

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO



I. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Niniejszy Regulamin określa warunki przeprowadzenia Konkursu kulinarnego pt.: „Bitwa na drobiowe smaki IV: Walka o puchar”.
2. Organizatorem konkursu kulinarnego jest Krajowa Federacja Hodowców Drobiu i Producentów Jaj, z siedzibą w miejscowości Lubicz Górny, przy ul. Rzemieślniczej 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 jest firma **INTER...TEST** z siedzibą w Sochaczewie, przy 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 uczniów z całej Polski.
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 zostanie przeprowadzony w wyznaczonym przez Realizatora terminie.
7. Podczas każdej rundy eliminacyjnej udział może brać maksymalnie do 12 drużyn dwuosobowych.
8. W przypadku nieosiągnięcia w wyznaczonym terminie wymaganej liczby uczestników, 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 wraz ze zdjęciami przygotowanych potraw. Oświadczenie prosimy wysyłać za pośrednictwem tradycyjnej Poczty Polskiej na adres: Inter...Test, ul. Mieszka I 6, 96-500 Sochaczew.

11. Termin ostateczny na zgłoszenie przez szkołę Zespołu wraz z opiekunem jest ustalany indywidualnie dla każdego regionu. O terminie zgłoszenia szkoły zostaną powiadomione poprzez wiadomość e-mailową.
12. O wyborze szkoły zaproszonej do Konkursu decyduje Komisja konkursowa, która dokonuje selekcji drużyn na podstawie przesłanych receptur i zdjęć potraw.
13. Formularze wypełnione błędnie lub nadesłane po wymaganym terminie zostaną odrzucone.
14. Realizator niezwłocznie poinformuje Szkołę o przyjęciu do Konkursu e-mailowo (na adres podany w Formularzu zgłoszeniowym).
15. W przypadku rezygnacji z udziału w konkursie szkoły zakwalifikowanej zgodnie z pkt. 11 powyżej, Organizator dokonana wyboru kolejnej szkoły z listy rezerwowej.
16. Na etapie trzech rund eliminacyjnych 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**.
17. 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. od 201 km do 300 km – **250,00 PLN**
 - d. powyżej 300 km – **350,00 PLN**.
18. Terminy konkursów dla danej grupy uczestników zostaną opublikowane na stronie **www.bitwanadrobiowesmaki.pl**.
19. Szkoła, która zgłosiła uczestników zobowiązuje się do umieszczenia w miejscu ogólnodostępnym dla uczniów - plakatu informującego o konkursie kulinarnym.
20. 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. Konkurs składa się z wstępnej selekcji drużyn, trzech rund eliminacyjnych oraz finału.
2. Podczas wstępnej selekcji Sędzia prowadzący, na podstawie przesłanych przez uczestników receptur i zdjęć potraw (przystawka i danie główne z wykorzystaniem mięsa drobiowego z kurczaka), wybiera drużyny, które zawalczą w trzech rundach eliminacyjnych.
3. W każdej rundzie eliminacyjnej jury wybierze drużyny, które zakwalifikują się do kolejnego etapu.
4. Zwycięzcy rund eliminacyjnych przechodzą do finału, gdzie walczą o puchar „Bitwy na drobiowe smaki IV”.
5. Przed przystąpieniem do gotowania Zespoły zostaną zapoznane przez Realizatora z przepisami BHP i P-Poż.
6. Każdy z uczestników przed wzięciem udziału w konkursie powinien zapoznać się z niniejszym Regulaminem konkursu.
7. Zgłoszenie uczestników do Konkursu będzie traktowane jako równoznaczne z akceptacją Regulaminu.
8. 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.
9. Opiekun grupy wyznaczony przez Szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w drodze na konkurs, w trakcie konkursu oraz w drodze powrotnej.

10. 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 za te produkty.

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.

11. Organizator w dniu konkursu zapewnia:

- Produkty obowiązkowe tj. **mięso drobiowe (kurczak)** do wykonania przystawki i dania głównego podczas rund eliminacyjnych oraz przystawki, zupy i dania głównego podczas finału.
- Fartuch ochronny dla każdego uczestnika;
- Wyposażone stanowisko do przygotowania potraw;
- Talerze i sztućce do serwowania potraw;
- Stół bankietowy potrzebny do prezentacji potraw;
- Poczęstunek dla uczestników i opiekunów: np. napoje zimne i gorące, kanapki lub ciastka.

12. 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.

13. 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.

I ETAP – WSTĘPNA SELEKCJA

- a) Zespoły opracowują receptury na przystawkę oraz danie główne. Następnie wykonują zdjęcia przygotowanych przez siebie dań, które należy wysłać wraz z formularzem zgłoszeniowym do Organizatora.

- b) Sędzia, który jest Jurorem Głównym w danym regionie, na podstawie przesłanych receptur i zdjęć dokonuje selekcji i wybiera 12 najlepszych drużyn spośród nadesłanych zgłoszeń, które zmierzą się ze sobą w jednej z trzech Rund Eliminacyjnych.

II ETAP – RUNDY ELIMINACYJNE

- a) Zespoły wykonują samodzielnie potrawy z surowców obowiązkowych i własnych zgodnie z tematem konkursu na podstawie wcześniej przesłanych receptur.
- b) Każdy Zespół ma do przygotowania 2 potrawy:
- **przystawkę,**
 - **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.

CZĘŚCI ELIMINACYJNE (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 grupa	
09:30 – 10:00	<ul style="list-style-type: none"> ▪ zabezpieczenie produktów na wylosowanych stanowiskach ▪ zapoznanie uczestników z warsztatem 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 przystawka + danie główne
11:00	Prezentacja przystawki
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 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 warsztatem 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 przystawka + danie główne
13:30	Prezentacja przystawki
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 części eliminacyjnej (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

II ETAP FINAŁ KONKURSU

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

Część edukacyjna i eliminacyjna (dzień 1)	
08:00-08:30	Rejestracja uczestników, podpisanie listy obecności.
08:30-08:45	Oficjalne powitanie uczestników konkursu.
08:45-09:00	Prelekcja dietetyka na temat walorów zdrowotnych mięsa drobiowego w diecie młodzieży.
09:00-09:30	<p>Otwarcie Konkursu przez Sędziego Głównego</p> <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 grupa	
09:30-10:00	<ul style="list-style-type: none"> ▪ zabezpieczenie produktów na wylosowanych stanowiskach ▪ zapoznanie uczestników z warsztatem pracy i warunkami technicznymi ▪ szkolenie BHP ▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną ▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej
10:00-12:00	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 grupa (I 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 zdjęcie
Finał konkursu – (dzień 2)	
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	Obrady jury, w tym wybór zwycięzcy
12:30-13:30	<ul style="list-style-type: none"> ▪ uroczyste zakończenie finału konkursu „Bitwa na drobiowe smaki IV: Walka o puchar” ▪ ogłoszenie wyników ▪ wręczenie nagród, dyplomów i wyróżnień uczestnikom konkursu

V. OCENA PRZYGOTOWANYCH DAŃ

1. Oceny potraw podczas etapu **TRZECH RUND ELIMINACYJNYCH** dokona 2 lub 3 osobowa Komisja Konkursowa w składzie:

- 2-3 Kucharzy;
- Ekspert do spraw drobiu (opcjonalnie).

2. Oceny potraw podczas **WIELKIEGO FINAŁU** dokona 4 lub 5 osobowa Komisja Konkursowa w składzie:

- 3-4 Kucharzy;
- Ekspert do spraw drobiu (opcjonalnie).

3. Dodatkowo podczas **WIELKIEGO FINAŁU** 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 SELEKCJI DRUŻYN (na podstawie zdjęć i receptur wysłanych do Organizatora):

15 pkt. – Ocena przystawki dokonana przez Jury.

Ocena obejmuje:

- 0 – 10 pkt. za dekorację i prezentację dania na fotografii,
- 0 – 5 pkt. za recepturę dania.

15 pkt. – Ocena dania głównego dokonana przez Jury.

Ocena obejmuje:

- 0 – 10 pkt. za dekorację i prezentację dania na fotografii,
- 0 – 5 pkt. za recepturę dania.

5. Punktacja na etapie TRZECH RUND ELIMINACYJNYCH (przystawka i danie główne):

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 tempo pracy
- 0 – 10 pkt. za higienę produkcji
- 0 – 10 pkt. za stopień trudności wykonania przystawki
- 0 – 10 pkt. za stopień trudności wykonania dania głównego

25 pkt. – Ocena przystawki dokonana przez Jury.

Ocena organoleptyczna obejmuje:

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

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 tempo pracy
- 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 WIELKIEGO FINAŁU (przystawka, zupa i danie główne):

Dzień 1-szy:

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 – 5 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 poprawności technologicznej wykonywanych zadań dokonana przez Jury.

Ocena technologiczna obejmuje:

- 0 – 5 pkt. za organizację pracy
- 0 – 5 pkt. za tempo pracy
- 0 – 5 pkt. za stopień trudności wykonania zupy
- 0 – 5 pkt. za stopień trudności wykonania przystawki
- 0 – 5 pkt. za stopień trudności wykonania dania głównego

Dzień 2-gi:

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

Ocena technologiczna obejmuje:

- 0 – 10 pkt. za organizację pracy
- 0 – 10 pkt. za tempo pracy
- 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):

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 eliminacyjnych:
 - 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 14.000,00 PLN dla 2 uczestników (dla drużyny);
 - Za zajęcie II miejsca – łączna nagroda rzeczowa o wartości 5.000,00 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@it3.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

uchylecia 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. Rzemieśniczej 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.

VIII. ZAŁĄCZNIKI DO REGULAMINU

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