

**REGULAMIN  
KONKURSU KULINARNEGO DLA RESTAURACJI pn. „Czas na rybę! JUNIOR”  
Niemodlin 3 października 2020 r.**

**§ 1**

2. Organizatorem konkursu pn. „Czas na rybę - Junior”, (zwanego dalej: Konkursem) jest Rybacka Lokalna Grupa Działania „Opolszczyzna”, z siedzibą w Biestrzynie przy ul. Poliwody 18, 46-043 Ozimek.
3. Konkurs objęty jest patronatem merytorycznym przez Stowarzyszenie Euro-Toques Polska.
4. Konkurs jest organizowany w ramach Wojewódzkiego Świąta Karpia oPolskiego odbywającego się w dniu 03 października 2020 r. w Niemodlinie na Zamku Książęcym.
5. Regulamin Konkursu KulinarneGO dla Restauracji pn. „Czas na rybę - Junior!” (dalej zwany Regulaminem) określa prawa i obowiązki Uczestników Konkursu, a także prawa i obowiązki Organizatora.
6. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady Konkursu, chyba że wprost z Regulaminu wynika odesłanie do innych dokumentów, lub źródeł informacji zawierających opis określonych elementów Konkursu.

**§ 2**

**Czas trwania Konkursu**

Konkurs odbywać się będzie w dniu 03.10.2020 r. na terenie Zamku Książęcego w Niemodlinie.

**§ 3**

**Tytuł i Cel Konkursu**

1. Tytuł konkursu: „Czas na rybę - Junior!”
2. Celem Konkursu KulinarneGO pn. „Czas na rybę - Junior!” jest wyłonienie, na zasadach określonych niniejszym Regulaminem, szkoły gastronomicznej, której reprezentująca ją drużyna przygotowuje najlepszą potrawę z karpia.

**§ 4**

**Warunki uczestnictwa w Konkursie**

1. W Konkursie mogą uczestniczyć szkoły gastronomiczne z terenu całej Polski, które spełnią warunki określone w niniejszym Regulaminie.
2. Szkoła, o którym mowa w ust. 1 powyżej, może wziąć udział w Konkursie, po łącznym spełnieniu następujących warunków:



- a. dokonaniu prawidłowego zgłoszenia do Konkursu, w trybie i terminie przewidzianym niniejszym Regulaminem,
  - b. zgłoszeniu drużyny reprezentującej Zgłaszającego, składającej się z dwóch uczniów,
  - c. zapoznaniu się i zaakceptowaniu treści niniejszego Regulaminu,
3. Z chwilą spełnienia łącznie wszystkich warunków, o których mowa powyżej, podmiot - o którym mowa w ust.1 - staje się uczestnikiem Konkursu (dalej również: „Uczestnik”).
  4. Zgłoszenie do Konkursu jest równoznaczne z przyjęciem przez Uczestnika warunków niniejszego Regulaminu.
  5. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy i współpracownicy Organizatora oraz członkowie ich najbliższych rodzin (małżonek, wstępni, zstępni, rodzeństwo, przysposobieni i przysposabiający), a także inne osoby pozostające w stosunku służbowym z pracownikami Organizatora.
  6. Każdy Uczestnik ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z uczestnictwem w Konkursie.

## § 5

### Zgłoszenie się do konkursu

1. Zgłoszenia do Konkursu dokonuje osoba uprawniona do reprezentacji Uczestnika drogą elektroniczną na adres e-mail: [CNR@swietokarpia.pl](mailto:CNR@swietokarpia.pl) lub poprzez dostarczenie zgłoszenia - pocztą lub osobiście - do Biura Rybackiej Lokalnej Grupy Działania „Opolszczyzna” w /45-050/ Opolu przy ul. Zajązcka 7/1.
2. **Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu 14 września 2020 r.** (decyduje data wpływu).
3. Zgłoszenie, którego wzór stanowi załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu, powinno zawierać:
  - a) pełną nazwę Szkoły, jej adres, kontaktowy numer telefonu,
  - b) imiona i nazwiska dwóch uczniów, którzy będą tworzyć drużynę
  - c) oświadczenie o zapoznaniu się z Regulaminem i akceptacji Regulaminu,
  - d) oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych osoby zgłaszającej i uczniów oraz oświadczenie o wyrażeniu zgody na wykorzystanie wizerunku uczniów oraz o zapoznaniu się przez nich z Regulaminem – podpisane przez osoby, których postanowienia te dotyczą. W sytuacji wytypowania osoby niepełnoletniej do uczestnictwa w konkursie, konieczne jest uzyskanie stosownej zgody dotyczącej przetwarzania danych osobowych oraz wykorzystania wizerunku przez opiekuna prawnego.
  - e) szczegółowy opis potrawy z wyszczególnieniem procesu technologicznego, na podstawie którego zgłoszona drużyna będzie przyrządzać danie konkursowe oraz wyraźne zdjęcie potrawy,
  - f) zapotrzebowanie potrzebnej mocy dodatkowych urządzeń/źródeł ciepła.
4. Nadesłane materiały nie będą zwracane.
5. Udział w konkursie jest nieodpłatny.



6. Zgłoszenia dokonane po dacie wskazanej w ust. 2 będą automatycznie odrzucone, chyba że Organizator zmieni termin nadsyłania zgłoszeń.
7. Ilość miejsc jest ograniczona do 6 dwuosobowych drużyn (łącznie 12 Uczestników).
8. Komisja powołana przez Organizatora dokona wstępnej selekcji Uczestników na podstawie subiektywnej oceny opisu zgłoszonej potrawy oraz jej zdjęcia, biorąc pod uwagę oryginalność, pomysłowość oraz wygląd potrawy na zdjęciu.
9. Drużyna, która wygrała w Konkursie Czas na rybę! w 2019 roku, ma możliwość uczestnictwa w Konkursie, bez przeprowadzenia wstępnej selekcji, zgodnie z Regulaminem Konkursu z 2019 r.
10. Uczestnicy zakwalifikowani do udziału w Konkursie zostaną powiadomieni o zakwalifikowaniu do konkursu w terminie do dnia **21 września 2020** r.
11. W przypadku niemożności uczestnictwa w Konkursie któregoś z członków dwuosobowej drużyny, Uczestnik może do dnia 23 września 2020 r., wskazać - w ramach zastępstwa – inną osobę jako członka drużyny. W przypadku niemożności zapewnienia uczestnictwa dwuosobowego składu kucharzy, Uczestnik podlega dyskwalifikacji, a Komisja uprawniona jest do wyboru nowego Uczestnika, na zasadach określonych w niniejszym ustępie spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie niezakwalifikowanych, którzy niezwłocznie zostaną poinformowani o zakwalifikowaniu do Konkursu.
12. Uczestnicy zakwalifikowani do Konkursu zostaną poinformowani przez Organizatora drogą telefoniczną bądź mailową o szczegółowym harmonogramie Konkursu.

## § 6

### Zasady obowiązujące w czasie Konkursu

1. Zasady organizacyjne:
  - a) Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu 3 października 2020 r. w godzinach trwania imprezy tj. między godz. 10:00 a 18:00. Start drużyn następuje w 30-minutowych odstępach, za wyjątkiem drużyny piątej i szóstej. Szczegółowy harmonogram Konkursu określa załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu.
  - b) Każdy z drużyn zobowiązana jest do stawienia się na co najmniej 45 minut przed rozpoczęciem się Konkursu, celem potwierdzenia swojej obecności oraz przygotowania się do udziału w Konkursie.
  - c) Każda drużyna będzie losowała swój numer identyfikacyjny, określający stanowisko w konkursie oraz kolejność wystartowania.
  - d) Organizator zapewnia w trakcie trwania Konkursu produkt główny, którym jest **karp opolski w formie świeżej (wypatroszonej) oraz ser kozi z gospodarstwa Kozi Dar z Chudoby**.
  - e) Drużyna może używać własnych produktów dodatkowych, przy czym każdy Uczestnik Konkursu pokrywa koszty produktów dodatkowo użytych do wykonania dania konkursowego.



- f) Na stanowisku pracy Drużyna nie może posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów dodatkowych. Uczestnicy przywożą je w nieoznaczonych pojemnikach. Surowce mogą być już odważone. Opis przygotowania produktów znajduje się w załączniku nr 4 do Regulaminu pn. „Arkusz ocen”
- g) Uczestnik pokrywa koszty przejazdu reprezentującej go Drużyny.
- h) Organizator zapewnia dla każdej z Drużyn przygotowane stanowiska pracy wyposażone w:
  - (1) podwójną kuchenkę indukcyjną (1300 i 1800 W),
  - (2) stół roboczy o wymiarach 180 x 60 cm,
  - (3) piekarnik elektryczny (2600 W),
  - (4) zlewozmywak,
  - (5) stół pomocniczy,
  - (6) dodatkowe gniazda prądu 2 szt. na stanowisko 230 V .
- i) Uczestnik organizuje samodzielnie pozostały sprzęt oraz narzędzia niezbędne do przygotowania dań (np. łyżki, chochle, patelnie, garnki, mikser, blender itp.).
- j) Organizator zezwala na stosowanie dwóch dodatkowych urządzeń elektrycznych, w tym maksymalnie jedno źródło ciepła. Uczestnik zobowiązany jest poinformować Organizatora o potrzebnej mocy dodatkowych urządzeń/źródeł ciepła na karcie zgłoszeniowej udziału w Konkursie.
- k) W trakcie trwania Konkursu nie ma możliwości używania urządzeń gazowych, za wyjątkiem opalarki.
- l) Organizator zapewnia pakowarkę próżniową do wykorzystania wspólnego.
- m) Każda z Drużyn odbiera stanowisko pracy na 15 minut przed swoim startem i zdaje je w czasie przeznaczonym na ich sprzątanie. Drużyny muszą pozostawić stanowisko pracy w takim stanie, jaki został im przekazany.
- n) Uczestnik zapewnia talerze, na których prezentowane będą dania konkursowe.
- o) Drużyny występują w standardowych strojach kucharskich (kittel/bluza kucharska).
- p) Czas na wykonanie pracy konkursowej to 120 minut. Dodatkowo drużyny mają 15 minut na przygotowanie miejsca pracy oraz 15 minut na prezentację dania i posprzątanie stanowiska pracy. Czas ten nie wlicza się do 120 minut, w ciągu których Drużyna ma czas na przygotowanie prac konkursowych. Szczegółowy harmonogram Konkursu określa załącznik nr 2 do Regulaminu

## 2. Reguły przeprowadzania Konkursu:



- a) Drużyny przygotowują jedno danie główne konkursowe na sześciu talerzach (6 porcji) do wizualnej oraz smakowej oceny jurorów. Potrawa musi zostać przygotowana w całości w czasie trwania konkursu.
- b) Użyte produkty dodatkowe, łącznie z dekoracją muszą być jadalne, świeże, nietrujące oraz niezakazane przez polskie prawo.
- c) Każda konkursowa potrawa musi być przygotowana specjalnie na Konkurs. Nie może być powtórzeniem pracy z innych konkursów.
- d) Potrawy konkursowe zostaną wyeksponowane w miejscu przygotowanym przez Organizatora.
- e) Organizator zapewnia stoły i ich oznaczenia.
- f) Składniki obowiązkowe potrawy konkursowej: **karp opolski oraz ser kozi z gospodarstwa Kozi Dar z Chudoby (do wyboru jeden z trzech rodzajów sera opisanych w załączniku nr 6 do Regulaminu).**
- g) Pozostałe składniki dania konkursowego Uczestnik/drużyna dobiera indywidualnie według własnego uznania z uwzględnieniem zasad Konkursu. Zasady wykorzystania dodatkowych składników reguluje dodatkowo załącznik nr 4 niniejszego Regulaminu.

## § 7

### Jury oraz ocena Uczestników

1. Ocenę prac wykonanych w ramach niniejszego Konkursu przeprowadzi Jury (skład sędziowski). Skład Jury będą tworzyć jedynie profesjonaliści, tj. zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszący się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.
2. Dopuszcza się ocenę potraw przez inne osoby (np. przedstawiciele sponsorów, mediów, itp.). Ocena dodatkowych osób, spoza branży gastronomicznej, zostanie jednak oddzielona od oceny profesjonalistów.
3. W skład jury wchodzi maksymalnie 9 sędziów. Jury dzieli się na (rodzaje Jury):
  - a) Jury Techniczne - w ilości 2 osób,
  - b) Jury Degustacyjne - w ilości 5-7 osób.
4. Możliwe jest powołanie do pomocy dodatkowych jurorów technicznych, jednak ich punkty nie są uwzględniane w ocenie.
5. Organizator przedstawi do informacji listę jurorów oraz Przewodniczącego Jury, nie później niż 1 tydzień przed terminem Konkursu.



6. W Jury Konkursu nie może zasiadać przedstawiciel podmiotu, którego Drużyna startuje w Konkursie.
7. Wszyscy sędziowie muszą zapoznać się z Kodeksem etycznym sędziego i zobowiązać się do jego przestrzegania poprzez jego podpisanie. Podpisany Kodeks Etyczny musi zostać przekazany Organizatorowi przed rozpoczęciem Konkursu. Nie przekazanie przez sędziego podpisanego Kodeksu Etycznego może powodować wykluczeniem sędziego ze składu. Kodeks Etyczny stanowi Załącznik nr 3 do Regulaminu.
8. Organizator Konkursu wyznacza Sekretarza konkursu – osobę koordynującą prawidłowy przebieg Konkursu.
9. Sekretarz Konkursu zasiada podczas Konkursu przy stole sędziowskim, nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen (tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem Drużyny, czytelny podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy).
10. Danie podlegające ocenie Jury profesjonalistów jest w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym. Danie konkursowe powinno mieć gramaturę ok. 180-200 g.
11. Potrawy oceniane są wg następujących ocen:
  - A) JURY DEGUSTACYJNE – łącznie maksymalnie 100 punktów.**
    - a. Prezentacja potrawy – max. 20 punktów.  
*Ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność.*
    - b. smak – max. 60 punktów;  
*Ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy, tekstura poszczególnych elementów potrawy.*
    - c. Techniki kulinarne – max. 20 punktów  
*Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.*
  - B) JURY TECHNICZNE – łącznie maksymalnie 60 punktów**
    - a. Profesjonalna praktyka kucharska – max. 30 punktów  
*Ocenie podlega prezentacja Uczestników, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, zużycie produktu, gospodarka odpadami, umiejętności organizacyjne.*
    - b. Przygotowanie zawodowe – max. 30 punktów.  
*Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.*
  - C) CZAS PRACY**  
Punkty ujemne (1 pkt. ujemne za 1 min. opóźnienia) liczone od każdego jurora technicznego.
12. Do oceny końcowej nie są wliczane skrajne (najwyższe i najniższe) punkty jurorów degustacyjnych.
13. Jury może przyznać każdemu Uczestnikowi/Drużynie maksimum 160 punktów.



14. Jury podejmuje decyzję o wyłonieniu Laureatów w głosowaniu tajnym, i w oparciu o kryteria, o których mowa w ust. 1. Szczegółowy opis kryteriów znajduje się w załączniku nr 4 do niniejszego Regulaminu.
15. Obrady Jury są niejawne, a jej decyzje są ostateczne.
16. Jury ma prawo zdyskwalifikować Uczestnika/Drużynę i odmówić mu nagrody w przypadku, gdy:
  - a. praca nie była wykonana w czasie trwania Konkursu;
  - b. zgłoszenie Uczestnika/Drużyny jest nieprawidłowe lub zawiera braki;
  - c. naruszone zostały postanowienia niniejszego Regulaminu.
17. W przypadku, gdy okaże się, że wśród laureatów Konkursu są Uczestnicy, którzy uzyskali taką samą liczbę punktów, Jury przeprowadzi głosowanie, który z tych laureatów zajmie wyższe miejsce. Kryterium decydującym w takiej sytuacji będzie kryterium smaku.

## § 8

### Nagrody konkursowe i termin ich wręczenia

1. Jury wyłoni spośród Uczestników konkursu trzy podmioty, których Drużyny otrzymały najwyższą liczbę punktów.
2. Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają:
  - a. I miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny o wartości do 500,- zł oraz prawo uczestnictwa w kolejnej edycji konkursu pn. „Czas na rybę!” bez wstępnych eliminacji. Zwycięzca otrzyma także nagrodę specjalną w postaci dwutygodniowego stażu zawodowego u jednego z Szefów Kuchni zrzeszonego w stowarzyszeniu Euro-Toques Polska. Termin i miejsce stażu zostanie ustalony indywidualnie z drużyną, która otrzyma nagrodę.
  - b. II miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny o wartości do 350,- zł;
  - c. III miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny o wartości do 250,- zł
3. Każdy Uczestnik startujący w Konkursie - inny niż wymienieni w ust. 2 - otrzyma dyplom uczestnictwa oraz nagrodę pocieszenia.
4. Nagrody i dyplomy za uczestnictwo w Konkursie wręczą osoby wskazane przez Organizatora.
5. Nagrody zostaną wręczone po uiszczeniu przez osoby nagrodzone na rzecz Organizatora - który zobowiązany jest do pobrania i odprowadzenia na rzecz właściwego urzędu skarbowego podatku dochodowego od przyznanych nagród rzeczowych – kwoty stanowiącej równowartość 10% wartości przyznanej nagrody na poczet zryczałtowanego podatku dochodowego od nagrody (podstawa prawna opodatkowania: art. 30 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych).





6. Ogłoszenie zwycięzców nastąpi w dniu 3 października 2020 r. podczas Wojewódzkiego Święta Karpia oPolskiego, w miejscu wyznaczonym przez Organizatora.
7. Nagrody powinny być odebrane osobiście przez członków Drużyn w dniu 03.10.2020 r. w trakcie uroczystego wręczenia Nagród.
8. W trakcie uroczystego wręczenia Nagród członkowie drużyn zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim.
9. Nagroda nie podlega zamianie na inne nagrody.
10. Odmowa przyjęcia Nagrody, niedostarczenie Nagrody z przyczyn leżących po stronie Zwycięzcy, a w szczególności: wskutek podania nieprawidłowych danych, niepełnych danych, lub nieodebranie Nagrody w terminie, oznacza utratę prawa do Nagrody.
11. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za nieopłacenie podatku od nagród przez uczestników.

## § 9

### Przetwarzanie danych osobowych

1. Biorąc udział w Konkursie Uczestnik (osoba zgłaszająca Uczestnika) oraz wyznaczeni przez niego kucharze wyrażają zgodę na przetwarzanie ich danych osobowych przez Organizatora - zgodnie z przepisem art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 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) /Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1/ - w zakresie określonym niniejszym Regulaminem.
2. Administratorem danych osobowych Szkoły i Uczniów reprezentujących Uczestnika jest Organizator. Klauzula informacyjna RODO stanowi załącznik nr 5 do niniejszego regulaminu.
3. Dane osobowe zbierane są na podstawie wypełnionego formularza zgłoszeniowego.
4. Zakres zbieranych i przetwarzanych danych obejmuje:
  - imię i nazwisko, adresy e-mail, numery telefonów uczniów reprezentujących Uczestnika,
  - imię i nazwisko, numer telefonu komórkowego i adres e-mail osoby zgłaszającej Uczestnika, oraz pełną nazwa podmiotu.
5. Dane osobowe członków Drużyn i osoby zgłaszającej Uczestnika będą przetwarzane wyłącznie na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie, w szczególności w celu zorganizowania i przeprowadzenia Konkursu, opublikowania wyników Konkursu oraz przekazania zwycięzcy nagrody konkursowej.
6. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, ale niezbędny dla udziału w organizowanym Konkursie. Osoby zgłaszające Uczestnika oraz członkowie Drużyn mają prawo żądania od Administratora Danych Osobowych dostępu do swoich danych osobowych, prawo do ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie.





## § 10

### Postanowienia końcowe

1. Warunkiem przeprowadzenia Konkursu jest udział co najmniej 3 drużyn (6 uczestników).
2. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania Konkursu do dnia 20.09.2020 r., jeżeli nie zgłosi się minimalna ilość Uczestników, o której mowa w ust.1 powyżej, lub z przyczyn niezależnych od Organizatora.
3. Uczestnicy i członkowie Drużyn wyrażają zgodę na opublikowanie ich imienia i nazwiska lub firmy Uczestnika w materiałach promocyjnych Organizatora związanych z Konkursem, w szczególności na stronach internetowych Organizatora, portalach społecznościowych, a także zgadzają się na wykorzystanie ich wizerunku utrwalonego podczas Konkursu i wręczania nagród, w tym na rozpowszechnianie ich wizerunku na stronach internetowych Organizatora, portalach społecznościowych i w publikacjach Organizatora w celu informowania o Konkursie. Zgoda, o której mowa powyżej jest udzielana nieodpłatnie i nie jest ograniczona terytorialnie ani czasowo.
4. Uczestnik oświadcza, że posiada pełne prawa autorskie do przestanej receptury oraz zdjęcia potrawy.
5. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego i inne przepisy prawa polskiego, w tym także rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 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 (ogólnego rozporządzenie o ochronie danych) /Dz. Urz. UE L 119 z 4.05.2016, str. 1/.
6. Niniejszy Regulamin wchodzi w życie z dniem 31 marca 2020 r.

#### Załączniki:

- nr 1 - Zgłoszenie do Konkursu wraz z Oświadczeniem RODO Zgłaszającego i Uczestnika
- nr 2 - Harmonogram Konkursu
- nr 3 - Kodeks etyczny Jurora
- nr 4 - Arkusz ocen
- nr 5 - Klauzula RODO
- nr 6 - Produkt obowiązkowy

**Informacji na temat Konkursu udziela: Rybacka Lokalna Grupa Działania „Opolszczyzna”**

**tel. 790 247 247, 535 380 010; e-mail: CNR@swietokarpia.pl www.swietokarpia.pl**



## KODEKS ETYCZNY SĘDZIEGO

Niniejszy Kodeks Etyczny jest warunkiem zasiadania w Jury Konkursu Kulinarnego „Czas na rybę”.

Kodeks etyczny został opracowany i opublikowany przez organizatorów Kulinarного Pucharu Polski.

Przyjęcie zaproszenia do składu jurorskiego Konkursu „Czas na rybę” zobowiązuje do przestrzegania zasad etyki ogólnoludzkiej, a w szczególności zasad dobrych praktyk branżowych. Juror zobligowany jest do przestrzegania poniższych zasad, które zapewnią profesjonalne przeprowadzenie rozgrywek konkursowych, wpłyną na sukces całego przedsięwzięcia oraz prestiż i poważanie w środowisku branżowym. Jako Juror Konkursu zobowiązują się do:

1. Profesjonalnego wykonywania powierzonych mi zadań, z poczuciem misji i szacunku do zawodu kucharza oraz w imię integracji środowiska branżowego.
2. Stawienia się na konkurs w terminie wyznaczonym przez Organizatora, jednak zawsze przed przybyciem zawodników na stanowiska konkursowe. Gdybym z przyczyn niezależnych ode mnie miał się spóźnić lub w ogóle nie mógł uczestniczyć w konkursie bezzwłocznie powiadomię o tym fakcie Przewodniczącego Jury lub Organizatora.
3. Stawienia się na konkurs w profesjonalnym, galowym stroju kucharskim (bluza kucharska, czarne spodnie, czarne buty i czapka) i przez cały czas trwania imprezy dbania o czystość i nienaganny wygląd.
4. Zachowania uczciwości i bezstronności dając równe szanse każdemu zawodnikowi. Nie angażowania się w żadne nieetyczne i nieuczciwe praktyki służące dyskryminowaniu i obniżaniu szans któregokolwiek z zawodników.
5. Wykonywania czynności zgodnie ze swoim sumieniem i honorem zawodowym. Nie ulegania wpływom z zewnątrz w tym organizatorów, kolegów z branży czy kampanii medialnym, jak również pozostałych członków komisji sędziowskiej. W przypadku zaobserwowania takich praktyk do niezwłocznego poinformowania o tym procederze Przewodniczącego Jury lub Organizatora.
6. Nie wpływania na wyniki konkursu i sugerowania ocen pozostałym członkom komisji sędziowskiej.
7. Do zachowania trzeźwości i nie zażywania jakichkolwiek środków odurzających przez cały czas wykonywania obowiązków jurora oraz wystrzegania się wszelkich zachowań mających wpływ lub zagrażających pracy komisji sędziowskiej oraz pozostałym uczestnikom wydarzenia.
8. Wniesienia własnej wiedzy, doświadczenia i umiejętności w poszanowaniu prawa do wymiany poglądów z pozostałymi członkami komisji sędziowskiej i respektowania ich opinii i spostrzeżeń.

9. Dokładnego zapoznania się z regulaminem konkursu i całkowitego jego respektowania. W przypadku zapytań ze strony zawodników dotyczących spraw regulaminowych do bezzwłocznego udzielania odpowiedzi.
10. Znajomości i przestrzegania zasad dobrych praktyk higieny i bezpieczeństwa.
11. Przestrzegania zasady poufności posiadanych materiałów oraz wyników panelu dyskusyjnego z pozostałymi członkami komisji sędziowskiej. Rozmowy z zawodnikami konkursu na temat efektów oceny prezentowanych dań konkursowych wyłącznie w czasie/momentcie do tego wyznaczonym na tzw. feedbacku i na wyraźną prośbę Przewodniczącego Jury.
12. Przestrzegania zakazu użytkowania telefonu komórkowego (w tym smartphone) czy sprzętu komputerowego (laptop, tablet, notebook i inne) w innych celach niż tylko dokumentowanie przebiegu konkursu.
13. Nie angażowania się w działalność medialną np. udzielania wywiadów podczas pełnienia obowiązków jurora, chyba że za zgodą lub na wyraźną prośbę Przewodniczącego Jury lub Organizatora.
14. Przyjęcia z godnością i bezdyskusyjnie decyzji Przewodniczącego Jury o wykluczeniu ze składu sędziowskiego w przypadku gdy któryś z powyższych punktów będzie rażąco przeze mnie naruszany, i gdy moje zachowanie będzie miało wpływ na przebieg i kulturę pracy całej komisji sędziowskiej oraz wizerunek całego wydarzenia.

Imię i Nazwisko Jurora: .....

Podpis: .....

## Załącznik nr 5 do Regulaminu Konkursu Kulinarnego „Czas na rybę”

### KLAUZULA RODO

1. Administratorem danych osobowych Uczestnika Konkursu jest **Rybacka Lokalna Grupa Działania „Opolszczyzna”** z siedzibą w Biestrzynie, ul. Poliwoda 18, 46-043 Ozimek;
2. Z administratorem danych osobowych można kontaktować się poprzez adres e-mail: [biuro@lgropolszczyzna.pl](mailto:biuro@lgropolszczyzna.pl) lub pisemnie na adres korespondencyjny ul. Zajęczka 7/1, 45-050 Opole;
3. Administrator danych wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres e-mail: [iod@lgropolszczyzna.pl](mailto:iod@lgropolszczyzna.pl) lub pisemnie na adres korespondencyjny administratora danych, wskazany w pkt. 2);
4. Zebrane dane osobowe będą przetwarzane przez administratora danych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a) rozporządzenia 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 (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1), dalej „rozporządzenie 2016/679”, tj. na podstawie odrębnej zgody na przetwarzanie danych osobowych, która obejmuje zakres danych szerszy, niż to wynika z powszechnie obowiązującego prawa (dane nieobowiązkowe);
5. Zebrane dane osobowe, o których mowa w pkt. 4 będą przetwarzane przez administratora danych w celu przeprowadzenia oraz promocji Konkursu Kulinarnego „Czas na rybę”
6. Zebrane dane osobowe mogą być udostępniane podmiotom publicznym uprawnionym do przetwarzania danych osobowych na podstawie przepisów powszechnie obowiązującego prawa oraz podmiotom przetwarzającym dane osobowe na zlecenie administratora w związku z wykonywaniem powierzonego im zadania w drodze zawartej umowy, np. dostawcom wsparcia informatycznego.
7. Odbiorcami danych osobowych Uczestnika będą osoby lub podmioty, które realizują zadanie związane z Konkursem Kulinarnym „Czas na rybę”, a także mogą być udostępniane innym podmiotom jeżeli obowiązek taki będzie wynikać z przepisów prawa oraz podmiotom przetwarzającym dane osobowe na zlecenie administratora w związku z wykonywaniem powierzonego im zadania w drodze zawartej umowy
8. Zebrane dane osobowe na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a) rozporządzenia 2016/679, będą przetwarzane przez okres realizacji zadań, o których mowa w pkt. 5. Okres przechowywania danych może zostać każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych będzie niezbędne do dochodzenia roszczeń lub do obrony przed takimi roszczeniami przez administratora danych. Ponadto, okres przechowywania danych może zostać przedłużony na okres potrzebny do przeprowadzenia archiwizacji;
9. Uczestnikowi przysługuje prawo dostępu do danych, prawo żądania ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia ich przetwarzania w przypadkach określonych w rozporządzeniu 2016/679;
10. W przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy rozporządzenia 2016/679, Uczestnikowi przysługuje prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.