

# Konkurs Chlebem Pachnący

## Regulamin Konkursu

### 1. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1.1. Organizatorami imprezy „Konkurs Chlebem Pachnący”, zwanej dalej „Konkursem” są:

- Stowarzyszenie Rzemieślnik z siedzibą w Gdańsku przy ul. Jana Heweliusza 11 lok. 811, 80-890 Gdańsk, posiadająca nr NIP: 5833460001, KRS: 0000992704, REGON: 523214220,

oraz

- proMotion sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Prądyńskiego 12/14, posiadająca nr NIP: 5272817522, KRS: 0000675034, REGON: 367114713, zwani dalej „Organizatorami”.

1.2. Konkurs ma zasięg ogólnopolski i adresowany jest do uczniów szkół średnich.

1.3. W konkursie biorą udział uczestnicy indywidualni.

1.4. Konkurs organizowany jest w ramach i na terenie XII edycji Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich „Sweettargi” w Katowicach i składa się z dwóch etapów (eliminacje i prezentacje finałowe).

1.5. Konkurs rozpoczyna się dnia 2.01.2024 (zgłoszenia i eliminacje) i trwa do dnia 18 marca 2024 (finał).

1.6. Uczestnikiem Konkursu może być każda osoba fizyczna będąca obywatelem Rzeczypospolitej Polskiej, która w dniu finału konkursu ukończyła 14 lat i nie ukończyła 19 lat, posiadająca pełną lub ograniczoną zdolność do czynności prawnych. Osoby, które posiadają ograniczoną zdolność do czynności prawnych, w tym osoby, które ukończyły 14 lat, a nie ukończyły lat 18, mogą wziąć udział w Konkursie za pisemną zgodą przedstawiciela ustawowego lub opiekuna prawnego. Osoby, które zgłosiły swój udział w Konkursie na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie, zwane są w niniejszym regulaminie „Uczestnikami Konkursu”.

1.7. Zgoda przedstawiciela ustawowego lub opiekuna prawnego, o której mowa w pkt 1.6. powyżej, w przypadku Uczestników posiadających ograniczoną zdolność do czynności prawnych, powinna obejmować również zgodę na postanowienia niniejszego Regulaminu, w tym w szczególności na przetwarzanie danych osobowych Uczestników.

1.8. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy i przedstawiciele Organizatorów oraz innych podmiotów biorących bezpośredni udział w przygotowaniu i prowadzeniu Konkursu, w tym członkowie Jury, oraz członkowie ich rodzin i osoby im najbliższe.

1.9. Uczestnicy, którzy nie spełnią któregokolwiek z wymogów określonych w niniejszym Regulaminie lub podadzą nieprawdziwe informacje, zostaną zdyskwalifikowani przez Organizatorów.

## 2. CEL KONKURSU

2.1. Celem Konkursu jest:

- promocja zawodu piekarza wśród młodzieży;
- podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego;
- pobudzanie i rozwijanie zainteresowań uczniów zawodem piekarza;
- upowszechnianie wzorców etyki i kultury zawodowej;
- rozwijanie umiejętności zawodowych;
- wzbogacenie procesu dydaktycznego o innowacyjne formy,
- poszerzanie wiedzy uczniów zakresu teorii zawodu piekarza;
- współzawodnictwo uczniów z różnych szkół;
- nawiązywanie współpracy między szkołami i placówkami kształcenia rzemieślniczego

## 3. WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURSIE

3.1. Uczestnikiem Konkursu może być każdy uczeń szkoły średniej, w określonym w pkt. 1.6 wieku. Nie jest wymagane uczestnictwo w kształceniu zawodowym w kierunku piekarstwa.

3.2. Problematyka Konkursu obejmuje materiał nauczania z zakresu przedmiotów zawodowych programu nauczania szkoły zawodowej, obowiązującego dla zawodu piekarz.

3.2. Konkurs ma charakter integracyjny i uwzględnia uczestnictwo uczniów niepełnosprawnych, których stopień niepełnosprawności nie wyklucza udziału w tego typu konkursach i olimpiadach przedmiotowych.

3.3. Konkurs jest dwuetapowy:

- **Pierwszy etap: eliminacje.**

Kandydaci zobowiązani są do nadesłania drogą elektroniczną wypełnionej karty zgłoszeniowej wraz z załączonymi zdjęciami produktu. Wzór karty opublikowanej na stronie [www.rzemieslnik.org/konkursy](http://www.rzemieslnik.org/konkursy). Zgłoszenie należy przesyłać drogą elektroniczną na adres [konkurs@rzemieslnik.org](mailto:konkurs@rzemieslnik.org). Zgłoszenia należy wysyłać najpóźniej do dnia 29.02.2024 r. Wyboru finalistów dokonuje Jury powołane przez Organizatorów, biorąc pod uwagę jakość, oryginalność oraz kreatywność nadesłanych prac. Jury Konkursu poinformuje uczestników drogą mailową o wyniku pierwszego etapu i o ewentualnym zakwalifikowaniu się do finału – w terminie do dnia 04.03.2024 r. Wyniki zostaną również ogłoszone na stronach organizatorów: [www.rzemieslnik.org/konkursy](http://www.rzemieslnik.org/konkursy) oraz [www.sweettargi.fairexpo.pl](http://www.sweettargi.fairexpo.pl)

- **Drugi etap: finał**

Do finału Konkursu wyłonionych zostanie maksymalnie 8 najlepszych prac z części eliminacyjnej. Szczegóły dotyczące wymogów prac finałowych zostaną opublikowane na stronie [www.rzemieslnik.org/konkursy](http://www.rzemieslnik.org/konkursy). Drugi etap zostanie przeprowadzony podczas imprezy głównej: XII Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Łodziarskich „Sweettargi” 2024 w dniu 18 marca 2024 r. (poniedziałek) w godzinach 8.00-15.00.

#### **4. ZADANIA KONKURSOWE I PRZEBIEG PRACY**

4.1. Uczestnik pierwszego etapu Konkursu może przygotować dowolny produkt piekarski, wg. własnego uznania, napisać jego dokładną recepturę, dokładny proces technologiczny oraz wykonać dokładne zdjęcia – przekroju produktu, całości produktu oraz zdjęcie uczestnika trzymającego produkt wraz z twarzą. Zdjęcia należy wykonać w dobrym oświetleniu, aby oddawały w sposób prawidłowy jakość przygotowanego wyrobu.

4.2. Uczestnik finału jest zobowiązany do wykonania wszystkich wyrobów konkursowych na miejscu, w dniu finału Konkursu, w wyznaczonym przedziale czasowym.

4.3. Do dyspozycji uczestników finału będą stanowiska wyposażone w sprzęt niezbędny do produkcji: zlew, szafa chłodnicza, piec, mieszarka, płyta indukcyjna, inny drobny sprzęt i narzędzia.

4.4. Uczestnicy finału mają prawo przywieźć swój własny zakwas do chleba oraz przygotowane i odmierzone surowce, jak również własne narzędzia. Wymienione elementy należy zgłosić i przekazać Organizatorom Konkursu w przeddzień Konkursu w godzinach 16-18 w celu sprawdzenia i zabezpieczenia w miejscu Konkursu. Surowce i sprzęt zostaną wydane uczestnikom w dniu Konkursu przed jego rozpoczęciem. Surowce wymagające chłodzenia zostaną przechowane w temperaturze 2-4 st. C.

4.5. Organizatorzy mogą zastrzec obowiązkowe użycie mąki konkretnego producenta w trakcie finału Konkursu, pod warunkiem że będą dysponowali typem mąki, jaki jest potrzebny uczestnikowi do wykonania zadań konkursowych. Uczestnicy finału mogą uzyskać przed konkursem szczegółowe informacje o rodzajach mąki dostępnej podczas Konkursu.

4.6. Uczestnik w trakcie finału wykonuje następujące wyroby piekarskie i półcukiernicze:

- Chleb żytni na zakwasie, bez drożdży 600-800 g – min. 4 szt.
- Bagietka – dowolna technika i mąka, 300-400 g – min.4 szt.
- Chałka – dowolna ilość zaplecień, waga 300-450 g – min. 4 szt.

4.7. Uczestnik finału sam aranżuje stanowisko prezentacji gotowych wyrobów (organizator zapewni do dyspozycji stół ekspozycyjny).

#### **5. ZASADY OCENY FINAŁOWYCH ZADAŃ KONKURSOWYCH**

5.1. Ocenie przez jury Konkursu podczas etapu finałowego podlegać będą następujące elementy:

- czystość i organizacja stanowiska podczas pracy: 1-10 punktów;
- stopień zaawansowania technik wykonanych wyrobów: 1-10 punktów,
- estetyka, wygląd i forma wykonanych wyrobów: 1-10 punktów,
- smak i tekstura adekwatne do użytych surowców i zastosowanych procesów: 1-10 punktów,

- omówienie procesów wykonania i prezentacja (wystawka) prac: 1-10 punktów
- 5.2. Wyniki Konkursu ustalane są w oparciu o łączną sumę punktów uzyskanych w części finałowej Konkursu.
- 5.3. Karta punktacji i kryteria dotyczące poszczególnych wyrobów konkursowych będą dostępne do wglądu uczestników finału przed jego rozpoczęciem.
- 5.4. Szczegółowa punktacja uzyskana przez każdego uczestnika będzie dostępna do indywidualnego wglądu uczestników po ogłoszeniu wyników Konkursu.
- 5.5 **W przypadku zdobycia równej liczby punktów przez kilka osób, o końcowym wyniku decyduje Jury, a decyzja ta jest ostateczna.**

## **6. NAGRODY**

- 6.1. Nagrodami dla uczestników za zajęcie pierwszego, drugiego i trzeciego miejsca (dalej: "Zwycięzcy Konkursu") są statuetki oraz nagrody finansowe, rzeczowe i vouchery oraz inne drobne upominki ufundowane przez sponsorów i partnerów Konkursu. Szczegółowa lista nagród zostanie opublikowana na stronie [www.rzemieslnik.org/konkursy](http://www.rzemieslnik.org/konkursy).
- 6.2. Odbiór nagród zostanie potwierdzony poprzez podpisanie protokołu odbioru. W przypadku osób o ograniczonej zdolności do czynności prawnej Organizatorzy mogą wymagać pisemnej zgody przedstawiciela ustawowego. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany sposobu przekazania nagrody, o czym poinformuje wyżej wskazane osoby.
- 6.3. Za wygrane nagrody nie przysługuje ekwiwalent pieniężny, ani rzeczowy. Zwycięzca Konkursu nie ma ponadto prawa do scedowania nagrody na inną osobę lub podmiot.
- 6.4. W przypadku, gdy Zwycięzca Konkursu nie spełni warunków określonych niniejszym Regulaminem lub nie odbierze nagrody w terminie do dnia 19 kwietnia 2024 r., Zwycięzca Konkursu traci uprawnienie do odbioru Nagrody.
- 6.5. Zwycięzcy Konkursu przysługują prawo rezygnacji z wygranej nagrody.

## **7. REKLAMACJE DOTYCZĄCE KONKURSU**

- 7.1. Każdemu Uczestnikowi przysługuje prawo do złożenia reklamacji w sprawach związanych z Konkursem.
- 7.2. Reklamacja powinna zawierać: imię i nazwisko osoby składającej reklamację; opis przedmiotu reklamacji wraz z uzasadnieniem; adres korespondencyjny.
- 7.3. Reklamacje należy składać pisemnie na adres: ul. Jana Heweliusza 11 lok. 811, 80-890 Gdańsk (decyduje data stempla pocztowego), lub na adres mailowy: [konkurs@rzemieslnik.org](mailto:konkurs@rzemieslnik.org) z zaznaczeniem opcji potwierdzenia odbioru wiadomości.
- 7.4. Reklamacje zawierające powyższe dane będą rozpatrywane przez Organizatorów w ciągu 14 dni od jej otrzymania. Odpowiedzi na reklamacje wysyłane będą listem poleconym na adres podany w reklamacji.
- 7.5. Ostateczny termin składania reklamacji kończy się z upływem 7 dni od daty ogłoszenia wyników Konkursu. Reklamacje nadesłane po terminie nie będą rozpatrywane.

7.6. Decyzja Organizatorów rozstrzygająca reklamację jest ostateczna, co nie wyłącza prawa uczestnika do dochodzenia roszczeń na drodze postępowania sądowego.

## **8. KOMISJA**

8.1. Do kontroli prawidłowości Konkursu powołana zostaje Komisja, w skład, której wchodzić będą przedstawiciele Organizatorów.

8.2. Komisja będzie nadzorować wykonanie przez Organizatora wszystkich zobowiązań wynikających z niniejszego Regulaminu.

## **9. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH**

9.1. Administratorem danych osobowych zbieranych od uczestników i zwycięzcy są Organizatorzy Konkursu. Przetwarzanie danych osobowych odbywać się będzie na zasadach przewidzianych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 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).

9.2. Z Administratorem danych osobowych można skontaktować się za pośrednictwem adresu e-mail: [konkurs@rzemieslnik.org](mailto:konkurs@rzemieslnik.org) oraz [ibckat@fairexpo.pl](mailto:ibckat@fairexpo.pl)

9.3. Dane osobowe Uczestników Konkursu i Zwycięzców Konkursu będą przetwarzane w celu organizacji i przeprowadzenia Konkursu, a także w celach marketingowych.

9.4. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, ale jest niezbędne do udziału w konkursie.

9.5. Uczestnikom Konkursu, którzy podają dane osobowe przysługuje prawo dostępu do treści swoich danych oraz z zastrzeżeniem przepisów prawa przysługuje prawo do: a) sprostowania danych, b) usunięcia danych, c) ograniczenia przetwarzania danych, d) przenoszenia danych, e) wniesienia sprzeciwu, f) cofnięcia zgody w dowolnym momencie.

9.6. Administrator będzie zbierał od uczestników następujące dane: a) imię i nazwisko, b) adres zamieszkania, c) adres e-mail, d) numer telefonu.

9.7. Administrator będzie zbierał ponadto od Zwycięzców Konkursu następujące dane: a) adres do korespondencji (wysyłki nagrody), b) prawidłowy identyfikator podatkowy (NIP lub PESEL), c) data urodzenia, d) nazwa i adres właściwego urzędu skarbowego.

9.8. Uczestnikom Konkursu przysługuje prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

9.9. Uczestnik Konkursu zezwala na wykorzystanie jego imienia i nazwiska oraz wizerunku w celu informowania (także w mediach) o wynikach Konkursu.

9.10. Administrator oświadcza, iż dane Uczestników Konkursu nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą poddawane profilowaniu.

9.11. Dane Uczestników Konkursu nie będą udostępniane podmiotom zewnętrznym z wyjątkiem przepisów przewidzianych przepisami prawa.

9.12. Dane Uczestników Konkursu będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji wyżej określonych celów.

9.13. Administrator stosuje środki techniczne i organizacyjne mające na celu należyte, odpowiednie do zagrożeń oraz kategorii danych objętych ochroną zabezpieczenia powierzonych danych osobowych. Administrator wdrożył odpowiednie środki, aby zapewnić stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku z uwzględnieniem stanu wiedzy technicznej, kosztu wdrożenia oraz charakteru, zakresu, celu i kontekstu przetwarzania oraz ryzyko naruszenia praw i wolności osób fizycznych o różnym prawdopodobieństwie wystąpienia i wadze zagrożenia. Administrator w szczególności uwzględnia ryzyko wiążące się z przetwarzaniem danych wynikające z: 1) przypadkowego lub niezgodnego z prawem zniszczenia, 2) utraty, modyfikacji, nieuprawnionego ujawnienia danych, 3) nieuprawnionego dostępu do danych osobowych przesyłanych, przechowywanych lub w inny sposób przetwarzanych.

## **10. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

10.1. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji zarówno w formie pisemnej, jak i elektronicznej materiałów konkursowych, receptur, nazw firm oraz imion i nazwisk uczestników Konkursu. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji fotograficznej oraz filmowej zarówno prac, jak i samych uczestników oraz innych materiałów konkursowych poszczególnych uczestników.

10.2. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmian organizacyjnych i regulaminowych po uprzednim poinformowaniu o tym fakcie uczestników Konkursu z minimum 7-dniowym wyprzedzeniem.

10.3. Ewentualne koszty dodatkowe (zakwaterowanie, dojazd na miejsce imprezy), uczestnicy Konkursu zabezpieczają we własnym zakresie, chyba że Organizatorzy ogłoszą inaczej na stronie informacyjnej Konkursu [www.rzemieslnik.org/konkurs](http://www.rzemieslnik.org/konkurs).