wypełnia odrębnie każdy uczeń biorący udział w Konkursie.

Załącznik Nr 4
do regulaminu Konkursu

.....
imię i nazwisko Uczestnika Konkursu

.....
adres zamieszkania Uczestnika Konkursu

.....
nazwa i adres Szkoły

OŚWIADCZENIE MAŁOLETNIEGO UCZESTNIKA KONKURSU³

Oświadczam, że zapoznałem/am się z treścią regulaminu Konkursu Kulinarnego „Bitwa na drobiowe smaki III Ogólnopolski konkurs kulinarny dla uczniów szkół gastronomicznych” organizowanego przez Krajową Federację Hodowców Drobiu i Producentów Jaj i w pełni akceptuję jego postanowienia.

Oświadczam również, że wyrażam zgodę na przetwarzanie wszystkich moich danych osobowych zawartych w Zgłoszeniu Konkursowym, w związku i dla potrzeb niezbędnych dla realizacji Konkursu, zgodnie z postanowieniami rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz.Urz. UE L 119, s. 1) – zwane dalej „RODO” oraz innych przepisów prawa krajowego i wspólnotowego z zakresu ochrony danych osobowych.

TAK

NIE

.....
miejscowość, data

.....
czytelny podpis Uczestnika Konkursu

Ja, niżej podpisany/na,
(imię i nazwisko przedstawiciela ustawowego)

jako przedstawiciel ustawowy małoletniego/ej.....
(imię i nazwisko Uczestnika Konkursu)

wyrażam zgodę na złożenie przez Uczestnika Konkursu powyższego oświadczenia i potwierdzam jego treść.

.....
miejscowość, data

.....
czytelny podpis przedstawiciela
ustawowego małoletniego/ej

³W przypadku zespołów dwuosobowych, niniejsze oświadczenie wypełnia odrębnie każdy uczeń biorący udział w Konkursie.

Załącznik Nr 5
do regulaminu Konkursu

**ZGODA PRZEDSTAWICIELA USTAWOWEGO
OSOBY MAŁOLETNIJ NA UDZIAŁ W KONKURSIE**

Ja, niżej podpisany/na
(imię i nazwisko przedstawiciela ustawowego)

wyrażam zgodę na udział

.....
(imię i nazwisko Uczestnika Konkursu, data urodzenia)

W Konkursie kulinarnym pt.: „Bitwa na drobiowe smaki III Ogólnopolski konkurs kulinarny dla uczniów szkół gastronomicznych”, organizowanego Krajową Federacją Hodowców Drobiu i Producentów Jaj.

.....
miejsowość, data

.....
czytelny podpis przedstawiciela
Ustawowegomałoletniego/ej

Załącznik Nr 6
do regulaminu Konkursu

Oświadczenia
dotyczące udzielenia licencji i wykonywania praw zależnych

1. Ja, niżej podpisany/na.....,
(imię i nazwisko Autora Pracy)

zwany/na dalej „Autorem”, oświadczam, że przysługują mi wszelkie prawa, w tym nieograniczone autorskie prawa majątkowe, do pracy o nazwie
.....,
zgłoszonej do Konkursu Kulinarnego pt.: „Bitwa na drobiowe smaki III Ogólnopolski konkurs kulinarny dla uczniów szkół gastronomicznych” zwanej dalej „Pracą”.

2. Oświadczam, że udzielam Organizatorowi i Realizatorowi Konkursu, zwanymi dalej „Licencjobiorcą”, nieodpłatnie, na czas nieoznaczony, wyłącznej licencji na korzystanie z Pracy, w kraju i za granicą, na następujących polach eksploatacji:

- 1) utrwalenie;
- 2) zwielokrotnienie przy zastosowaniu technik drukarskich, komputerowych i cyfrowych;
- 3) wprowadzenie do obrotu;
- 4) wprowadzenie do pamięci komputera;
- 5) publiczne wystawianie, wyświetlanie, odtwarzanie oraz nadawanie i reemitowanie, a także publiczne udostępnianie w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niej dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym.

3. Zezwalam Licencjobiorcy na korzystanie i rozporządzanie opracowaniami Pracy, a także wyrażam zgodę na zezwalanie przez Licencjobiorcę podmiotom trzecim na wykonywanie przez te podmioty praw zależnych w powyższym zakresie.

4. Oświadczam, że jestem odpowiedzialny względem Licencjobiorcy za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z naruszenia praw własności intelektualnej w odniesieniu do Pracy, w tym za nieprzestrzeganie przepisów ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych (Dz. U. z 2017 r. poz. 880, z późn. zm.). W przypadku wystąpienia przeciwko Licencjobiorcy przez osobę trzecią z roszczeniami wynikającymi z naruszenia jej praw, zobowiązuje się do ich zaspokojenia i zwolnienia Licencjobiorcy od obowiązku świadczeń z tego tytułu.

.....
(data i podpis Autora Pracy)

Ja, niżej podpisany/na,
(imię i nazwisko przedstawiciela ustawowego)

jako przedstawiciel ustawowy małoletniego/ej.....
(imię i nazwisko Uczestnika Konkursu)

wyrażam zgodę na złożenie przez Uczestnika konkursu powyższego oświadczenia i potwierdzam jego treść.

.....
miejscowość, data

.....
czytelny podpis przedstawiciela
ustawowego małoletniego/ej

Załącznik Nr 7
do regulaminu Konkursu

.....
imię i nazwisko
Uczestnika Konkursu

.....
adres zamieszkania Uczestnika Konkursu

.....
PESEL, nr dow. os.

Zgoda na wykorzystanie wizerunku osoby pełnoletniej

Oświadczam, że wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku dla Konkursu kulinarnego pt.: „Bitwa na drobiowe smaki III Ogólnopolski konkurs kulinarny dla uczniów szkół gastronomicznych”, przez Organizatora i Realizatora - dla potrzeb wykonania materiałów pokonkursowych.

.....
miejscowość, data

.....
czytelny podpis Uczestnika Konkursu

**ZGODA PRZEDSTAWICIELA USTAWOWEGO
MAŁOLETNIEGO UCZESTNIKA KONKURSU
NA WYKORZYSTANIE WIZERUNKU**

Ja, niżej podpisany/na
(imię i nazwisko przedstawiciela ustawowego)

wyrażam zgodę na wykorzystanie wizerunku

.....
(imię i nazwisko Uczestnika Konkursu, data urodzenia)

Dla potrzeb Konkursu kulinarnego pt.: „Bitwa na drobiowe smaki III Ogólnopolski konkurs kulinarny dla uczniów szkół gastronomicznych” przez Organizatora, Realizatora oraz dla potrzeb wykonania materiałów pokonkursowych.

.....
miejsowość, data

.....
czytelny podpis przedstawiciela
Ustawegomałoletniego/ej