# REGULAMIN OLIMPIADY KULINARNEJ

## INFORMACJE WSTĘPNE

### Preambuła

Ogólnopolska Olimpiada Kulinarna „Bitwa na drobiowe smaki VI: polskim szlakiem kulinarnym" ma na celu rozwijanie umiejętności kulinarnych uczniów szkół o profilu gastronomicznym, promowanie świadomego i kreatywnego wykorzystania mięsa drobiowego oraz kształtowanie postaw opartych na wiedzy, jakości, bezpieczeństwie żywności i zdrowym stylu życia. Olimpiada łączy rywalizację kulinarną z edukacją żywieniową oraz promocją polskiego drobiu oraz polskich produktów rolno-spożywczych.

### Podstawa prawna

Olimpiada realizowana jest zgodnie z: przepisami prawa oświatowego, przepisami dotyczącymi organizacji konkursów i olimpiad dla uczniów, rozporządzeniem RODO (UE) 2016/679, innymi obowiązującymi aktami prawnymi.

### Finansowanie

Olimpiada finansowana jest ze środków Funduszu Promocji Mięsa Drobiowego.

### Cele olimpiady

- rozwijanie umiejętności praktycznych i kreatywności kulinarnej uczniów,
- promocja mięsa drobiowego jako wartościowego składnika diety,
- edukacja żywieniowa i obalanie mitów dotyczących drobiu,
- integracja środowiska szkół gastronomicznych,
- przygotowanie uczniów do pracy zawodowej i rywalizacji konkursowej,
- promocja produktów rolno – spożywczych pochodzących z Polski.

## ROZDZIAŁ I – OLIMPIADA I JEJ ORGANIZATOR

### § 1. Organizator i Realizator Olimpiady

**1.1.** Organizatorem olimpiady kulinarnej 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").

**1.2.** Realizatorem olimpiady kulinarnej jest firma INTER…TEST z siedzibą w Sochaczewie, przy ul. Mieszka I nr 6, wpisana do Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, prowadzonej przez Ministra Gospodarki, NIP: 8371450724, REGON: 016374060 (dalej: „Realizator") – **„Młodzi kucharze na start".**

**1.3.** Zadaniem Organizatora i Realizatora jest:

a. przygotowanie i przeprowadzenie Olimpiady,
b. zapewnienie zaplecza organizacyjnego i technicznego,
c. powołanie komisji konkursowych i jury,
d. zapewnienie produktów obowiązkowych i nagród.

**1.4.** Organizator ma prawo do:
a. interpretacji regulaminu,
b. dokonywania zmian organizacyjnych niezakłócających przebiegu Olimpiady,
c. publikowania materiałów z Olimpiady.

**1.5.** Organizator ma obowiązek:
a. zapewnienia równego dostępu do udziału,
b. przestrzegania zasad bezpieczeństwa i RODO,
c. przejrzystej oceny uczestników.

### § 2. Struktura organizacyjna Olimpiady

**2.1.** Struktura Olimpiady obejmuje:
a. Organizatora,
b. Realizatora,
c. Komisję Konkursową,
d. Jury (Sędzia Główny, kucharze, eksperci ds. drobiu).

**2.2.** Komitet Główny/Jury Główne:
a. nadzoruje przebieg Olimpiady,
b. zatwierdza wyniki,
c. rozpatruje kwestie sporne.

**2.3.** Komisje Konkursowe:
a. przeprowadzają ocenę potraw na poszczególnych etapach,
b. działają zgodnie z kryteriami punktowymi.

## ROZDZIAŁ II – ORGANIZACJA OLIMPIADY

### § 3. Uczestnicy Olimpiady

**3.1.** W olimpiadzie kulinarnej mogą brać udział uczniowie klas o profilu gastronomicznym.
**3.2.** Olimpiada kulinarna zostanie przeprowadzony dla uczniów z całej Polski.
**3.3.** Szkoła może zgłosić więcej niż jedną drużynę 2 – osobową (zwaną dalej „Drużyną").
**3.4.** Uczniowie niepełnoletni muszą posiadać pisemną zgodę przedstawiciela ustawowego.

### § 4. Zasady zgłoszeń i kwalifikacji

**4.1.** Podczas każdej rundy eliminacyjnej udział może brać od 12 do 16 drużyn dwuosobowych.
**4.2.** W przypadku otrzymania zgłoszeń z danego regionu (przekraczających ilość podaną w §4 pkt. 4.1), o wyborze drużyn biorących udział w olimpiadzie zadecyduje Komisja konkursowa.
**4.3.** O wyborze szkoły zaproszonej do Olimpiady decyduje Komisja konkursowa, która dokonuje selekcji drużyn na podstawie przesłanych receptur i zdjęć potraw.
**4.4.** Jury może dokonać wyboru 3-ch dodatkowych drużyn, które awansują do półfinału olimpiady ogólnopolskiego spośród wszystkich drużyn biorących czynny udział w olimpiadzie na zasadzie „dzikiej karty".
**4.5.** W przypadku rezygnacji z udziału w olimpiadzie szkoły zakwalifikowanej, Organizator dokonana wyboru kolejnej szkoły z listy rezerwowej.
**4.6.** Każde zgłoszenie będzie oceniane pod względem formalnym zgodnie z wymogami określonymi przez Ministra Edukacji Narodowej, tzn. terminowość zgłoszenia, kompletność. Zgłoszenia niespełniające wymogów formalnych nie będą podlegały dalszej ocenie.
**4.7.** Formularze wypełnione błędnie lub nadesłane po wymaganym terminie zostaną odrzucone.
**4.8.** Realizator niezwłocznie poinformuje Szkołę o przyjęciu do Olimpiady e-mailowo (na adres podany w Formularzu zgłoszeniowym).
**4.9.** W przypadku nieosiągnięcia w wyznaczonym terminie wymaganej liczby uczestników, Organizator może zaprosić uczestników z innych regionów.

### § 5. Procedura zgłoszeniowa i terminy

**5.1.** Warunkiem udziału w Olimpiadzie kulinarnej 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. Oświadczenia prosimy wysyłać za pośrednictwem tradycyjnej Poczty Polskiej na adres: Inter…Test, ul. Mieszka I 6, 96-500 Sochaczew.

**5.2**.Opublikowanie w czasie trwania naboru zgłoszeń publicznego posta w serwisie Facebook, Instagram lub/i TikTok, prezentującego potrawę konkursową, stanowi dodatkowy atut. Zgłoszenia Uczestników, którzy zamieszczą taką publikację, będą rozpatrywane w pierwszej kolejności oraz mogą otrzymać dodatkowe punkty w ocenie komisji konkursowej. Publikacja musi spełniać łącznie określone kryteria przez cały czas trwania Olimpiady:

- Zdjęcie lub materiał video musi przedstawiać danie konkursowe w sposób estetyczny.
- W treści posta należy obowiązkowo umieścić oficjalne oznaczenia profilu konkursu oraz hashtagi konkursowe (#Bitwanadrobiowesmaki #PolskimSzlakiemKulinarnym #Drobiarze #MistrzDrobiowychSmaków).

**5.3** Organizator zastrzega sobie prawo do anulowania dodatkowych punktów lub utraty przywileju rozpatrywania zgłoszenia w pierwszej kolejności, jeżeli post zostanie usunięty, zmieniony na prywatny bądź nie będzie zawierał wymaganych oznaczeń lub hashtagów.
**5.4** Z chwilą opublikowania posta z oznaczeniem Organizatora, Uczestnik udziela Organizatorowi nieodpłatnej, niewyłącznej i nieograniczonej terytorialnie licencji na wykorzystanie opublikowanego zdjęcia/wideo w celach promocyjnych Konkursu, w tym na ich udostępnianie (repostowanie) na oficjalnych profilach społecznościowych oraz stronie internetowej Organizatora.
**5.5.** 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.
**5.6** Terminy konkursów dla danej grupy uczestników zostaną opublikowane na stronie www.bitwanadrobiowesmaki.pl.
**5.7.** Olimpiada kulinarna zostanie przeprowadzona w wyznaczonym przez Realizatora terminie.

### § 6. Organizacja etapów i warunki udziału

**6.1.** Na etapie czterech rund eliminacyjnych koszty wyżywienia oraz ewentualnego zakwaterowania uczestników olimpiady 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 olimpiady:

a. do 50 km – **90,00 PLN**;
b. od 51 km do 200 km – **180,00 PLN**
c. powyżej 200 km – **250,00 PLN**.

**6.2.** Na etapie Finału Olimpiady **ogólnopolskiej** 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 olimpiady:

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**.

### § 7. Obowiązki szkół uczestniczących

**7.1.** Szkoła, która zgłosiła uczestników zobowiązuje się do umieszczenia w miejscu ogólnodostępnym dla uczniów - plakatu informującego o olimpiadzie kulinarnej.
**7.2.** Szkoła, której uczniowie będą brali udział w olimpiadzie kulinarnej zobowiązuje się do umieszczenia na stronie WWW szkoły oraz na jej fanpage w serwisie Facebook filmiku podsumowującego, otrzymanego od Realizatora z przeprowadzonej olimpiady.

## ROZDZIAŁ III – PRZEBIEG OLIMPIADY

### § 8. Etapy Olimpiady

**8.1.** Olimpiada składa się z wstępnej selekcji drużyn, czterech rund eliminacyjnych oraz finału.

**8.2.** 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 rundach eliminacyjnych.
**8.3.** Z czterech rund eliminacyjnych jury wybierze drużyny, które zakwalifikują się do kolejnego etapu.
**8.4.** Zwycięzcy rund eliminacyjnych przechodzą do finału, gdzie walczą o główne nagrody „Bitwy na drobiowe smaki VI: polskim szlakiem kulinarnym"
**8.5.** Produktem obowiązkowym, na każdym z etapów konkursu jest dowolny element tuszki kurczaka.
**8.6.** Uczestników obowiązuje zasada lokalności surowców: wszystkie potrawy przygotowane przez Uczestników w trakcie olimpiady mogą składać się wyłącznie ze składników i surowców pochodzenia polskiego (wyprodukowanych, wyhodowanych lub zebranych na terytorium Rzeczpospolitej Polskiej). Zasada dotyczy wszystkich składników towarzyszących drobiowi w daniach, tj. warzywa, owoce, grzyby, kasze, makarony, sery, śmietany, oleje, sosy oraz dekoracje jadalne.
**8.7.** Użycie przez Uczestnika jakiegokolwiek składnika lub surowca pochodzenia zagranicznego może skutkować naliczeniem punktów ujemnych przez Komisję Konkursową.

## I ETAP – WSTĘPNA SELEKCJA

a) Drużyny 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 od 12 do 16 najlepszych drużyn spośród nadesłanych zgłoszeń, które zmierzą się ze sobą w jednej z czterech Rund Eliminacyjnych.

## II ETAP – RUNDY ELIMINACYJNE

a) Drużyny wykonują samodzielnie potrawy z surowców obowiązkowych i własnych zgodnie z tematem olimpiady na podstawie wcześniej przesłanych receptur.
b) Każda Drużyna ma do przygotowania 2 potrawy:

- **przystawkę** (porcja dla jednej osoby, masa całkowita 90-140 gramów),
- **danie główne** (porcja dla jednej osoby, masa całkowita 220-320 gramów masy całkowitej, mięsa 120-150 gramów 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 Olimpiady.

| **CZĘŚCI ELIMINACYJNE (dzień 1)** | |
|---|---|
| **08:30 – 09:00** | Rejestracja uczestników |
| **09:00 – 09:20** | Otwarcie Olimpiady przez Sędziego Głównego<br>▪ mowa wstępna obejmująca między innymi powitanie uczestników wraz z opiekunami, a także przedstawienie członków jury, przedstawienie harmonogramu i zasad przebiegu olimpiady przez organizatorów,<br>▪ losowanie numerów drużyn oraz stanowisk pracy - podział na 2 grupy. |
| **09:20 – 10:00** | Prezentacja dietetyka oraz wypełnienie ankiet. |
| **10:00 – 10:30** | Pokaz rozbiórki tuszki drobiowej przeprowadzony przez Jurora Głównego. |
| **I grupa** | |
| **10:30 – 11:00** | ▪ zabezpieczenie produktów na wylosowanych stanowiskach,<br>▪ zapoznanie uczestników z warsztatem pracy i warunkami technicznymi,<br>▪ szkolenie BHP,<br>▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną, |

| | |
|---|---|
| | ▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej. |
| **11:00 – 13:00** | Drużyny przygotowują dwa dania konkursowe przystawka + danie główne |
| **12:00** | Prezentacja przystawki |
| **13:00** | Prezentacja dania głównego przez uczestników |
| **13:00 – 13:30** | I-sza grupa sprząta swoje stanowiska |
| **II grupa** | |
| **13:30 - 14:00** | ▪ zabezpieczenie produktów na wylosowanych stanowiskach,<br>▪ zapoznanie uczestników z warsztatem pracy i warunkami technicznymi,<br>▪ szkolenie BHP,<br>▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną,<br>▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej. |
| **14:00 - 16:00** | Drużyny przygotowują dwa dania konkursowe przystawka + danie główne. |
| **15:00** | Prezentacja przystawki. |
| **16:00** | Prezentacja dania głównego przez uczestników II-ej grupy. |
| **16:00 - 16:30** | II-ga grupa sprząta swoje stanowiska. |
| **16:30 - 17:30** | Obrady jury poświęcone wyłonieniu zespołów, które przechodzą do kolejnej części eliminacji. |
| **17:30 - 18:30** | Odprawa uczestników. |
| **18:30 - 19:00** | Ogłoszenie wyników oraz wręczenie medali i dyplomów dla nauczycieli. |

| **Finał części eliminacyjnej (dzień 2)** | |
|---|---|
| **9:30 - 9:45** | ▪ otwarcie olimpiady przez sędziego głównego, |
| **9:45 - 10:15** | ▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną w przydzielonych salach,<br>▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej.<br>▪ uczestnicy zapoznają się z rywalizacją dnia drugiego, przygotowują pomysły, |
| **10:15 - 12:15** | Ścisły finał – uczestnicy przygotowują danie konkursowe wskazane przez Szefa Kuchni |
| **11:15** | Wydanie przystawki. |
| **12:15** | Wydanie dania głównego. |
| **12:15 -12:45** | Sprzątanie kuchni. |
| **12:45 - 14:00** | Jury wybiera uczestników – 4 DRUŻYNY, które zakwalifikowały się do Wielkiego Finału, trwają wywiady z uczestnikami. |
| **14:00 - 14:30** | Odprawa uczestników. |
| **15:00** | Uroczyste wręczenie nagród i ogłoszenie wyników<br>▪ rozdanie nagród,<br>▪ wykonanie zdjęć laureatów. |

**III ETAP FINAŁ OLIMPIADY**

a) Drużyny wykonują samodzielnie potrawy z surowców obowiązkowych i własnych zgodnie z tematem olimpiady.
b) Każda Drużyna ma do przygotowania 3 potrawy:
   - **przystawka** (porcja dla jednej osoby, masa całkowita 90-140 gramów),
   - **zupa** (porcja dla jednej osoby, masa całkowita 180-220 mililitrów),

- **danie główne** (porcja dla jednej osoby, masa całkowita 220-320 gramów masy całkowitej, mięsa 120-150 gramów po obróbce termicznej).

c) Wykonane potrawy powinny zostać podane pod ocenę jury na 5 talerzach/każda.
d) Organizator dopuszcza możliwość wystąpienia przesunięć czasowych w harmonogramie przebiegu Olimpiady.

| **Część edukacyjna i eliminacyjna (dzień 1)** | |
|---|---|
| 08:00-08:30 | Rejestracja uczestników, podpisanie listy obecności. |
| 08:30-08:45 | Oficjalne powitanie uczestników konkursu. |
| 08:45-09:15 | Otwarcie Konkursu przez Sędziego Głównego<br>▪ mowa wstępna obejmująca między innymi powitanie uczestników wraz z opiekunami, a także przedstawienie członków jury, przedstawienie harmonogramu i zasad przebiegu konkursu przez organizatorów<br>▪ losowanie numerów zespołów oraz stanowisk pracy - podział na 2 grupy |
| I grupa | |
| 09:15-10:00 | ▪ zabezpieczenie produktów na wylosowanych stanowiskach<br>▪ zapoznanie uczestników z warsztatem pracy i warunkami technicznymi<br>▪ szkolenie BHP<br>▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną<br>▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej |
| 10:00-13:00 | I-sza grupa przygotowuje 3 dania konkursowe:<br>▪ przystawka<br>▪ zupa<br>▪ danie główne |
| 13:00-13:15 | Sprzątanie stanowisk |
| II grupa | |
| 13:15-14:00 | ▪ zabezpieczenie produktów na wylosowanych stanowiskach<br>▪ zapoznanie uczestników z warsztatem pracy i warunkami technicznymi<br>▪ szkolenie BHP<br>▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną<br>▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej |
| 14:00-17:00 | II-ga grupa przygotowuje 3 dania konkursowe:<br>▪ przystawka<br>▪ zupa<br>▪ danie główne |
| 17:00-17:15 | Sprzątanie stanowisk |
| 17:15-18:00 | Obrady jury i wyłonienie ośmiu najlepszych zespołów, które zmierzą się w finale, przyznanie dodatkowych wyróżnień, pamiątkowe zdjęcie |
| Finał konkursu – (dzień 2)<br>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. | |
| 09:00-9:30 | ▪ przebranie się uczestników w odzież ochronną w przydzielonych salach,<br>▪ przejście uczestników do pracowni gastronomicznej,<br>▪ sędzia główny przypomina zasady konkursu |
| 9:30-11:00 | Zapoznanie się uczestników z zawartością „secretbox’ów” |

| | |
|---|---|
| 11:00-14:00 | Uczestnicy gotują dania finałowe |
| 14:00 | Prezentacja dań finałowych |
| 14:00-15:00 | Obrady jury, w tym wybór zwycięzcy |
| 15:00-16:00 | ▪ uroczyste zakończenie finału konkursu „Bitwa na drobiowe smaki VI: polskim szlakiem kulinarnym”,<br>▪ ogłoszenie wyników<br>▪ wręczenie nagród, dyplomów i wyróżnień uczestnikom konkursu |

**§ 9. Obowiązki Uczestników i Opiekunów**

**9.1.** Każdy z uczestników przed wzięciem udziału w olimpiadzie powinien zapoznać się z niniejszym Regulaminem olimpiady.

**9.2.** Zgłoszenie uczestników do Olimpiady będzie traktowane jako równoznaczne z akceptacją Regulaminu.

**9.3.** Każdy uczestnik olimpiady zobowiązany jest do podpisania listy obecności, potwierdzeń odbioru udzielonych świadczeń oraz innych dokumentów wskazanych przez Realizatora olimpiady, a związanych z realizacją Olimpiady.

**9.4.** Opiekun grupy wyznaczony przez Szkołę odpowiada za powierzonych mu uczniów w drodze na olimpiadę, w trakcie olimpiady oraz w drodze powrotnej.

**§ 10. Wymogi formalne i wyposażenie Uczestników**

**10.1.** Uczniowie biorący udział w olimpiadzie są zobowiązani do okazania i posiadania w dniu olimpiady:

- 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 **200,00 PLN** na drużynę;
- 2 egzemplarzy receptury potrawy własnej z jej nazwą, sposobem wykonania.

**10.2.** Realizator zwróci drużynie koszt zakupu produktów dodatkowych po przedłożeniu w dniu olimpiady prawidłowo wystawionej faktury VAT za te produkty, wystawionej na Realizatora Olimpiady.

**Dane nabywcy do faktury**:
INTER…TEST
ul. Mieszka I nr 6
96-500 Sochaczew
NIP: 837-145-07-24;

**§ 11. Obowiązki Organizatora i warunki techniczne**

**11.1.** Przed przystąpieniem do gotowania Drużyny zostaną zapoznane przez Realizatora z przepisami BHP i P-Poż.

**11.2.** Organizator w dniu olimpiady 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;
- Stanowisko do przygotowania potraw wyposażone w dwa niezależne źródła ciepła;
- 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.

**11.3.** 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.

### § 12. Zasady przygotowania potraw

**12.1.** Wszystkie produkty użyte przez drużyny mogą być przygotowane jedynie w następujący sposób:

- Warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone;
- Grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone;
- Mięso drobiowe (kurczak) – może być zamarynowane, pozbawione kości, oczyszczone i porcjowane zgodnie z recepturą;
- Sałaty i zioła – umyte, nierozdrobnione;
- Produkty mleczne i nabiał – w oryginalnych opakowaniach producenta;
- Zarobione surowe ciasto (np. makaronowe, pierogowe i chlebowe) – można przywieźć ze sobą;
- Buliony i wywary – mogą być przygotowane wcześniej przez uczestników i dostarczone w odpowiednio oznakowanych pojemnikach.

**12.2.** Niedopuszczalne jest stosowanie:

- Sztucznych dodatków i dekoracji niemających wartości kulinarnej; przygotowanych wcześniej dodatków i dekoracji;
- Gotowych mieszanek przyprawowych zawierających wzmacniacze smaku;
- Gotowych farszy, musów, pian i kremów przygotowanych przed konkursem;
- Uformowanych wcześniej elementów mięsa i warzyw, owoców, ciasta lub mięsa;
- Produktów poddanych pełnej obróbce termicznej przed rozpoczęciem konkursu;
- Przygotowanych wcześniej sosów stanowiących integralny element ocenianej potrawy;
- Przygotowania wcześniej potraw w Thermomixie.

**12.3.** Wszystkie elementy konkursowej przystawki, zupy oraz dania głównego podlegające ocenie jury muszą zostać wykonane podczas trwania konkursu.

**12.4.** Organizator zastrzega sobie prawo do kontroli produktów i półproduktów wniesionych na stanowisko konkursowe przed rozpoczęciem rywalizacji.

## ROZDZIAŁ IV – OCENA PRZYGOTOWANYCH DAŃ

### § 13. Komisje Konkursowe

**13.1.** Oceny potraw podczas etapu **CZTERECH RUND ELIMINACYJNYCH niezależnie** dokona 2 lub 3 osobowa Komisja Konkursowa w składzie:

- Jury Degustacyjne;
- Jury Techniczne.

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

- Jury Degustacyjne;
- Jury Techniczne.

**13.3.** Dodatkowo podczas **WIELKIEGO FINAŁU** może zostać powołana Komisja Smakoszy, która podczas Finału olimpiady przyzna nagrody dodatkowe drużynie lub drużynom za wyjątkowe walory smakowe oraz sposób podania potraw.

### § 14. Kryteria oceny Jury Degustacyjnego

**14.1.** Ocena na etapie wstępnej selekcji drużyn dokonywana jest na podstawie przesłanych receptur oraz zdjęć potraw, dlatego smak potrawy będzie wyłączony z oceny.

**14.2.** Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania wynosi 100 punktów, w tym:

- **20 pkt. – Prezentacja potrawy**. Ocenie podlega:
  a) estetyka podania,
  b) kreatywność i atrakcyjność wizualna,
  c) dobór naczyń i kompozycja potrawy,
  d) proporcjonalność elementów,
  e) zgodność gramatury z regulaminem,
  f) właściwe wyeksponowanie produktu obowiązkowego oraz produktu regionalnego.
- **60 pkt. – Smak i walory sensoryczne**. Ocenie podlega:
  a) smak ogólny potrawy,
  b) harmonia i balans smaków,
  c) aromat,
  d) odpowiednia temperatura serwowania,
  e) tekstura poszczególnych elementów,
  f) stopień przygotowania produktu głównego,
  g) wykorzystanie produktu obowiązkowego,
  h) spójność wszystkich elementów dania.
- **20 pkt. – Techniki kulinarne widoczne w gotowej potrawie.** Ocenie podlega:
  a) prawidłowość zastosowanych technik kulinarnych,
  b) stopień trudności wykonania,
  c) różnorodność zastosowanych technik,
  d) precyzja wykonania poszczególnych elementów.

## § 15. Kryteria oceny Jury Technicznego

**15.1.** Ocena na etapie wstępnej selekcji drużyn dokonywana jest na podstawie przesłanych receptur oraz zdjęć potraw, dlatego ocena stanowiska pracy będzie wyłączona z oceny.
**15.2.** Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania wynosi 60 punktów, w tym:

- **20 pkt. – Profesjonalna praktyka kucharska.** Ocenie podlega:
  a) przygotowanie stanowiska pracy,
  b) organizacja pracy zespołu,
  c) higiena osobista,
  d) przestrzeganie zasad HACCP,
  e) czystość stanowiska podczas pracy,
  f) profesjonalizm i komunikacja w zespole.
- **20 pkt. – Wykorzystanie surowców**. Ocenie podlega:
  a) racjonalne gospodarowanie surowcem,
  b) wykorzystanie produktu obowiązkowego,
  c) ograniczanie strat produkcyjnych,
  d) gospodarka odpadami zgodna z ideą Zero Waste,
  e) ekonomika produkcji.
- **20 pkt. – Przygotowanie zawodowe**. Ocenie podlega:
  a) prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych,
  b) bezpieczeństwo pracy,
  c) umiejętność planowania procesu produkcyjnego,
  d) samodzielność i profesjonalizm wykonania.

## § 16. Zasady liczenia punktów

**16.1.** Maksymalna liczba punktów możliwa do uzyskania za jedną potrawę wynosi 160 punktów:

- 100 punktów – Jury Degustacyjne,
- 60 punktów – Jury Techniczne.

**16.2.** Podczas rund eliminacyjnych oraz Wielkiego Finału, przyznawane są punkty karne za przekroczenie regulaminowego czasu pracy:

- Za każdą rozpoczętą minutę opóźnienia odejmowane są 2 punkty od końcowego wyniku drużyny.
- Maksymalne dopuszczalne opóźnienie wynosi 10 minut.

- Po upływie 10 minut Jury ma prawo zakończyć pracę drużyny i przekazać potrawy do oceny w aktualnym stanie wykonania.

**16.3.** W przypadku Jury Degustacyjnego odrzuca się najwyższą oraz najniższą ocenę jurorską.
**16.4.** O końcowym wyniku decyduje suma punktów uzyskanych od Jury Degustacyjnego i Jury Technicznego pomniejszona o ewentualne punkty karne.
**16.5.** W przypadku uzyskania przez dwie lub więcej drużyn identycznej liczby punktów o wyższym miejscu decyduje wyższa liczba punktów uzyskanych w kategorii „Smak i walory sensoryczne".
**16.6.** Decyzje Jury są ostateczne i nie podlegają odwołaniu.
**16.7.** Wszystkie potrawy oceniane są według jednakowych kryteriów punktowych niezależnie od kategorii konkursowej (przystawka, zupa, danie główne, danie finałowe).

## ROZDZIAŁ V – NAGRODY I UPRAWNIENIA

### § 17. Nagrody

**17.1.** Za udział w olimpiadzie Szkoły i uczestnicy otrzymują dyplomy.
**17.2.** Każdy uczestnik otrzyma fartuch oraz dodatkowy upominek.
**17.3.** Nagrody na etapie rund eliminacyjnych:

- Za zajęcie I miejsca - łączna nagroda rzeczowa o wartości 1.500,00 PLN - dla 2 uczestników (dla drużyny);
- Za zajęcie II miejsca – łączna nagroda rzeczowa o wartości 800,00 PLN - dla 2 uczestników (dla drużyny);
- Za zajęcie III miejsca – łączna nagroda rzeczowa o wartości 400,00 PLN dla 2 uczestników (dla drużyny).

**17.4.** Nagrody na etapie finału olimpiady ogólnopolskiej:

- Za zajęcie I miejsca – łączna nagroda rzeczowa o wartości 18.000,00 PLN dla 2 uczestników (dla drużyny)
- Za zajęcie I miejsca – nagroda w o wartości 5.500,00 PLN dla 1 opiekuna zwycięskiej drużyny;
- Za zajęcie II miejsca – łączna nagroda rzeczowa o wartości 6.000,00 PLN dla 2 uczestników (dla drużyny);
- Za zajęcie III miejsca - łączna nagroda rzeczowa o wartości 3.000,00 PLN dla 2 uczestników (dla drużyny).

**17.5.** Organizator dopuszcza przyznanie i wręczenie dodatkowych nagród od firm zewnętrznych.

## ROZDZIAŁ VI – POSTANOWIENIA KOŃCOWE

**§ 18.** Organizator i Realizator zastrzegają sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk zdjęć, filmików oraz informacji o zwycięzcach i uczestnikach olimpiady bez odrębnego wynagrodzenia.
**§ 19.** Organizator i Realizator zastrzegają sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach i kampaniach promocyjnych bez odrębnego wynagrodzenia.
**§ 20.** Wszystkie kwestie, których nie obejmuje niniejszy regulamin ustala Realizator.
**§ 21.** 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:

**21.1.** 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.
**21.2.** Dane osobowe przetwarzane są wyłącznie dla celów związanych z realizacją olimpiady.
**21.3.** Dane będą przechowywane nie dłużej niż jest to konieczne, tj. nie dłużej niż przez okres 5 lat od dnia zakończenia olimpiady oraz ustania obowiązku wynikającego z przepisów prawa powszechnie obowiązującego.
**21.4.** Administrator udostępnia dane osobowe uczestników olimpiady oraz opiekunów Organizatorowi olimpiady.
**21.5.** Administrator nie zamierza przekazywać danych do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowych.

**21.6.** Masz prawo żądać od Administratora dostępu do swoich danych, ich sprostowania, przenoszenia i usunięcia, a także prawo do ograniczenia przetwarzania danych.
**21.7.** W związku z przetwarzaniem Twoich danych osobowych przez Administratora przysługuje Ci prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
**21.8.** W oparciu o Twoje dane osobowe Administrator nie będzie podejmował wobec Ciebie zautomatyzowanych decyzji, w tym decyzji będących wynikiem profilowania

**§ 22.** 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:

**22.1.** 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;
**22.2.** Dane osobowe przetwarzane są wyłącznie dla celów związanych z realizacją olimpiady.
**22.3.** Dane będą przechowywane nie dłużej niż jest to konieczne, tj. nie dłużej niż przez okres 5 lat od dnia zakończenia olimpiady oraz ustania obowiązku wynikającego z przepisów prawa powszechnie obowiązującego.
**22.4.** Administrator pozyskał dane osobowe od Realizatora olimpiady kulinarnej.
**22.5.** Administrator nie zamierza przekazywać danych do państwa trzeciego ani do organizacji międzynarodowych.
**22.6.** Masz prawo żądać od Administratora dostępu do swoich danych, ich sprostowania, przenoszenia i usunięcia, a także prawo do ograniczenia przetwarzania danych.
**22.7.** W związku z przetwarzaniem Twoich danych osobowych przez Administratora przysługuje Ci prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

**§ 23. Tryb odwoławczy**

**23.1.** Uczestnikom Olimpiady przysługuje prawo wniesienia odwołania od decyzji Komisji Konkursowej w przypadku:
- stwierdzenia naruszenia postanowień niniejszego Regulaminu,
- uchybień proceduralnych mogących mieć wpływ na wynik Olimpiady.

**23.2.** Odwołanie należy złożyć w formie pisemnej (dopuszcza się formę elektroniczną) za pośrednictwem Szkoły, w terminie 3 dni roboczych od dnia ogłoszenia wyników danego etapu Olimpiady.
**23.3.** Odwołanie powinno zawierać:
- dane Drużyny oraz Szkoły,
- wskazanie etapu Olimpiady, którego dotyczy,
- uzasadnienie wraz z opisem zarzucanych nieprawidłowości.

**23.4.** Odwołania rozpatruje Organizator we współpracy z Realizatorem w terminie 7 dni roboczych od dnia jego otrzymania.
**23.5.** Decyzja podjęta po rozpatrzeniu odwołania jest ostateczna i nie przysługuje od niej dalszy środek odwoławczy.
**23.6.** O sposobie rozstrzygnięcia odwołania Szkoła zostaje poinformowana drogą elektroniczną.

## VIII. ZAŁĄCZNIKI DO REGULAMINU

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

Wersja 1 z dn. 16.10.2026 r.

***Załącznik Nr 1***
do regulaminu Olimpiady

……..……
imię i nazwisko Uczestnika Olimpiady

……..
adres zamieszkania Uczestnika Olimpiady

……..
nazwa i adres Szkoły

**OŚWIADCZENIE PEŁNOLETNIEGO UCZESTNIKA OLIMPIADY[1]**

Oświadczam, że zapoznałem/am się z treścią regulaminu Olimpiady kulinarnej „Bitwa na drobiowe smaki VI: polskim szlakiem kulinarnym" organizowanej 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 Olimpiady, 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**

…… ……..

miejscowość, data czytelny podpis Uczestnika Olimpiady

[1]W przypadku drużyn dwuosobowych, niniejsze oświadczenie wypełnia odrębnie każdy uczeń biorący udział w Olimpiadzie.

Wersja 1 z dn. 16.10.2026 r.

***Załącznik Nr 2***
do regulaminu Olimpiady

……..……
imię i nazwisko Uczestnika Olimpiady

……..
adres zamieszkania Uczestnika Olimpiady

……..
nazwa i adres Szkoły

**OŚWIADCZENIE MAŁOLETNIEGO UCZESTNIKA OLIMPIADY[2]**

Oświadczam, że zapoznałem/am się z treścią regulaminu Olimpiady kulinarnej „Bitwa na drobiowe smaki VI: polskim szlakiem kulinarnym" organizowanej 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 Olimpiady, 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 Olimpiady

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

jako przedstawiciel ustawowy małoletniego/ej……
(imię i nazwisko Uczestnika Olimpiady)

wyrażam zgodę na złożenie przez Uczestnika Olimpiady powyższego oświadczania i potwierdzam jego treść.

…… …….

miejscowość, data czytelny podpis przedstawiciela ustawowego małoletniego/ej

[2]W przypadku drużyn dwuosobowych, niniejsze oświadczenie wypełnia odrębnie każdy uczeń biorący udział w Olimpiadzie.

Wersja 1 z dn. 16.10.2026 r.

***Załącznik Nr 3***
do regulaminu Olimpiady

**ZGODA PRZEDSTAWICIELA USTAWOWEGO**
**OSOBY MAŁOLETNIEJ NA UDZIAŁ W OLIMPIADZIE**

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

wyrażam zgodę na udział ……...

…….
(imię i nazwisko Uczestnika Olimpiady, data urodzenia)

W Olimpiadzie kulinarnej pt.: „Bitwa na drobiowe smaki VI: polskim szlakiem kulinarnym”, organizowanej Krajową Federację Hodowców Drobiu i Producentów Jaj.

…… ……..
miejscowość, data czytelny podpis przedstawiciela
Ustawowego małoletniego/ej

Wersja 1 z dn. 16.10.2026 r.

**Załącznik Nr 4**
do regulaminu Olimpiady

**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 Olimpiady kulinarnej pt.: „Bitwa na drobiowe smaki VI: polskim szlakiem kulinarnym" zwaną dalej „Pracą".

2. Oświadczam, że udzielam Organizatorowi i Realizatorowi Olimpiady, 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 Olimpiady)

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

…… ……
miejscowość, data czytelny podpis przedstawiciela ustawowego małoletniego/ej

Wersja 1 z dn. 16.10.2026 r.

**Załącznik Nr 5**
do regulaminu Olimpiady

……..……..
imię i nazwisko
Uczestnika Olimpiady

……..
adres zamieszkania Uczestnika Olimpiady

……..
PESEL, nr dow. os.

**Zgoda na wykorzystanie wizerunku osoby pełnoletniej**

Oświadczam, że wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku dla Olimpiady kulinarnej pt.: „Bitwa na drobiowe smaki VI: polskim szlakiem kulinarnym”, przez Organizatora i Realizatora - dla potrzeb wykonania materiałów pokonkursowych.

……
miejscowość, data

……..……..
czytelny podpis Uczestnika Olimpiady

Wersja 1 z dn. 16.10.2026 r.

***Załącznik Nr 6***
do regulaminu Olimpiady

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

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

wyrażam zgodę na wykorzystanie wizerunku

……..…….
(imię i nazwisko Uczestnika Olimpiady, data urodzenia)

Dla potrzeb Olimpiady kulinarnej pt.: „Bitwa na drobiowe smaki VI: polskim szlakiem kulinarnym” przez Organizatora, Realizatora oraz dla potrzeb wykonania materiałów pokonkursowych.

…… ……..
miejscowość, data czytelny podpis przedstawiciela Ustawowego małoletniego/ej