

## Regulamin Konkursu Kulinarnego

### „ Tradycje kulinarne Ziemi Sochaczewskiej”

#### V Edycja

1. Organizatorem głównym KONKURSU KULINARNEGO jest Zespół Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie. Patronatem konkursu Starosta Sochaczewski.
2. Konkursu polega na przygotowaniu przez każdą parę uczestników trzech porcji dania głównego z wykorzystaniem schabu wieprzowego wraz z dodatkami. Potrawa musi nawiązywać do tradycji kulinarnych regionu Ziemi Sochaczewskiej. Organizator udostępnia publikację „Wędrówki kulinarne po Ziemi Sochaczewskiej” (załącznik nr 1), jako źródło inspiracji dla uczestników konkursu. Skan publikacji zostanie umieszczony na stronie internetowej Zespołu Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie. Adres e-mailowy szkoły: zssoch@poczta.onet.pl.
3. W konkursie może wziąć udział 6 zespołów (2- osobowych) uczniów klas I-IV kształcących się w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz z zaproszonych szkół oraz Zespołu Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie (dopuszczalne są zespoły mieszane z różnych klas). Kartę zgłoszenia musi podpisać nauczyciel praktycznej nauki zawodu lub opiekun praktyk zawodowych. W przypadku, gdy dany Uczestnik jest niepełnoletni zgodę na udział w konkursie musi wyrazić jego przedstawiciel ustawowy lub opiekun prawny.
4. Celem konkursu jest:
  - propagowanie wiedzy i umiejętności sporządzania potraw kuchni regionalnej;
  - dokonywanie oceny własnych umiejętności zawodowych;
  - rozwijanie zainteresowań wśród uczniów;
  - rozbudzenie inicjatywy i pomysłowości.
5. Termin konkursu: **30 marca 2020r (poniedziałek) godzina 8.30** w szkolnej pracowni gastronomicznej w Pasażu Duplickiego, zbiórka zakwalifikowanych uczestników konkursu o godzinie 8.15.
6. Każdy uczestnik konkursu musi posiadać ważną książeczkę sanitarno – epidemiologiczną, legitymację szkolną, kompletny strój kucharski, jeden egzemplarz receptury sporządzanej

potrawy wraz z dodatkami oraz podpisane zgody na udział w konkursie i przetwarzanie danych osobowych (załącznik nr 2).

7. Uczestnicy konkursu pokrywają koszty produktów dodatkowych i elementów potrzebnych do dekoracji potraw konkursowych. Schab wieprzowy (środkowy lub karkowy) dla każdej grupy zapewnia organizator zgodnie z zapotrzebowaniem wynikającym z przesłanej receptury.

8. Organizator zapewnia:

- a. stanowisko pracy z podstawowym wyposażeniem;
- b. podstawowe surowce suche których wykaz zostanie umieszczony na stronie facebook szkoły <https://www.facebook.com/ZSlwaszkiewicz/> do dnia 23 marca 2020r;
- c. podstawową zastawę stołową do prezentacji przygotowanych potraw konkursowych;
- d. nakryty stół bankietowy do prezentacji potraw;
- e. obsługę kelnerską prezentującą potrawy konkursowe.

9. Nie zezwala się stosowania:

- sztucznych dekoracji;
- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków;
- gotowych sosów;
- przygotowania wcześniej potraw i ich elementów o ile nie zostało to wcześniej uzgodnione z organizatorem;
- gotowych mas, farszów, uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw i ciast;
- umytych, obranych, pokrojonych, ugotowanych wcześniej warzyw i owoców.

10. Dopuszcza się korzystanie z własnych narzędzi i urządzeń, których nie ma na wyposażeniu szkolnej pracowni technologicznej. Naczynia do obróbki termicznej muszą być dostosowane do kuchenki elektrycznej z blatem ceramicznym.

11. Potrawę należy podać na białym porcelanowym talerzu. Organizator zapewnia zastawę stołową do prezentacji potraw.

12. O zakwalifikowaniu do konkursu decyduje zgłoszenie w ustalonym terminie wraz z

dostarczeniem receptury potraw konkursowych oraz ocena jej przez przedstawicieli organizatora konkursu. Organizator zastrzega sobie prawo do rezerwacji miejsc po jednym dla zespołu z każdej zaproszonej szkoły.

**13.** Zgłoszenia do konkursu należy dokonać **do 15 marca 2020r.** (ostateczny termin zgłoszenia) wraz z recepturami potraw konkursowych oraz podpisanej zgody na przetwarzanie danych osobowych przez rodzica/prawnego opiekuna lub przez uczestnika pełnoletniego, na adres mailowy [katarzynabonat@o2.pl](mailto:katarzynabonat@o2.pl). Dopuszcza się przesłanie scanu dokumentów i dostarczenie oryginału dokumentów w dniu konkursu.

**14.** Spośród nadesłanych zgłoszeń komisja Konkursowa wybierze 6 najciekawszych receptur. Do konkursu zostanie zakwalifikowanych maksymalnie 6 zespołów dwuosobowych. Organizator poinformuje uczestników o zakwalifikowaniu się do konkursu kulinarnego za pośrednictwem połączenia telefonicznego (na numer podany w zgłoszeniu) lub za pośrednictwem poczty elektronicznej (na adres podany w zgłoszeniu).

**15.** Przed rozpoczęciem konkursu uczestnik losuje stanowisko pracy od 1 do 6 oraz sporządza mise en place (rewers) na podstawie którego zostaną mu wydane narzędzia z magazynu. Po zakończeniu przygotowania potraw konkursowych uczestnicy zobowiązani są zwrócić pobrane narzędzia oraz posprzątać stanowisko pracy.

**16.** Ocena uczestników:

Prace Konkursowe oceniać będzie komisja konkursowa składająca się z jurorów technicznych, obserwujących pracę na stanowiskach oraz jurorów degustacyjnych, dokonujących oceny sensorycznej prezentowanych potraw.

Jurorzy techniczni przyznają każdemu zespołowi punkty od 1 do 6 za:

- odpowiednie i właściwe przygotowanie surowców;
- prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych;
- organizację stanowiska pracy;
- higienę i czystość podczas pracy.

Punkty rozpatrywane będą jako całość.

Jurorzy degustacyjni przyznają każdemu zespołowi punkty od 1 do 6 za:

- smak potraw;
- wygląd potraw;
- kompozycję dodatków;
- pomysłowość i prezentację potrawy.

Punkty rozpatrywane będą jako całość.

**17.** Zwycięży zespół który otrzyma największą ilość punktów. W przypadku takiej samej ilości punktów decyzję rozstrzygającą podejmują wszyscy jurorzy w formie dyskusji.

- 18.** Czas na wykonanie potrawy wynosi 150 min. Maksymalny czas spóźnienia 15 min. W przypadku, gdy Uczestnik, nie zdąży przygotować Pracy Konkursowej w ww. czasie, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została przygotowana do momentu jej przerwania.
- 19.** Uczestnicy konkursu otrzymają pamiątkowe dyplomy oraz nagrody rzeczowe.
- 20.** Opiekunami uczestników podczas konkursu są nauczyciele przedmiotów gastronomicznych: Dorota Waszczeniuk, Lidia Pojawa, Katarzyna Strzałkowska – Bonat.
- 21.** Zgodnie z art. 13 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) – dalej RODO – informujemy, że:
- Administratorem danych osobowych jest Zespół Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza z siedzibą w Sochaczewie reprezentowany przez Dyrektora, 96 – 500 Sochaczew ul. Chopina 99 A.
  - W sprawach związanych z przetwarzaniem danych można kontaktować się z wyznaczonym przez Administratora Inspektorem Ochrony Danych Andrzejem Jaskólskim adres e-mail: [iodo@spotcase.pl](mailto:iodo@spotcase.pl) z dopiskiem „ZS Sochaczew” lub pisemnie na adres siedziby Administratora.
  - Dane osobowe przetwarzane będą w celu organizacji, przeprowadzenia i promocji konkursu kulinarnego „ Tradycje kulinarne Ziemi Sochaczewskiej” V Edycja oraz promocji Administratora, publikacji informacji o laureatach konkursu na stronie internetowej <http://iwaszkiewicz.edu.pl/>, stronie internetowej miasta Sochaczew, Powiatu Sochaczewskiego i innych według potrzeb konkursu, na portalu społecznościowym Facebook, w lokalnym radio FAMA, w prasie miasta Sochaczew oraz w materiałach filmowych, np. na You Tube, a także w celach archiwalnych (dowodowych) dla zabezpieczenia informacji na wypadek prawnej potrzeby wykazania faktów oraz w celach ewentualnego ustalenia, dochodzenia roszczeń cywilnoprawnych lub obrony przed takimi roszczeniami, tj. na podstawie art. 6 ust. 1 lit a i f RODO przy czym uzasadnionym interesem Administratora jest umożliwienie uczestnikom Konkursu wzięcia w nim udziału i umożliwienie Administratorowi jego przeprowadzenia, jak również obrona przed ewentualnymi roszczeniami.
  - Dane osobowe mogą zostać ujawnione podmiotom uprawnionym na podstawie obowiązujących przepisów prawa tj. organom władzy publicznej oraz podmiotom wykonującym zadania publiczne lub działającym na zlecenie organów władzy

publicznej, w zakresie i w celach, które wynikają z przepisów powszechnie obowiązującego prawa,

- Do danych mogą też mieć dostęp inne podmioty, które przetwarzają dane osobowe w imieniu Administratora, na podstawie zawartej umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych (tzw. podmioty przetwarzające), w szczególności dostawcy usług technicznych i organizacyjnych, dostawcy usług księgowych, prawnych i doradczych.
- Dane osobowe będą przechowywane do chwili realizacji zadania, do którego dane zostały zebrane a następnie, jeśli chodzi o materiały archiwalne, przez czas wynikający z przepisów ustawy z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach (Dz. U.2018r. poz. 217 z zm.). W przypadku danych przetwarzanych na podstawie udzielonej zgody dane będą przetwarzane do czasu wycofania zgody, nie dłużej jednak niż przez okres 2 lat.
- Podanie danych osobowych jest dobrowolne jednak niezbędne do uczestnictwa w konkursie.
- W związku z przetwarzaniem danych osobowych ma Pan/Pani prawo do:
  - dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, wniesienia sprzeciwu wobec ich przetwarzania, a także przenoszenia danych (w granicach określonych w Rozdziale III ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.),
  - cofnięcia wcześniej wyrażonej zgody na przetwarzanie danych osobowych w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem,
  - wniesienia skargi do organu nadzorczego, którym jest Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych
- Dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób opierający się wyłącznie na zautomatyzowanym przetwarzaniu, w tym profilowaniu.
- Dane w postaci wizerunku oraz wypowiedzi będą publikowane na portalu społecznościowym Facebook oraz YouTube, tym samym dane mogą zostać przekazane poza terytorium UE, np. do Stanów Zjednoczonych Ameryki, gdzie obowiązują inne przepisy z zakresu ochrony danych osobowych, które w szczególności mogą nie zapewniać dostatecznego poziomu ochrony. Dane zostaną przetransferowane przez serwis Facebook oraz YouTube na ich serwery w celu stworzenia kopii zapasowej oraz w celach związanych z działalnością serwisów.

