

Regulamin Ogólnopolskiego Branżowego Konkursu Umiejętności w kategorii Kucharz oraz Kelner pn. „Smakuj przyszłość z BCU”

Konkurs realizowany w ramach projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”, współfinansowanego ze środków UE w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”, Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”

Tarnów, 18.10.2024 r.

1

§ 1

Postanowienia ogólne

1. **Niniejszy Regulamin określa procedury przystąpienia do konkursu oraz jego organizacji, w tym m.in.: nazwę konkursu, miejsce i czas organizacji konkursu, kryteria definiujące placówki/osoby uprawnione do udziału w konkursie, warunki przystąpienia do konkursu, kryteria wyboru zwycięzcy, sposób przekazania nagrody oraz opis nagród.**
2. **Nazwa konkursu: Ogólnopolski Branżowy Konkurs Umiejętności w kategorii Kucharz oraz Kelner pn.: „Smakuj przyszłość z BCU”.**
3. **Organizator konkursu: Niepubliczne Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa z siedzibą w Tarnowie, ul. J. Kochanowskiego 32, 33-100 Tarnów. Zadania Organizatora konkursu:**
 - zapewnienie miejsca do przeprowadzenia konkursu,
 - zapewnienie zasobów niezbędnych do organizacji oraz przeprowadzenia konkursu,
 - powołanie komisji konkursowych w kategorii Kucharz, tj. Komisji degustacyjnej oraz Komisji technicznej oraz Komisji konkursowej w kategorii Kelner, odpowiedzialnych za ocenę i selekcję zgłoszeń do konkursu na etapie eliminacji, ocenę wykonania zadań konkursowych podczas finału konkursu oraz wybór zwycięzców konkursu,
 - zatwierdzenie Regulamin konkursu,
 - nadzór nad pracami komisji konkursowych,
 - współpraca w zakresie organizacji wydarzenia.
4. **Realizator konkursu: Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, z siedzibą w Rzeszowie, ul. Dąbrowskiego 20a, 35-036 Rzeszów. Zadania Realizatora konkursu:**
 - przygotowanie konkursu (m.in. opracowanie koncepcji merytorycznej wydarzenia, niezbędnej dokumentacji),
 - przeprowadzenie akcji informacyjno-promocyjnej oraz rekrutacji do udziału w konkursie,
 - prowadzenie Biura Konkursu, reprezentowanie konkursu na zewnątrz,
 - zapewnienie zasobów niezbędnych do organizacji oraz przeprowadzenia konkursu, organizowanie współpracy z partnerami zewnętrznymi, dostawcami usług,
 - przeprowadzenie konkursu,
 - bieżąca kontrola nad organizacją wydarzenia, w tym zarządzanie budżetem przedsięwzięcia,
 - rejestracja Uczestników oraz sprawdzenie tożsamości Uczestników w dniu konkursu (na podstawie okazanej przez Ucznia ważnej legitymacji szkolnej lub innego dokumentu tożsamości),
 - podejmowanie bieżących decyzji podczas przebiegu wydarzenia (we współpracy z Organizatorem Konkursu i Komisjami konkursowymi),
 - sporządzenie oraz gromadzenie dokumentacji dotyczącej konkursu,

- podsumowanie konkursu (w tym sporządzenie protokołu z konkursu), wyłonienie zwycięzców, wręczenie nagród,
 - rozpatrywanie wniosków i odwołań (we współpracy z Organizatorem Konkursu i Komisjami konkursowymi).
5. Za organizację i przeprowadzenie konkursu odpowiada **Realizator konkursu wraz z Organizatorem konkursu**.
 6. **Konkurs ma charakter ogólnopolski.**
 7. **Rekrutacja do udziału w konkursie prowadzona będzie w okresie od 18.10.2024 r. do 15.11.2024 r. do godz. 23:59:59.**
 8. **Eliminacje do finału konkursu (ocena i selekcja zgłoszeń przez komisje konkursowe) odbędą się w okresie od 16.11.2024 r. do dnia 29.11.2024 r.**
 9. **Termin organizacji finału konkursu: 12 grudnia 2024 r., godz. 8:00 – 15:00.** Szczegółowy harmonogram finału konkursu określa załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu.
 10. **Miejsce organizacji finału konkursu:** finał konkursu organizowany jest w formie stacjonarnej w siedzibie **Organizatora konkursu**, tj. w **Niepublicznym Branżowym Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa z siedzibą w Tarnowie, ul. J. Kochanowskiego 32, 33-100 Tarnów (woj. małopolskie).**
 11. Informacje o konkursie wraz z Regulaminem i załącznikami publikowane są na stronie internetowej organizatora: www.bcu-gastronomia.pl
 12. **Osobą do kontaktu w sprawie konkursu jest: Katarzyna Smoleń, tel.: 517 085 293, email: ksmolen@pap.rzeszow.pl**
 13. Konkurs realizowany w ramach projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”, współfinansowanego ze środków UE w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”, Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”.

§ 2

Komisje konkursowe

1. **Organizator konkursu** powołuje komisje konkursowe dla kategorii konkursowej Kucharz, tj. Komisję degustacyjną oraz Komisję techniczną oraz Komisję konkursową dla kategorii konkursowej Kelner.
2. **Skład komisji konkursowych:**
 - **Członkowie komisji konkursowych dla kategorii Kucharz**, tj. Komisji degustacyjnej (max. 5 osób) oraz Komisji technicznej (max. 5 osób) dla kucharzy - przedstawiciele Partnerów projektu (Stowarzyszenie Polska Akademia Sztuki Kulinarnej, Podkarpacka Akademia Umiejętności Piotr Bassara)/ kadra BCU /trenerzy prowadzący szkolenia i kursy w ramach BCU/ przedstawiciele placówek oświatowych prowadzących

kształcenie na kierunkach gastronomicznych i kelnerskich, itp. Funkcję członków Komisji degustacyjnej i Komisji technicznej mogą pełnić te same osoby.

- **Członkowie komisji konkursowej dla kelnerów**, (max. 3 osoby) - eksperci, tj. kadra BCU/ trenerzy prowadzący szkolenia i kursy w ramach BCU/ przedstawiciele placówek oświatowych prowadzących kształcenie na kierunkach gastronomicznych i kelnerskich, itp.
3. Wszyscy członkowie komisji konkursowych muszą zapoznać się z Kodeksem etycznym Członka Komisji Konkursowych i zobowiązać się do jego przestrzegania poprzez jego podpisanie. Podpisany Kodeks Etyczny musi zostać przekazany Organizatorowi przed rozpoczęciem etapu eliminacji do Konkursu. Nie przekazanie przez Członka Komisji Konkursowej podpisanego Kodeksu Etycznego będzie skutkować wykluczeniem go ze składu komisji.

§ 3

Cele konkursu

1. Zwiększenie atrakcyjności zawodu kucharza oraz kelnera, rozwijanie kompetencji zawodowych uczniów szkół, kształcących w dziedzinie gastronomii z terenu całej Polski. Rozbudzanie u uczniów zainteresowań związanych z wybranym zawodem, popularyzowanie kształcenia zawodowego, podniesienie rangi zawodu kucharz oraz kelner.
2. Sprawdzenie umiejętności kulinarnych/kelnerskich uczniów. Zapewnienie Uczestnikom konkursu możliwości zaprezentowania swoich talentów kulinarnych poza środowiskiem szkolnym, rozwijanie kreatywności uczniów, wspomaganie zdolności stosowania zdobytej wiedzy w praktycznym działaniu, lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.
3. Rywalizacja Uczestników wydarzenia (zapewnienie udziału Uczestników w określonym działaniu tj. zadaniu konkursowym) oraz wybór najlepszych wykonawców zadania konkursowego.
4. Promowanie różnorodności, budowanie poczucia wspólnoty wśród uczniów, w tym zapobieganie wykluczeniu osób z niepełnosprawnościami.
5. Upowszechnianie stosowania rozwiązań proekologicznych, cyfrowych i innowacji w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa.
6. Promowanie produktów regionalnych oraz kultury poszczególnych regionów. Promowanie gastronomii jako sztuki przyrządzania potraw oraz podawania potraw na podstawie wiedzy kulinarnej, a także promowanie sztuki obsługi kelnerskiej.
7. Wymiana informacji i doświadczeń pomiędzy placówkami prowadzącymi kształcenie uczniów w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa. Rozwijanie współzawodnictwa pomiędzy uczniami szkół kształcących w zawodach gastronomicznych. Integracja szkół o tym samym profilu kształcenia.

§ 4

Uczestnicy konkursu

1. Konkurs umiejętności kulinarnych/kelnerskich dedykowany jest dla **uczniów placówek oświatowych - prowadzących kształcenie w zawodach gastronomicznych, tj.: kucharz, kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych, pracownik pomocniczy gastronomii, technik usług kelnerskich z terenu całej Polski, którzy:**
 - 1) dokonają prawidłowego zgłoszenia do Konkursu, w trybie i terminie przewidzianym niniejszym Regulaminem,
 - 2) zapoznają się i zaakceptują treść niniejszego Regulaminu.
2. Z chwilą spełnienia łącznie wszystkich wyżej wymienionych warunków oraz zakwalifikowania się do udziału w konkursie, osoby o których mowa w pkt.1 niniejszego paragrafu stają się Uczestnikami konkursu (dalej również: „Uczestnik”).
3. Każdy Uczestnik konkursu powinien posiadać aktualną książeczkę zdrowia, kompletny strój kucharza/kelnera oraz ważną legitymację szkolną.
4. Udział uczniów w konkursie jest dobrowolny. **Każdy uczeń zgłasza chęć przystąpienia do wybranej kategorii konkursu: Kucharz lub Kelner w szkole, do której uczęszcza.** Istnieje możliwość zgłoszenia przez placówkę oświatową uczniów do dwóch kategorii konkursowych, pod warunkiem, że jeden uczeń uczestniczy w tylko jednej kategorii konkursu.
5. Uczestnicy konkursu zobowiązani są do:
 - przestrzegania zasad zawartych w Regulaminie konkursu,
 - zgłaszania wszelkich zastrzeżeń do Biura Konkursu,
 - przestrzegania zasad tolerancji, równości oraz współżycia społecznego.
6. Uczestnicy konkursu mają prawo do:
 - uzyskania pełnej informacji na temat zasad organizacyjnych konkursu na każdym jego etapie,
 - uzyskania pełnej informacji na temat wyników konkursu,
 - złożenia odwołania, o którym mowa w §10 niniejszego Regulaminu.
7. Każdy Uczestnik (w przypadku osób niepełnoletnich Rodzic/Opiekun prawny Uczestnika konkursu) /Opiekun Uczestników/Uczestnika konkursu ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z uczestnictwem w konkursie.
8. **Udział w konkursie jest nieodpłatny.**

§ 5

Etapy konkursu, kategorie konkursowe - założenia

1. W ramach przedmiotowego konkursu wyróżnia się **dwie kategorie konkursowe: Kucharz (zespołowa) oraz Kelner (indywidualna)**.
2. Konkurs składa się z trzech etapów:
 - 1) **Etap I – zgłoszenie się placówek/uczniów do udziału w konkursie:**
 - **kategoria konkursowa Kucharz:** przygotowanie, nadesłanie zgłoszenia i receptur, opisu produkcyjnego oraz dokumentacji zdjęciowej wykonanej **potrawy – dania głównego: kurczak kukurydziany na świątecznym stole**, według zasad przewidzianych w Regulaminie konkursu opisanych poniżej;
 - **kategoria konkursowa Kelner:** przygotowanie, nadesłanie zgłoszenia wraz z opisem nakrytego stołu (przedstawienie menu pod jakie stół został nakryty oraz w jaki sposób dokonano aranżacji) oraz dokumentacji zdjęciowej przygotowanego **nowoczesnego nakrycia stołu Bożonarodzeniowego** - według zasad przewidzianych w Regulaminie konkursu opisanych poniżej.
 - 2) **Etap II - eliminacje:**
 - zakwalifikowanie Zespołów uczniowskich zgłoszonych do kategorii konkursowej Kucharz oraz uczniów zgłoszonych do kategorii konkursowej Kelner z poszczególnych szkół;
 - kwalifikacji do udziału w konkursie dokonają komisje konkursowe wymienione w § 2.
 - 3) **Etap III – finał konkursu – część praktyczna w dniu 12 grudnia 2024 r.:**
 - **kategoria konkursowa Kucharz (zespołowa),**
 - **kategoria konkursowa Kelner (indywidualna).**

Przebieg finału konkursu opisany jest w Harmonogramie finału konkursu – załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu.

W uzasadnionych okolicznościach, tj. np. niezakwalifikowanie we wskazanym terminie do udziału w konkursie wymaganej liczby reprezentacji szkół do poszczególnych kategorii konkursu (min. 6 reprezentacji szkół – kategoria konkursowa Kucharz oraz min. 6 reprezentacji szkół – kategoria konkursowa Kelner), Realizator konkursu zastrzega sobie prawo do zmiany terminu organizacji finału konkursu.
3. **Kategoria konkursowa Kucharz (zespołowa) - założenia:**
 - 1) Uczniowie biorą udział w konkursie w **3-osobowych zespołach** (lider i dwaj pomocnicy) - uczniowie jednego Zespołu muszą uczęszczać do tej samej szkoły/zespołu szkół.
 - 2) Każdemu Zespołowi uczniowskiemu na konkursie towarzyszyć będzie jeden Opiekun (np. nauczyciel przedmiotów zawodowych z dziedziny gastronomii/kelnerstwa).
 - 3) Do udziału w konkursie zakwalifikowanych zostanie **od 6 do 8 zespołów z 6 do 8 szkół** (1 szkoła – 1 zespół) – max: 24 uczniów, 8 Opiekunów, łącznie max. 32 osoby.
 - 4) **Zadaniem konkursowym jest sporządzenie na podstawie autorskiej receptury dania głównego - kurczak kukurydziany na świątecznym stole** (przygotowanie dania

głównego z wykorzystaniem produktów tj.: kurczak kukurydziany, produkt regionalny, produkt sezonowy (składniki obowiązkowe potrawy konkursowej), zgodnie z tematem przewodnim konkursu - „na świątecznym stole”).

- 5) **Podczas konkursu Zespoły przygotowują jedno danie główne konkursowe na 5 talerzach - 5 porcji (gramatura 1 porcji: min. 200 g), zaaranżowanych według inwencji twórczej Uczestników do wizualnej oraz smakowej oceny członków komisji konkursowej.**
 - 6) **Porcje potrawy konkursowej będą prezentowane na stole do ekspozycji potraw.**
 - 7) **Danie konkursowe zostanie sporządzone w całości w czasie trwania konkursu, z przywiezionych przez poszczególne Zespoły surowców/ produktów.**
 - 8) **Organizator konkursu nie zapewnia surowców do przygotowania dań konkursowych.** Reprezentacje szkół zabezpieczają wszystkie niezbędne surowce/produkty do wykonania pracy konkursowej.
 - 9) Użyte surowce/produkty łącznie z dekoracją muszą być jadalne, świeże, nietrujące oraz nie zakazane przez polskie prawo.
 - 10) Podczas konkursu Zespoły będą wykonywać prace związane z przygotowaniem dania konkursowego oraz je eksponować. **Czas na wykonanie zadania wynosi 90 minut.**
 - 11) Dodatkowo Zespoły mają 30 minut na przygotowanie miejsca pracy oraz łącznie 30 minut na prezentację dania i posprzątanie stanowiska pracy.
 - 12) Uczestnicy przystępują do wykonania zadania we własnej kompletnej i czystej odzieży ochronnej, tj. bluza kucharska, zapaska, nakrycie głowy, rękawiczki, buty ochronne.
 - 13) **Każdy Zespół oprócz produktów/surowców do przygotowania dań konkursowych, zapewnia podczas konkursu także:**
 - wizytówki z nazwą potrawy na stół bankietowy,
 - dekorację dania konkursowego,
 - porcelanę i sztucę do prezentacji potrawy,
 - recepturę wykonania,
 - identyfikatory z imieniem i nazwiskiem oraz nazwą placówki.
 - 14) **Na miejscu organizacji konkursu (siedziba BCU w Tarnowie) dla każdego Zespołu uczniowskiego zapewnione zostaną:**
 - dostęp do pracowni gastronomicznej ze stanowiskami pracy i wyposażeniem do przygotowania potraw,
 - stół do prezentacji gotowych prac konkursowych.
 - 15) Inne naczynia lub drobny sprzęt specjalistyczny Uczestnicy organizują we własnym zakresie.
 - 16) Każdy Zespół odbiera stanowisko pracy na 30 minut przed swoim startem i zdaje je w czasie przeznaczonym na jego sprzątanie. Zespoły muszą pozostawić stanowisko pracy w takim stanie, jaki został im przekazany.
 - 17) Każdy Zespół będzie losował swój numer identyfikacyjny, określający stanowisko w konkursie oraz kolejność wystartowania.
4. **Kategoria konkursowa Kelner (indywidualna):**
- 1) Uczniowie biorą udział w konkursie indywidualnie.

- 2) Każdemu uczniowi na konkursie towarzyszyć będzie jeden Opiekun (np. nauczyciel przedmiotów zawodowych z dziedziny gastronomii/kelnerstwa).
- 3) Do udziału w konkursie zakwalifikowanych zostanie od **6 do 8 osób z 6 – 8 szkół** – max. 8 uczniów, 8 Opiekunów, łącznie max. 16 osób.
- 4) Do konkursu dopuszczeni będą tylko Uczestnicy w strojach kelnerskich: czarna spódnica/spodnie, biała koszula z długim rękawem, obuwie kelnerskie, muszka (chłopcy), zapaska kelnerska/kamizelka. Wyposażenie własne kelnera: hantlik – serweta kelnerska, taca kelnerska, rękawiczki, identyfikatory z imieniem i nazwiskiem Uczestnika oraz nazwą szkoły.
- 5) **Zadaniem konkursowym jest prezentacja nowoczesnego nakrycia stołu Bożonarodzeniowego, obejmująca:**
 - **Wykonanie nakrycia stołu – nowoczesny stół Bożonarodzeniowy:** przygotowanie przez kelnera biorącego udział w konkursie stołu bożonarodzeniowego dla 4 osób oraz świątecznej karty menu. Motywem przewodnim nakrycia stołu jest temat: „nowoczesny stół Bożonarodzeniowy”. Nakrycie stołu należy wykonać na stole o wymiarach 120 cm x 80 cm, dobrać odpowiednie nakrycie, zastawę stołową, dekorację stołu, przy wykorzystaniu odpowiedniego serwisu oraz w sposób zgodny z techniką kelnerską. Nakrycie stołu ma być odpowiednie do przygotowanego menu.
 - **Prezentacja przygotowanego nakrycia stołu – merytoryczna wypowiedź Uczestnika** biorącego udział w konkursie na temat przygotowanego nakrycia stołu oraz przygotowanej karty menu. Czas na wykonanie nakrycia stołu i merytoryczną wypowiedź wynosi 25 minut.
 - **Po zakończeniu prezentacji, każdy Uczestnik będzie zobowiązany do uprzątnięcia stołu i przygotowania miejsca dla kolejnego Uczestnika.** Łączny czas na uprzątnięcie miejsca i przygotowanie go dla kolejnego Uczestnika wynosi 5 minut.
- 6) **Organizator konkursu nie zapewnia materiałów, elementów do przygotowania świątecznego nakrycia stołu.** Reprezentacje szkół zabezpieczają wszystkie niezbędne materiały i elementy do wykonania pracy konkursowej.
- 7) **Na miejscu organizacji konkursu (siedziba BCU w Tarnowie) dla każdego Uczestnika konkursu zapewnione zostaną:**
 - dostęp do auli, gdzie przygotowywane i prezentowane będzie zadanie konkursowe: nowoczesny stół Bożonarodzeniowy,
 - stół do prezentacji ww. zadania konkursowego.
- 8) Uczestnicy przystępują do wykonania zadania we własnej kompletnej i czystej odzieży kelnerskiej.
- 9) Każdy Uczestnik oprócz elementów do przygotowania nowoczesnego nakrycia stołu Bożonarodzeniowego, zapewnia podczas konkursu także:
 - wizytówkę z nazwą zadania konkursowego,
 - elementy dodatkowe stanowiące dekorację stołu zgodne z motywem przewodnim konkursu: „nowoczesny stół Bożonarodzeniowy”,

- identyfikator z imieniem i nazwiskiem oraz nazwą szkoły.
- 10) Każdy Uczestnik będzie losował swój numer identyfikacyjny, określający stanowisko w konkursie oraz kolejność wykonania nakrycia stołu i jego prezentacji.
 5. W przypadku zgłoszenia się do konkursu mniejszej ilości szkół będzie możliwość uczestniczenia w wydarzeniu większej liczby 3-osobowych Zespołów kucharzy z jednej szkoły oraz większej liczby osób – kelnerów z jednej szkoły.
 6. Produkty, materiały, elementy przywiezione przez Uczestników będzie można składować w miejscu określonym przez Organizatora, które podane zostanie w późniejszym terminie.
 7. Organizator zapewnia dostęp do lodówki dla Uczestników od dnia 10.12.2024 r. od godz. 08:00.
 8. W trakcie pracy Uczestnicy objaśniają członkom Komisji konkursowych oraz pozostałym widzom poszczególne etapy pracy.

§ 6

Przebieg finału Konkursu – założenia ogólne

1. **Na potrzeby finału konkursu Realizator zapewni:**
 - serwis kawowy oraz obiad w dniu Konkursu dla wszystkich Uczestników konkursu oraz Opiekunów,
 - możliwość skorzystania z noclegu (ze śniadaniem) dla Uczestników konkursu i ich Opiekunów (nocleg w przededniu konkursu w pokojach jedno/dwu/trzyosobowych w obiektach hotelowych/noclegowych zlokalizowanych w miejscowości Tarnów lub okolicy), dla osób które zgłoszą taką potrzebę w karcie zgłoszenia szkoły do udziału w konkursie.
2. Organizator/Realizator konkursu nie pokrywa kosztów dojazdu Uczestników konkursu oraz ich Opiekunów na miejsce finału konkursu, miejsce noclegu, itp. Organizator konkursu nie ponosi odpowiedzialności za sprzęt, naczynia i rzeczy osobiste uczniów, biorących udział w finale konkursu oraz ich Opiekunów.
3. Za zapewnienie bezpieczeństwa Uczestnikom finału konkursu na każdym jego etapie, w czasie dojazdu do miejsca przeprowadzania konkursu, do miejsca noclegu w przypadku korzystania z noclegu, a także powrotu do szkoły odpowiada dyrektor szkoły, do której uczęszcza uczeń.
4. Przebieg finału konkursu zrealizowany zostanie zgodnie z Harmonogramem finału konkursu zawartym w załączniku nr 3 do niniejszego Regulaminu.
5. Z przebiegu finału konkursu zostanie przygotowana relacja foto/video, która zostanie udostępniona na stronie internetowej/mediach społecznościowych BCU. Każdy Uczeń biorący udział w konkursie, a w przypadku osoby niepełnoletniej Rodzic lub Opiekun prawny, a także Opiekun Zespołu uczniowskiego wyrazi zgodę na nieodpłatne wykorzystanie, używanie i rozpowszechnianie wizerunku/ głosu/ wypowiedzi na potrzeby Projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”, co jest jednoznaczne z tym, iż fotografie, filmy lub nagrania wykonane podczas realizacji

konkursu mogą zostać umieszczone na stronie internetowej BCU, w mediach społecznościowych BCU oraz wykorzystane w materiałach promocyjnych. Ww. fotografie, filmy i nagrania mają na celu dokumentowanie działań realizowanych w ramach Projektu. Zgoda jest wyrażana poprzez podpisanie Załączników nr 2.A/2.B do niniejszego Regulaminu.

6. Adekwatnie do zgłoszonych potrzeb uwzględniane będą specjalne potrzeby wynikające z niepełnosprawności Uczestników konkursu (w miarę możliwości realizacyjnych). Przykładowo w razie udziału w finale konkursie osób głuchoniemych lub niedosłyszących, zapewniony może zostać tłumacz języka migowego.

§7

Rekrutacja do udziału w konkursie/Zgłoszenie do udziału w konkursie

1. Rekrutacja do udziału w Ogólnopolskim Branżowym Konkursie Umiejętności dla kategorii Kucharz oraz Kelner pn. „Smakuj przyszłość z BCU” prowadzona jest na podstawie niniejszego Regulaminu.
2. **Rekrutacja do udziału w konkursie ma charakter otwarty i niedyskryminacyjny.**
3. Zgłoszenia Zespołu uczniowskiego do udziału w kategorii konkursowej Kucharz oraz ucznia do udziału w kategorii konkursowej Kelner dokonuje placówka oświatowa. Do udziału w konkursie Ucznia/Zespół uczniów może zgłosić każda placówka oświatowa spełniająca warunki udziału w konkursie zgodnie z zapisami w §4.
4. **Rekrutacja prowadzona jest w okresie od 18.10.2024 r. do 15.11.2024 r. do godz. 23:59:59**, poprzez m.in. stronę internetową Organizatora konkursu, media społecznościowe, emailing, kontakt bezpośredni. Informacje o konkursie będą rozpowszechniane w szczególności w środowisku placówek oświatowych kształcących w zawodach gastronomicznych.
5. W uzasadnionych okolicznościach, tj. np. niezakwalifikowanie w ww. terminie do udziału w konkursie min. 6 reprezentacji szkół – kategoria konkursowa Kucharz oraz min. 6 reprezentacji szkół – kategoria konkursowa Kelner, Realizator konkursu zastrzega sobie prawo do wydłużenia wskazanego powyżej terminu rekrutacji, jak również zmiany terminu organizacji finału konkursu.
6. W przypadku wpływu w ramach każdej kategorii konkursu 20 zgłoszeń Realizator będzie uprawniony do zamknięcia przyjmowania zgłoszeń do konkursu przed 15.11.2024 r.
7. Maksymalna liczba zgłoszeń w ramach każdej kategorii wynosi 30. W przypadku wpływu w danej kategorii powyżej 30 zgłoszeń ocenie podlegać będzie tylko pierwszych 30 zgłoszeń – decydująca będzie kolejność zgłoszeń.
8. **Rekrutacja do udziału w konkursie odbywa się na podstawie następujących dokumentów:**
 - 1) **Karty zgłoszenia szkoły do udziału w konkursie z opisem zadania konkursowego** (Załączniki nr 1 do Regulaminu). Karta zgłoszenia zawiera m.in.:

- nazwę placówki, osobę wskazaną do kontaktu w sprawie konkursu oraz dane kontaktowe placówki oświatowej, zgłaszającej Zespół uczniowski/Uczniów do udziału w konkursie,
 - dane Zespołu/Ucznia zgłaszającego się do udziału w konkursie (imiona i nazwiska Uczniów i Opiekuna/Opiekunów),
 - wybór kategorii konkursowej,
 - **opis zadania konkursowego: w przypadku kategorii konkursowej Kucharz** - nazwę potrawy, recepturę wszystkich elementów składowych potrawy, szczegółowy opis procesu technologicznego na wszystkich etapach produkcji dania z opisem zastosowanych technik kulinarnych; **w przypadku kategorii konkursowej Kelner** - opis wykorzystanych elementów przygotowanego nowoczesnego nakrycia stołu Bożonarodzeniowego, opis do jakiego menu stół został nakryty, w jaki sposób dokonano aranżacji.
- 2) **Formularza zgłoszeniowego Uczestnika – Ucznia** - do udziału w konkursie (Załącznik nr 2.A do Regulaminu).
 - 3) **Formularza zgłoszeniowego Uczestnika – Opiekuna** - do udziału w konkursie (Załącznik nr 2.B do Regulaminu).
 - 4) **Dokumentacji zdjęciowej prezentującej wykonane zadanie konkursowe, tj.:**
 - **w przypadku kategorii konkursowej Kucharz: 3 sztuki wyraźnych zdjęć potrawy:** jedno z góry i dwa z boku potrawy (w przypadku wysłania/dostarczenia zgłoszenia w wersji elektronicznej wymagana rozdzielczość przesłanych zdjęć: 1920x1080 pikseli, w przypadku wysłania/dostarczenia zgłoszenia w wersji papierowej wymagane są wydruki zdjęć w rozmiarach: szer. 30 cm, dł. 40 cm),
 - **w przypadku kategorii konkursowej Kelner: 3 sztuki wyraźnych zdjęć przygotowanego nowoczesnego nakrycia stołu Bożonarodzeniowego:** jedno z góry i dwa z boku stołu (w przypadku wysłania/dostarczenia zgłoszenia w wersji elektronicznej wymagana rozdzielczość przesłanych zdjęć: 1920x1080 pikseli, w przypadku wysłania/dostarczenia zgłoszenia w wersji papierowej wymagane są wydruki zdjęć w rozmiarach: szer. 30 cm, dł. 40 cm).
9. **Termin nadsyłania zgłoszeń do udziału w konkursie upływa dnia 15.11.2024 r. godz. 23:59:59.**
10. **Warunkiem zgłoszenia udziału w konkursie jest:**
- 1) **Prawidłowe wypełnienie i złożenie do Biura Konkursu dokumentów rekrutacyjnych wskazanych w pkt.8 §7** (zgłoszenia dokonuje placówka oświatowa) w terminie do 15.11.2024 r.
 - 2) Potwierdzenie zapoznania się przez delegowanych do udziału w konkursie uczniów, a w przypadku osoby niepełnoletniej przez Rodzica lub Opiekuna prawnego, a także Opiekunów np. nauczycieli, którzy będą pełnić funkcje Opiekunów Zespołu uczniowskiego podczas konkursu z klauzulą informacyjną oraz wyrażenie zgody na nieodpłatne wykorzystanie i rozpowszechnienie wizerunku (akceptacja jest wyrażana poprzez podpisanie odpowiednio załącznika nr 2.A / 2.B do Regulaminu).
 - 3) akceptacja niniejszego Regulaminu przez dyrektora placówki oświatowej, delegowanych do udziału w konkursie uczniów, a w przypadku osoby niepełnoletniej

przez Rodzica lub Opiekuna prawnego, a także Opiekunów np. nauczycieli, którzy będą pełnić funkcje Opiekunów Zespołu uczniowskiego podczas konkursu (akceptacja jest wyrażana poprzez podpisanie odpowiednio załącznika nr 1 / 2.A / 2.B do Regulaminu).

11. Komplet dokumentów rekrutacyjnych może zostać złożony:

- w formie skanu oryginałów dokumentów na adres e-mail: ksmolen@pap.rzeszow.pl (w takim przypadku **komplet oryginałów dokumentów rekrutacyjnych zostanie dostarczony w dniu finału konkursu do przedstawicieli Biura Konkursu**).
- **osobiście w biurze Realizatora konkursu:** Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, ul. Dąbrowskiego 20a, 35-036 Rzeszów, od poniedziałku do piątku w godzinach od 8:00 do 16:00;
- **drogą pocztową na adres Biura Konkursu:** Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, ul. Dąbrowskiego 20a, 35-036 Rzeszów (komplet dokumentów rekrutacyjnych należy przesać w zaklejonej kopercie z dopiskiem „Zgłoszenie udziału w Konkursie BCU”).

12. Dokumentacja rekrutacyjna powinna zostać sporządzona w wersji papierowej i wypełniona w następujący sposób:

- w języku polskim,
- czytelnie – np. drukowanymi literami lub pismem maszynowym,
- kompletnie, wszystkie wymagane pola formularzy powinny być wypełnione, jeżeli pozycja jest pozycją wyboru, we właściwej kratce należy wstawić np. „x”,
- podpisana przez osobę uprawnioną do reprezentowania placówki oświatowej i opieczętowana w wyznaczonych miejscach,
- podpisana przez ucznia delegowanego do udziału w konkursie przez placówkę oświatową w wyznaczonych miejscach lub w przypadku uczniów niepełnoletnich podpisana przez Rodzica/Opiekuna prawnego delegowanego do udziału w konkursie ucznia w wyznaczonych miejscach,
- podpisana przez Opiekuna Zespołu uczniowskiego/Ucznia w wyznaczonych miejscach.

13. Złożony komplet dokumentów rekrutacyjnych zostanie zweryfikowany pod względem formalnym przez przedstawicieli Realizatora konkursu.

14. W przypadku braków formalnych istnieje możliwość jednokrotnego uzupełniania błędów, takich jak:

- brak wszystkich wymaganych podpisów/pieczęci,
- brak wymaganych załączników,
- nie wypełnienie wszystkich pól w dokumentach.

15. Dokumenty rekrutacyjne, które nie zostaną uzupełnione i/lub skorygowane w terminie wskazanym przez przedstawiciela Realizatora konkursu, zostaną odrzucone i nie będą podlegały dalszej ocenie.

16. Do udziału w konkursie zakwalifikowane zostaną placówki, które złożą kompletne dokumenty rekrutacyjne.

17. Komisje konkursowe powołane przez Organizatora dokonują wstępnej selekcji Uczestników na podstawie subiektywnej oceny opisu zgłoszonego zadania konkursowego, tj.:
- 1) W przypadku kategorii konkursowej Kucharz - dania głównego: kurczak kukurydziany na świątecznym stole oraz jego zdjęć. Ocenie podlegają techniki kulinarne (oryginalność i atrakcyjność), estetyka i atrakcyjność wizualna, proporcjonalność dania, spójność procesu technologicznego, receptury i zdjęcia dania głównego.
 - 2) W przypadku kategorii konkursowej Kelner - nowoczesnego nakrycia stołu Bożonarodzeniowego oraz jego zdjęć. Ocenie podlegają estetyka i atrakcyjność wizualna przygotowanego wystroju stołu, właściwy dobór zastawy do zaproponowanego menu i zdjęcia przygotowanego nakrycia stołu.
18. Lista zakwalifikowanych do finału konkursu placówek oświatowych zostanie opublikowana na stronie internetowej Organizatora konkursu (www.bcu-gastronomia.pl) w terminie do 30 listopada 2024 r. Informacja o zakwalifikowaniu zostanie także przesłana na adres e-mailowy placówki podany w formularzu zgłoszeniowym.
19. W przypadku zmiany w zakresie składu Zespołu uczniowskiego zgłoszonego do udziału w konkursie lub jego Opiekunów, placówka oświatowa zobowiązana jest do przekazania aktualizacji Karty zgłoszenia szkoły wraz z załącznikami, najpóźniej w dniu rozpoczęcia konkursu do godziny 9:00.

§8

Kryteria oceny oraz zasady wyboru zwycięzcy podczas finału konkursu – kategoria konkursowa Kucharz

1. Organizator konkursu zapewni komisje konkursowe dla kucharzy, tj. Komisję techniczną i Komisję degustacyjną. Komisje konkursowe dokonują oceny wykonania zadania konkursowego, tj. dania głównego kurczak kukurydziany na świątecznym stole z wykorzystaniem produktu regionalnego, sezonowego, zgodnie z tematem przewodnim konkursu.
2. Reprezentacje placówek oświatowych oceniane będą przez komisje konkursowe na podstawie kart oceny zadań konkursowych.
3. Ocenie Komisji technicznej podlega:
 - 1) sposób przygotowania potraw - 0-10 punktów,
 - 2) czystość stanowiska pracy - 0-10 punktów,
 - 3) techniki wykorzystane podczas przygotowania potrawy - 0-10 punktów,
 - 4) sposób wykorzystania materiałów „zero waste” - 0-10 punktów,
 - 5) wyeksponowanie tematu przewodniego konkursu, kultury regionu, wykorzystanie produktów regionalnych i sezonowych - 0-10 punktów.
4. Ocenie Komisji degustacyjnej podlega:

- 1) wygląd talerza - 0-10 punktów,
 - 2) wygląd potraw - 0-10 punktów,
 - 3) smak i konsystencja potraw - 0-10 punktów,
 - 4) kreatywność komponowania składników - 0-10 punktów,
 - 5) jakość potraw - 0-10 punktów.
5. Punkty przyznane przez poszczególnych ekspertów na kartach oceny w ramach każdego z ww. kryteriów, zostaną zsumowane, a następnie wyliczona zostanie średnia ocena pracy konkursowej w odniesieniu do każdego z ww. kryteriów. Końcową ocenę pracy konkursowej stanowić będzie suma średnich ocen w ramach ww. kryteriów:
- maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać praca konkursowa w ocenie komisji technicznej wynosi 50,
 - maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać praca konkursowa w ocenie komisji degustacyjnej wynosi 50,
 - **maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać praca konkursowa w łącznej ocenie wynosi 100.**
6. Na podstawie kart oceny, komisje konkursowe tworzą listę według liczby uzyskanych punktów, a następnie wydają decyzję o wynikach konkursu. Wyniki zostaną ogłoszone w dniu konkursu.
7. Reprezentacja placówki, która uzyska najwyższą liczbę punktów w kategorii Kucharz, zostanie zwycięzcą konkursu w tej kategorii. Kolejne dwa Zespoły uczniowskie, które uzyskają kolejne dwie lokaty punktowe w ocenie pracy konkursowej, zajmą drugie i trzecie miejsce.
8. W przypadku uzyskania w łącznej ocenie pracy konkursowej jednakowej liczby punktów przez różne Zespoły, decydująca będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: sposób wykorzystania materiałów „zero waste”.
9. Jeśli powyższe kryterium nie przyniesie rozstrzygnięcia, wówczas o kolejności decydować będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: wyeksponowanie tematu przewodniego, kultury regionu, wykorzystanie produktów regionalnych i sezonowych.
10. Jeśli oba ww. kryteria nie rozstrzygną wyniku, wówczas o kolejności decydować będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: kreatywność komponowania składników.

§9

Kryteria oceny oraz zasady wyboru zwycięzcy podczas finału konkursu – kategoria konkursowa Kelner

1. **Organizator konkursu zapewni Komisję konkursową dla kelnerów. Komisja konkursowa dokona oceny wykonania zadania konkursowego, tj. przygotowanie i prezentacja nowoczesnego nakrycia stołu Bożonarodzeniowego, właściwy dobór zastawy do zaproponowanego menu, wypowiedź merytoryczna o zastosowanych elementach oraz przygotowanym menu.**

2. Uczestnicy oceniani będą przez komisję konkursową na podstawie kart oceny zadań konkursowych.
3. **Ocenie komisji konkursowej podlega:**
 - 1) przestrzeganie kolejności nakrywania oraz właściwego przenoszenia zastawy stołowej - 0-10 punktów,
 - 2) wygląd i estetyka przygotowanego nakrycia stołu – 0-10 punktów,
 - 3) pomysłowość i kreatywność w zakresie wykonanego nakrycia stołu – 0-10 punktów,
 - 4) właściwy dobór zastawy stołowej do prezentowanego menu na świątecznym stole – 0-10 punktów,
 - 5) wyeksponowanie tematu przewodniego konkursu: nowoczesny stół Bożonarodzeniowy, kultury regionu, wykorzystanie elementów regionalnych i sezonowych nakrycia stołu - 0-10 punktów.
 - 6) wypowiedź merytoryczna kelnera – 0-10 punktów,
 - 7) wygląd i prezencja kelnera: aparycja, sposób poruszania się (ruchy pewne, zdecydowane, sylwetka sprężysta) - 0-10 punktów,
 - 8) profesjonalizm - 0-10 punktów,
 - 9) organizacja pracy - 0-10 punktów,
 - 10) poprawność wykonanego zadania – 0-10 punktów.
4. Punkty przyznane przez poszczególnych ekspertów na kartach oceny w ramach każdego z ww. kryteriów, zostaną zsumowane, a następnie wyliczona zostanie średnia ocena pracy konkursowej w odniesieniu do każdego z ww. kryteriów. Końcową ocenę pracy konkursowej stanowić będzie suma średnich ocen w ramach ww. kryteriów. **Maksymalna liczba punktów, jaką może otrzymać praca konkursowa w łącznej ocenie wynosi 100.**
5. Na podstawie kart oceny, Komisja konkursowa tworzy listę według liczby uzyskanych punktów, a następnie wydaje decyzję o wynikach konkursu. Wyniki zostaną ogłoszone w dniu konkursu.
6. Reprezentant placówki, który uzyska najwyższą liczbę punktów w kategorii konkursu Kelner, zostanie zwycięzcą konkursu. Kolejni dwaj reprezentanci placówki, którzy uzyskają kolejne dwie lokaty punktowe w ocenie pracy konkursowej, zajmą drugie i trzecie miejsce.
7. W przypadku uzyskania w łącznej ocenie pracy konkursowej jednakowej liczby punktów przez różnych reprezentantów placówek, decydująca będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: wyeksponowanie tematu przewodniego konkursu: nowoczesny stół Bożonarodzeniowy, kultury regionu, wykorzystanie elementów regionalnych i sezonowych nakrycia stołu.
8. Jeśli powyższe kryterium nie przyniesie rozstrzygnięcia, wówczas o kolejności decydować będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: wypowiedź merytoryczna kelnera.
9. Jeśli oba ww. kryteria nie rozstrzygną wyniku, wówczas o kolejności decydować będzie punktacja przyznana w ramach kryterium: wygląd i prezencja kelnera: aparycja, sposób poruszania się (ruchy pewne, zdecydowane, sylwetka sprężysta).

§10

Tryb odwoławczy

1. Każdy Uczestnik konkursu (placówka/osoba), który stwierdzi nieprawidłowości, złamanie Regulaminu w trakcie trwania konkursu ma prawo do złożenia odwołania.
2. Odwołanie składa się do przedstawicieli Biura Konkursu w formie pisemnej/ ustnej do momentu zakończenia konkursu.
3. Nie jest możliwe odwołanie od kwalifikacji do III etapu - finału konkursu dokonanej przez komisje konkursowe.
4. Przedstawiciel Biura Konkursu rozpatruje odwołanie niezwłocznie.
5. Decyzja podjęta w trybie odwoławczym ma charakter ostateczny.

§11

Nagrody

1. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone w dniu 12 grudnia 2024r., niezwłocznie po podliczeniu punktów przez właściwe dla danej kategorii konkursowej Komisje konkursowe.
2. Na uroczystej gali podsumowującej konkurs (zorganizowanej w dniu konkursu) zostaną ogłoszeni zwycięzcy konkursu (I miejsce) w poszczególnych kategoriach konkursowych, a także reprezentanci placówek/Zespoły uczniowskie, którzy zajmą drugie i trzecie miejsce w konkursie oraz zostaną wręczone nagrody.
3. Wszyscy Uczestnicy konkursu oraz ich Opiekunowie otrzymają dyplomy (za zajęcie I-go, II-go i III-go miejsca oraz dyplomy za udział w konkursie), statuetki oraz fartuchy kulinarne z logo BCU.
4. Zwycięski Zespół w kategorii konkursowej Kucharz oraz zwycięski Uczestnik w kategorii konkursowej Kelner wraz z Opiekunami otrzymają nagrodę główną konkursu: udział w dedykowanych, jednodniowych warsztatach kulinarnych/kelnerskich, zorganizowanych w siedzibie Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie, prowadzonych przez uznanego w branży eksperta z dziedziny gastronomii/kelnerstwa.
5. Prawa do nagrody nie można scedować na osobę trzecią.

§12

Klauzula RODO

1. Realizując obowiązek informacyjny wynikający z 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 (zwane dalej „RODO”), celem zapewnienia właściwej ochrony danych osobowych uprzejmie informujemy, że:
 - 1) Administratorem Państwa danych osobowych jest Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie, z siedzibą w Tarnowie, przy

ul. Kochanowskiego 32, 33-100 Tarnów, wpisana do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000052883, NIP: 8731567323, REGON: 001105238, zwana dalej „Administratorem”. Z Administratorem można się kontaktować osobiście w siedzibie Izby Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie, listownie, elektronicznie pod adresem e-mail: rzemioslo@izbarzemieslnicza.tarnow.pl lub telefonicznie: 14 621 57 69.

- 2) Administrator powołał **Inspektora Ochrony Danych Osobowych** którym jest Pan Adrian Murczek. Z Inspektorem Ochrony Danych można kontaktować się pisząc na adres e-mail: inspektor@izbarzemieslnicza.tarnow.pl

3) **Cele i podstawy przetwarzania.**

Administrator będzie przetwarzał Pani/Pana dane osobowe w celu organizacji **Ogólnopolskiego branżowego konkursu umiejętności w kategorii Kucharz oraz Kelner pn. „Smakuj przyszłość z BCU”** w ramach projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”, a także w celu realizacji działań informacyjnych i promocyjnych związanych z funkcjonowaniem BCU, w tym umieszczenia danych osobowych Uczestników Konkursu, Zaproszonych Gości, w materiałach prasowych (np. w artykułach, gazetkach, folderach reklamowych, w radiu i telewizji), przygotowana relacji foto/video z ww. konkursu, która zostanie udostępniona na stronie internetowej/mediach społecznościowych BCU oraz w materiałach informacyjnych i promocyjnych przekazywanych przez Izbę Rzemieślniczej oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie innym osobom i podmiotom współpracującym.

- 4) Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane na podstawie udzielonej zgody lub w związku z art. 6 ust. 1 lit. c RODO (przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze).

5) **Odbiorcy danych osobowych.**

Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą następujące kategorie podmiotów:

- a) podmioty przetwarzające w związku ze zleconymi przez Administratora działaniami, wykonywanymi w jego imieniu, w tym Partner projektu - Podkarpacka Akademia Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza, z siedzibą w Rzeszowie, przy ul. Dąbrowskiego 20A, 35-036 Rzeszów, w zakresie niezbędnym do prawidłowej realizacji działań związanych z organizacją i przeprowadzeniem Ogólnopolskiego Branżowego Konkursu Umiejętności dla kategorii Kucharz oraz Kelner pn. „Smakuj przyszłość z BCU” w ramach projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”;
- b) Instytucja Koordynująca, tj.: Ministerstwo Funduszy i Polityki Regionalnej, w celu realizacji Porozumienia z dnia 05.08.2022 r. zawartego w ramach realizacji planu rozwojowego oraz w celach archiwalnych;
- c) Instytucja Odpowiedzialna, tj. Ministerstwo Edukacji i Nauki w celu realizacji umowy z dnia 14.09.2022 r. zawartej w ramach realizacji planu rozwojowego oraz w celach archiwalnych;

- d) Jednostka Wspierająca, tj. Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji, w celu realizacji Umowy z dnia 14.09.2022 r. zawartej w ramach realizacji planu rozwojowego oraz w celach archiwalnych;
- e) organy lub podmioty publiczne uprawnione do uzyskania danych na podstawie obowiązujących przepisów prawa, np. sądy, organy ścigania lub instytucje państwowe gdy wystąpią z pisemnym żądaniem, w oparciu o stosowną podstawę prawną.
- 6) Okres przechowywania danych.**
Pani/ Pana dane osobowe będą przechowywane przez Administratora nie dłużej niż przez okres niezbędny do realizacji celu, dla którego zostały zebrane, przy uwzględnieniu jednocześnie okresu obowiązywania wyrażonej zgody lub jej cofnięcia. Dane osobowe w celach archiwizacyjnych będą przechowywane przez okres realizacji, trwałości oraz okres przechowywania dokumentacji związanej z realizacją projektu pt. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa” w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”; Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie”.
- 7) Prawa osób, których dane dotyczą.**
Udzielona przez Panią/Pana zgoda na przetwarzanie danych osobowych, może zostać przez Panią/Pana cofnięta w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
Na podstawie RODO przysługują Pani/Panu:
- a) prawo dostępu do swoich danych oraz otrzymanie ich kopii;
 - b) prawo do sprostowania (poprawienia) swoich danych;
 - c) prawo do usunięcia danych osobowych, w sytuacji gdy przetwarzanie danych nie następuje w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisu prawa lub w ramach sprawowania władzy publicznej;
 - d) prawo do ograniczenia przetwarzania danych;
 - e) prawo do wniesienia sprzeciwu;
 - f) prawo do przenoszenia danych;
 - g) prawo do cofnięcia zgody na przetwarzanie danych osobowych wyrażonej na podstawie art. 6 ust. 1 lit a RODO;
 - h) prawo do wniesienia skargi do Prezesa UODO (na adres Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa).
- 8) Podanie przez Państwa danych osobowych jest dobrowolne, jednak niezbędne do uczestnictwa w branżowym konkursie umiejętności – „Jesień na talerzu” w ramach projektu pt. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”.
- 9) Państwa dane nie będą przekazywane do państwa nienależącego do Europejskiego Obszaru Gospodarczego.

10) Państwa dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany w tym również w formie profilowania.

§13 Postanowienia końcowe

1. Wszelkie sprawy sporne nieobjęte niniejszym Regulaminem rozstrzygają Organizator i Realizator Konkursu.
2. **Integralną część niniejszego Regulaminu konkursu stanowią załączniki, tj.:**
 - 1) Załącznik nr 1: Karta zgłoszenia szkoły
 - 2) Załącznik nr 2.A: Formularz zgłoszeniowy Uczestnika – Ucznia
 - 3) Załącznik nr 2.B: Formularz zgłoszeniowy Uczestnika – Opiekuna Zespołu uczniowskiego
 - 4) Załącznik nr 3: Harmonogram finału konkursu

DYREKTOR
Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności
w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie

S. Podlawska
Sylvia Podlawska

Zatwierdzam dn. 18.10.2024r.

Pieczęć i podpis

