

## Regulamin Konkursu Kulinarnego

### „ Tradycje kulinarne Ziemi Sochaczewskiej” - piernik świąteczny

#### Edycja VIII

1. Organizatorem głównym KONKURSU KULINARNEGO jest Zespół Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie. Patronatem konkursu jest Starosta Sochaczewski.
2. Konkursu polega na artystycznym udekorowaniu pierników przygotowanych przez organizatora konkursu.
3. Konkurs przeznaczony jest dla 12 uczniów ze szkół ponadpodstawowych (wyłącznie liceów ogólnokształcących oraz techników/szkół branżowych I stopnia) powiatu sochaczewskiego.
4. Pierwszeństwo udziału w konkursie mają uczniowie którzy nie brali udziału w poprzednich edycjach konkursu.
5. Udział w konkursie jest bezpłatny.
6. Celem konkursu jest:
  - podtrzymanie wśród młodzieży tradycji bożonarodzeniowych w tworzeniu piernikowych dekoracji;
  - poznawanie i wykorzystywanie różnych dekoracji cukierniczych;
  - rozwijanie zainteresowań wśród uczniów;
  - rozbudzenie inicjatywy i pomysłowości.
7. Termin konkursu: **11 grudnia 2024r (środa) godzina 10.00** w pracowni zajęć nr 1 w Pasażu Duplickiego, w Zespole Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza w Sochaczewie. Zbiórka zakwalifikowanych uczestników konkursu o godzinie 9.45.
8. Każdy uczestnik konkursu musi posiadać podpisane zgody na udział w konkursie i przetwarzanie danych osobowych (załącznik nr 2), w przypadku ucznia niepełnoletniego zgodę musi wyrazić rodzic lub opiekun prawny.
9. Organizator zapewnia:
  - a. zestaw 5 pierników o kształcie: gwiazdka, domek, serce, choinka dzwonek o przybliżonych wymiarach 8cm x 8cm, upieczonych przez organizatora konkursu;
  - b. stanowisko pracy z podstawowym wyposażeniem: taca, deska, rękaw cukierniczy, wykałaczki, rękawice jednorazowe;

c. lukier królewski biały, ozdoby cukiernicze, barwniki.

10. Do dekorowania piernika należy zastosować **OBOWIĄZKOWO** lukier królewski przygotowany przez organizatora.
11. **ZABRONIONE** jest używanie własnych elementów dekoracyjnych.
12. Praca wykonana przez uczestnika będzie pracą oryginalną, przygotowaną specjalnie na ww. konkurs i nie będzie publikowana do momentu opublikowania na stronie organizatora.
13. Organizator nie zwraca prac tworzonych w czasie Konkursu.
14. Odzież ochronną każdy uczestnik zapewnia we własnym zakresie.
15. Pienik należy podać na białym porcelanowym talerzu który zapewnia organizator konkursu.
16. O zakwalifikowaniu do konkursu decyduje zgłoszenie w ustalonym terminie wraz z dostarczeniem zgody na udział w konkursie i przetwarzanie danych osobowych. Organizator zastrzega sobie prawo do rezerwacji miejsc po dwóch uczniów z każdej zaproszonej szkoły.
17. Zgłoszenia do konkursu należy dokonać **do 5 grudnia 2024r.** wraz z podpisaną zgodą na przetwarzanie danych osobowych przez rodzica/prawnego opiekuna lub przez uczestnika pełnoletniego, na adres mailowy **kstrzalkowskabonat@gmail.com** Dopuszcza się przesłanie skanu dokumentów i dostarczenie oryginału dokumentów w dniu konkursu.
18. Przed rozpoczęciem konkursu uczestnik losuje stanowisko pracy od 1 do 12.
19. Czas na wykonanie wynosi 120 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.
20. Prace Konkursowe oceniać będzie komisja konkursowa powołana przez organizatora. Decyzje komisji są ostateczne.
21. Ocenie jurorów podlegać będą:
  - wygląd i estetyka wykonania;
  - dokładność i precyzja wykonania;
  - ilość zastosowanych technik;
  - stopień trudności wykonania;
  - odniesienie do tematu konkursu;
  - oryginalność.
22. Uczestnicy konkursu otrzymają pamiątkowe dyplomy oraz nagrody rzeczowe za I, II i III miejsce.
23. Opiekunami uczestników podczas konkursu są nauczyciele przedmiotów gastronomicznych: Lidia Pojawa, Katarzyna Strzałkowska – Bonat.
24. 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 Robertem Żuchowskim pisemnie na adres siedziby Administratora.
- Dane osobowe przetwarzane będą w celu organizacji, przeprowadzenia i promocji konkursu kulinarnego „Tradycje kulinarne Ziemi Sochaczewskiej” VII 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 radiu, 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.