

**REGULAMIN I EDYCJI MAZOWIECKIEGO KONKURSU KULINARNEGO  
„KUCHNIA POLSKA Z POMYSŁEM”  
(DALEJ „REGULAMIN”)**



**I. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

**1. Organizator:**

Organizatorem Konkursu "KUCHNIA POLSKA Z POMYSŁEM" (dalej „Konkurs”) są:

- *SATORIA Group SA* z siedzibą w Warszawie przy ul. Puławskiej 2,
- *Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich* w Warszawie przy ul. Majdańskiej 30/36 oraz
- *Aviko B.V.* z siedzibą Dr A. Ariensstraat 28, 7221 CD Steenderen, Holandia, zarejestrowaną w rejestrze Izby Handlowej Centralnego Gelderlandu w Arnhem pod numerem 08027672, o numerze NIP PL 2040000958 zwanymi dalej „Organizator”.

**2. Termin:**

Konkurs odbędzie się w dniu 19.03. 2020 r. w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie przy ul. Majdańskiej 30/36.

**3. Adresaci konkursu:**

Konkurs skierowany jest do uczniów szkół ponadgimnazjalnych i ponadpodstawowych kształcących w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz. Zgodę na udział Uczestnika w konkursie musi wyrazić nauczyciel praktycznej nauki zawodu lub opiekun praktyk zawodowych. W przypadku, gdy dany Uczestnik jest niepełnoletni zgodę na udział w Konkursie musi wyrazić jego przedstawiciel ustawowy lub opiekun prawny.

**4. Cele konkursu:**

*Głównymi celami konkursu jest:*

- zachęcanie uczniów szkół gastronomicznych do pogłębienia wiedzy na temat polskiej kuchni
- doskonalenie umiejętności zawodowych poprzez aktywny udział w życiu środowiska kulinarnego,
- nawiązanie współpracy z firmami i szkołami związanymi z branżą gastronomiczną,
- promocja produktów sponsora takich marek jak: Aviko B.V., Hortex, Active Company,
- rozwijanie umiejętności kulinarnych oraz kreatywności uczniów szkół gastronomicznych,
- wymiana doświadczeń kulinarnych pomiędzy młodymi adeptami sztuki kulinarnej, nauczycielami przedmiotów gastronomicznych, a szefami kuchni.

## **5. Komisja konkursowa:**

Nad prawidłowością przeprowadzenia Konkursu czuwa komisja konkursowa (dalej „Komisja”) w następującym składzie

- Przewodniczący Jury
- 3 Jurorów degustacyjnych
- 1 Juror techniczny
- Sekretarz – przedstawiciel Organizatora.

## **II. ZASADY KONKURSU**

### **6. Temat konkursu:**

Tematem konkursu jest sporządzenie 3 porcji przystawki wegetariańskiej, której składnikiem głównym będzie jajo kurze, oraz 3 porcji dania głównego z zastosowaniem wieprzowych elementów kulinarnych takich jak: schab lub karkówka, oraz produktów od sponsora firmy Aviko B.V. ( 1 z 4 podanych poniżej):

- PUREE ZIEMNIACZANE
- CZĄSTKI ZIEMNIAKÓW ZE SKÓRKĄ WEDGES
- ZIEMNIACZKI BEZ SKÓRKI KALIBROWANE CHŁODZONE
- ZIEMNIAK CAŁY ZE SKÓRĄ MROŻONY L/XL

### **7. Etapy konkursu/ Zespoły konkursowe**

Konkurs składa się z II etapów:

I etap – kwalifikacja

II etap- finał

Zespół konkursowy składa się z kapitana drużyny i pomocnika oraz opiekuna. Reprezentanci zespołu szkolnego muszą być uczniami tej samej szkoły lub zespołu szkół.

**8. I etap - Kwalifikacja** polega na przesłaniu zgłoszenia:

- a) propozycji receptury zgodnej z tematyką konkursu oraz zdjęć. Zdjęcia powinny być zapisane w formacie jpg. o rozdzielczości 800x600 pikseli.

Każda receptura musi zawierać:

I nazwę potrawy,

II normatyw surowcowy z przeliczeniem podanym na 3 porcję,

III opis sposobu wykonania.

Zgłoszenia należy przysyłać do dnia 31.01.2020 r. (-włącznie-) na adres e-mail: [p.biskupski@bwfelix.pl](mailto:p.biskupski@bwfelix.pl), [pciesielska@wp.pl](mailto:pciesielska@wp.pl). W dniu rozegrania konkursu opiekun zespołu powinien dostarczyć organizatorowi oryginały dokumentów zgłoszeniowych.

Spśród nadesłanych zgłoszeń Komisja konkursowa wybierze 10 najciekawszych receptur.

Do konkursu zostanie zakwalifikowanych maksymalnie 10 zespołów dwuosobowych na podstawie przesłanych kompletnych zgłoszeń.

- b) Wypełniony i podpisany Formularz nr 1 (arkusz zgłoszeniowy do konkursu), który jest załącznikiem i zawiera następujące dane osobowe Uczestnika: imię i nazwisko, datę urodzenia, oraz dokładny adres zamieszkania tj. ulica, numer domu, numer mieszkania, kod pocztowy, miejscowość oraz numer telefonu kontaktowego, adres poczty elektronicznej wraz z klauzulą o następującej treści *„Wyrażam zgodę na przetwarzanie przesłanych danych osobowych przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem konkursu „KUCHNIA POLSKA Z POMYSŁEM” w celu zamieszczenia tych danych na listach zwycięzców poszczególnych etapów konkursu, które zostaną opublikowane na stronie internetowej [www.zsgh.edu.pl](http://www.zsgh.edu.pl), [www.papaja.pl](http://www.papaja.pl) Oświadczam, że zostałem poinformowany/-a o tym, że podanie danych osobowych jest dobrowolne, jednakże niezbędne do uczestnictwa w Konkursie, jak również o przysługującym prawie do wglądu do danych oraz możliwości ich poprawiania lub żądania ich usunięcia.*
- c) Wypełniony i podpisany Formularz nr 2 - zgodę na udział danego Uczestnika w Konkursie wyrażoną przez samego uczestnika, nauczyciela praktycznej nauki zawodu lub opiekuna praktyk zawodowych. W przypadku, gdy dany Uczestnik jest niepełnoletni - zgodę na udział danego Uczestnika w Konkursie oraz przyjęcie nagrody wyrażoną przez przedstawiciela ustawowego lub opiekuna prawnego danego Uczestnika jak również na przetwarzanie danych osobowych Uczestnika.
- d) Wypełniony i podpisany Formularz nr 3 – Zgoda Uczestników na udział w sesji zdjęciowej, wykorzystanie wizerunku i udzielenie wywiadu, przeniesienie majątkowych praw autorskich oraz zobowiązanie Uczestników do poszanowania interesów Organizatora. W przypadku, gdy dany Uczestnik jest niepełnoletni – w/w zgodę podpisuje przedstawiciel ustawowy lub opiekun prawny danego Uczestnika, wypełniając i podpisując Formularz nr 3 - wariant A.

9. W Konkursie wezmą udział wyłącznie prawidłowe zgłoszenia, zawierające wszystkie dane, o których mowa w pkt. 8 Regulaminu. W Konkursie nie będą uwzględnione zgłoszenia niekompletne, nieczytelne i nieprawidłowe oraz zawierające nieprawdziwe informacje .

10. W czasie trwania Konkursu Uczestnicy mogą przesłać tylko jedno Zgłoszenie.

11. Uczestnicy przysyłając zgłoszenie, o którym mowa w pkt. 8 wyrażają zgodę na uczestnictwo w Konkursie na zasadach określonych w Regulaminie.

12. Lista Uczestników przechodzących do II etapu Konkursu zostanie zamieszczona na stronie internetowej [www.zsgh.edu.pl](http://www.zsgh.edu.pl) [www.papaja.pl](http://www.papaja.pl) w terminie do dnia 10.02.2020 r. Niezależnie, Organizator informuje Uczestników o przejściu do II etapu za pośrednictwem połączenia telefonicznego (na numer podany w Zgłoszeniu) lub za pośrednictwem poczty elektronicznej (na adres podany w Zgłoszeniu).

## II etap – Finał

<b><u>ORGANIZACJA DNIA KONKURSU</u></b>		
<b>7:30-9:00</b>	Rejestracja uczestników Konkursu w Recepcji szkoły Śniadanie dla uczestników konkursu i opiekunów	Sala nr 8
<b>9:00-10:00</b>	Powitanie gości, odprawa uczestników Konkursu, omówienie Regulaminu Konkursu, zapoznanie z pracownią gastronomiczną, zapoznanie z zasadami oceniania, przedstawienie jury degustacyjnego i technicznego, losowanie numerów startowych	Sala nr 9
<b>11:00-13:30</b>	<b>KONKURS KULINARNY</b>	Sala nr 9
<b>11:30-12:30</b>	Szkolenie branżowe dla opiekunów	Sala nr 8
<b>13:30-14:45</b>	Lunch	Sala nr 8
<b>15:00</b>	Prezentacja i omówienie dań konkursowych	Sala nr 9
<b>15:15</b>	Uroczyste ogłoszenie wyników konkursu, wręczenie nagród, pożegnanie gości.	Sala nr 9

**13.** Finał Konkursu zostanie rozegrany w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie przy ul. Majdańskiej 30/36 19 marca 2020 roku o godzinie 9.00. Czas na przygotowanie potrawy, licząc od momentu wejścia na stanowisko, to 2 godziny ( 120 minut).

**14.** Przyjazd każdego finalisty i opiekuna zaplanowano na 19 marca 2020 r., do godz. 9:00.

**15.** Koszty przygotowania oraz przejazdu pokrywają Uczestnicy i szkoły zgłaszające uczniów do konkursu.

**16.** Finał polega na przygotowaniu przez zespół, 3 porcji przystawki wegetariańskiej i 3 porcji dania głównego tych samych, których receptura została zakwalifikowana do finału: jedną porcję na ekspozycję, a pozostałe dwie dla jurorów.

**17.** Sprzęt i produkty:

Zakwalifikowany zespół będzie proszony o szczegółowy wykaz sprzętu, który będzie mu potrzebny do wykonania konkursowych potraw do dnia 14.02.2020 r., aby organizator mógł zweryfikować jaki sprzęt jest dostępny na miejscu, a jaki uczestnicy muszą przywieść we własnym zakresie. Porcelana do ekspozycji dań zostanie dostarczona przez organizatora konkursu i będzie równa dla wszystkich uczestników. Produkty do przygotowania potraw finałowych uczestnik zabezpiecza we własnym zakresie. Organizator zapewnia możliwość wykorzystania produktów firmy Aviko B.V. zarówno w przygotowaniu potraw w trakcie treningów jak i w dniu trwania Konkursu. O ilości i rodzaju produktu jaki ma być dostarczony dla zakwalifikowanych do finału szkół Organizator powinien być powiadomiony do dnia 14.02.2020 r. Nie należy stosować: sztucznych dodatków - dekoracji, przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków, gotowych farszy.

18. Kryteria oceny i ilości punktów:

<b><u>I. Ocena degustacyjna:</u></b>		
<b><u>KRYTERIA OCENY</u></b>	<b><u>IŁOŚĆ PUNKTÓW</u></b>	
<b><u>1. Prezentacja potrawy:</u></b> Ocenie podlega: proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka	20	
<b><u>2. Smak potrawy:</u></b> Ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, tekstura elementów potrawy, temperatura potrawy i talerza	50	
<b><u>SUMA PUNKTÓW DO ZDOBYCIA OD JEDNEGO JURORA DEGUSTACYJNEGO TO 70 PUNKTÓW.</u></b>		
<b><u>II. Ocena techniczna:</u></b>		
<b><u>1. Mise en place:</u></b> Ocenie podlega: prezentacja Kapitana drużyny i Pomocnika, przygotowanie stanowiska pracy, higiena i czystość na stanowisku pracy, zużycie produktów, odpowiednia gospodarka odpadami, umiejętności organizacyjne.	60	
<b><u>2. Przygotowanie:</u></b> Ocenie podlega: prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych	20	
<b><u>3. Czas pracy:</u></b> Za każdą minutę spóźnienia, przewodniczący jury odejmuje z puli punktów technicznych 1 punkt karny. Po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana. Punkty ujemne: Maksymalnie 15 punktów		
<b><u>SUMA PUNKTÓW DO ZDOBYCIA OD JEDNEGO JURORA TECHNICZNEGO TO 80 PUNKTÓW.</u></b>		

**ŁĄCZNA SUMA PUNKTÓW DO ZDOBYCIA OD WSZYSTKICH JURORÓW W FINALE TO:  
360 PUNKTÓW.**

## **19. Nagrody**

Każda z drużyn Konkursu, może wygrać tylko jedną nagrodę, z zastrzeżeniem postanowień poniższych.

- Za udział w finale konkursu Szkoły i uczestnicy otrzymują dyplomy
- Każdy z uczestników finału otrzyma imienny kitel oraz dodatkowy upominek.

Spośród drużyn biorących udział w finale konkursu, Komisja wybierze 3 najlepsze drużyny oraz przyzna im następujące nagrody:

**I miejsce** – Zestaw 7 noży „Szefa Kuchni” w etui firmy Global o wartości 2850,00 zł brutto z grawerem imiennym miesięczny staż w Restauracji Merliniego w Warszawie dla każdego uczestnika z drużyny

**II miejsce** – Zestaw 5 noży kuchennych firmy Global o wartości 1980,00 zł brutto z grawerem imiennym dwutygodniowy staż w Restauracji Merliniego w Warszawie dla każdego uczestnika z drużyny

**III miejsce** – Zestaw 2 noży kuchennych firmy Global o wartości 800,00 zł brutto z grawerem imiennym dla każdego uczestnika z drużyny.

Uczestnicy II etapu, którzy zajmą miejsca od IV do X otrzymają upominki od sponsorów.

## **Szkoły gastronomiczne, których uczniowie zajmą :**

**I miejsce**- otrzymają przenośną lodówkę termoelektryczną o pojemności 29 l DOMETIC COOLFUN SC 30 o wartości 466,00 zł brutto,  
Blender barmański Tango 450 firmy Hamilton Beach o wartości 2250,00 zł brutto

**II miejsce**- otrzymają przenośną lodówkę termoelektryczną o pojemności 29 l DOMETIC COOLFUN SC 30 o wartości 466,00 zł brutto,

**III miejsce**- otrzymają przenośną lodówkę termoelektryczną o pojemności 29 l DOMETIC COOLFUN SC 30 o wartości 466,00 zł brutto.

Laureaci nagród, są zobowiązani do przekazania Organizatorowi podpisanego Formularza nr 4 stanowiącego załącznik do niniejszego Regulaminu, zawierającego: imię (-iona) i nazwisko; datę urodzenia; adres zamieszkania: kraj, województwo, miejscowość, kod pocztowy, ulica, numer domu/mieszkania; PESEL, przynależny urząd skarbowy: nazwa oraz adres (PESEL, dane urzędu skarbowego potrzebne są do rozliczenia nagród zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa podatkowego) oraz zgodę na przetwarzanie powyższych danych, w terminie 30 marca 2020 r., pod rygorem utraty prawa do nagrody.

## **20. Przetwarzanie danych osobowych**

Przetwarzanie danych osobowych odbywać się będzie na zasadach przewidzianych Ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych ( Dz. U. 2018 poz. 1000), Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. oraz Art. 81 Ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych – w zakresie wykorzystania wizerunku. Administratorem danych osobowych udostępnianych przez Uczestników jest Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich. Dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celach związanych

przedmiotowo z Konkursem, tj. w celach związanych z organizacją i przeprowadzeniem Konkursu, w celu zamieszczenia listy laureatów Konkursu na stronie internetowej [www.zsgh.edu.pl](http://www.zsgh.edu.pl) [www.papaja.pl](http://www.papaja.pl) oraz [www.satoriagroup.pl](http://www.satoriagroup.pl)

Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, lecz niezbędny do wydania nagrody.

Osobom udostępniającym dane osobowe przysługuje prawo dostępu do takich danych, ich poprawiania oraz żądania usunięcia. Informacje o przetwarzaniu danych osobowych:

- a) Administratorem danych osobowych Uczestników, jest Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich
- b) Dane Uczestników będą przetwarzane w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem konkursu „KUCHNIA POLSKA Z POMYSŁEM”, tj. wydaniem nagród, w celu zamieszczenia tych danych na listach zwycięzców poszczególnych etapów konkursu, które zostaną opublikowane na stronie internetowej [www.zsgh.edu.pl](http://www.zsgh.edu.pl), [www.papaja.pl](http://www.papaja.pl), [www.satoriagroup.pl](http://www.satoriagroup.pl)
- c) Dane osobowe Uczestnika będą przechowywane przez okres nie dłuższy, niż jest to niezbędne do celów, w których dane te są przetwarzane.
- d) Dane osobowe Uczestnika nie będą profilowane ani przekazywane poza Europejski Obszar Gospodarczy, ani też udostępniane organizacjom międzynarodowym.
- e) Uczestnik ma prawo dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania.
- f) Uczestnik ma prawo do wniesienia sprzeciwu wobec dalszego przetwarzania jego danych osobowych, a w przypadku wyrażenia zgody na przetwarzanie danych - do jej wycofania. Skorzystanie z prawa cofnięcia zgody nie ma wpływu na przetwarzanie, które miało miejsce do momentu wycofania zgody.
- g) Uczestnikowi, w przypadku naruszenia przepisów o przetwarzaniu danych osobowych przysługuje prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego – Generalnego Inspektora Danych Osobowych, następnie zastąpionego przez Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

## **21. Prawa autorskie**

Uczestnik powinien być autorem Zgłoszeń. Przesłane Zgłoszenia nie mogą naruszać praw autorskich, praw własności przemysłowej, praw do wizerunku oraz dóbr osobistych innych osób.

## **22. Postanowienia końcowe**

Organizator zastrzega sobie prawo do opublikowania imion, nazwisk, zdjęć, filmików oraz informacji o zwycięzcach i uczestnikach konkursu bez odrębnego wynagrodzenia. Organizator zastrzega sobie prawo do zamieszczania informacji o potrawach konkursowych w swoich materiałach bez odrębnego wynagrodzenia. Organizator zastrzega sobie prawo do nieuwzględnienia tych Zgłoszeń, które zawierają określenia lub zwroty powszechnie uznane za wulgarne lub obraźliwe albo naruszające dobra osobiste lub prawa wyłączne innych osób. Regulamin konkursu będzie dostępny na stronie internetowej [www.zsgh.edu.pl](http://www.zsgh.edu.pl), [www.papaja.pl](http://www.papaja.pl)

Uczestnik przystępujący do Konkursu powinien zapoznać się z treścią regulaminu i go zaakceptować. Uczestnik zobowiązuje się do przestrzegania zasad zawartych w Regulaminie.

Nauczyciel-opiekun oddelegowany z ramienia szkoły odpowiada za powierzonych uczniów w dniu konkursu. Uczestnicy zobowiązani są do posiadania: legitymacji szkolnej potwierdzającej tożsamość uczestnika oraz kompletu dokumentów wskazanych przez realizatora konkursu, a związanych z realizacją konkursu.

Organizator firma Aviko B.V. dostarczy zakwalifikowanym zespołom użyte przez nich produkty, aby mogli je wykorzystywać do treningów. Wszystkie koszty związane z uczestnictwem w Konkursie, są ponoszone przez Uczestnika Konkursu. Organizator dopuszcza możliwość wystąpienia przesunięć czasowych w harmonogramie przebiegu Konkursu. Niniejszy Regulamin, poza obowiązującymi przepisami prawa, jest jedynym dokumentem określającym zasady udziału w Konkursie.

OSOBA DO KONTAKTU Z RAMIENIA ORGANIZATORA:

CIESIELSKA PAULINA e-mail: pciesielska@wp.pl

#### SPONSORZY



#### ZAŁĄCZNIKI DO REGULAMINU

1. Formularz numer 1:  
Arkusze zgłoszeniowy do konkursu "KUCHNIA POLSKA Z POMYSŁEM".
2. Formularz numer 2:  
Oświadczenie o wyrażeniu zgody na udział w konkursie "KUCHNIA POLSKA Z POMYSŁEM".
3. Formularz numer 3:  
Oświadczenie o wyrażeniu zgody na udział w sesji zdjęciowej, wykorzystanie wizerunku i udzielenie wywiadu, zobowiązanie do przeniesienia majątkowych praw autorskich oraz do poszanowania interesów organizatora.
4. Formularz numer 3 (wariant A) Oświadczenie przedstawiciela ustawowego lub opiekuna prawnego o wyrażeniu zgody na udział małoletniego w sesji zdjęciowej, wykorzystanie wizerunku i udzielenie wywiadu, zobowiązanie do przeniesienia majątkowych praw autorskich oraz do poszanowania interesów organizatora.
5. Formularz numer 4  
Dane laureatów nagród lub konkursu „KUCHNIA POLSKA Z POMYSŁEM” niezbędne do wręczenia nagród wraz ze zgodą na przetwarzanie danych osobowych.



**FORMULARZ NUMER 1 ARKUSZ ZGŁOSZENIOWY DO KONKURSU**

**"KUCHNIA POLSKA Z POMYSŁEM"**

NAZWA DRUŻYNY .....		
	KAPITAN DRUŻYNY	POMOCNIK
IMIĘ		
NAZWISKO		
DATA URODZENIA		
KOD POCZTOWY/MIEJSCOWOŚĆ		
ULICA/NR DOMU/NR MIESZKANIA		
ADRES E-MAIL UCZESTNIKA		
NUMER TELEFONU UCZESTNIKA		
ADRES E-MAIL OPIEKUNA		
NUMER TELEFONU OPIEKUNA		
NUMER TELEFONU ORAZ ADRES SZKOŁY		
REKOMENDACJA SZKOŁY PIECZEŃ,      PODPIS      DYREKCJI I OPIEKUNA		

Oświadczam, że chcę wziąć udział w konkursie "KUCHNIA POLSKA Z POMYSŁEM". Oświadczam, że zapoznałem się i wyrażam zgodę na postanowienia Regulaminu Konkursu, oraz wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku, moich zdjęć, potraw wg mojego przepisu w materiałach promocyjnych Organizatora.

.....  
(data i podpis)

Wyrażam zgodę na przetwarzanie przesłanych danych osobowych przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w celach i w zakresie związanym z organizacją i przeprowadzeniem Konkursu "KUCHNIA POLSKA Z POMYSŁEM" tj. wydaniem nagród, sprawozdawczością podatkową rozpatrzeniem ewentualnych reklamacji oraz w celu zamieszczenia tych danych na liście zwycięzców konkursu, która zostanie opublikowana na stronie internetowej [www.zsgh.edu.pl](http://www.zsgh.edu.pl), [www.papaja.pl](http://www.papaja.pl)

.....  
(data i podpis)

Oświadczam, że zostałem poinformowany/-a o tym, że podanie danych osobowych jest dobrowolne, jak również przysługującym prawie do wglądu do danych oraz możliwości ich poprawiania lub żądania ich usunięcia.

.....  
( data i podpis)

**FORMULARZ NUMER 2 OŚWIADCZENIE O WYRAŻENIU ZGODY NA UDZIAŁ W KONKURSIE**  
**"KUCHNIA POLSKA Z POMYSŁEM".**

Wyrażam zgodę na udział ( Imię I Nazwisko uczestnika konkursu)

.....  
w I edycji Konkursu "KUCHNIA POLSKA Z POMYSŁEM".

.....  
czytelny podpis przedstawicieli ustawowych lub opiekunów prawnych  
( w przypadku gdy uczestnik jest niepełnoletni)

.....  
czytelny podpis nauczyciela nauki zawodu lub szefa kuchni – opiekuna praktyk

.....  
pieczęć szkoły (obowiązkowa)

.....  
pieczęć zakładu praktyk  
( w przypadku kiedy zgodę na udział w konkursie  
wyraził szefa kuchni – opiekun praktyk)

**FORMULARZ NR 3 OŚWIADCZENIE O WYRAŻENIU ZGODY NA UDZIAŁ W SESJI ZDJĘCIOWEJ,  
WYKORZYSTANIE WIZERUNKU I UDZIELENIE WYWIADU, ZOBOWIĄZANIE DO PRZENIESIENIA  
MAJĄTKOWYCH PRAW AUTORSKICH ORAZ DO POSZANOWANIA INTERESÓW ORGANIZATORA**

.....  
(data i podpis)

**FORMULARZ NR 3 (WARIANT A) OŚWIADCZENIE PRZEDSTAWICIELA USTAWOWEGO LUB OPIEKUNA  
PRAWNEGO O WYRAŻENIU ZGODY NA UDZIAŁ MAŁOLETNIEGO W SESJI ZDJĘCIOWEJ, WYKORZYSTANIE  
WIZERUNKU I UDZIELENIE WYWIADU, ZOBOWIĄZANIE DO PRZENIESIENIA MAJĄTKOWYCH PRAW  
AUTORSKICH ORAZ DO POSZANOWANIA INTERESÓW ORGANIZATORA**

Wyrażam zgodę na wykorzystanie wizerunku mojego małoletniego dziecka: (Imię i Nazwisko Uczestnika Konkursu) ..... (zwanego dalej Uczestnikiem Konkursu) przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich na portalach internetowych [www.zsgh.edu.pl](http://www.zsgh.edu.pl), [www.papaja.pl](http://www.papaja.pl) i czasopismach branżowych w związku z Konkursem „KUCHNIA POLSKA Z POMYSŁEM”.

.....  
(czytelny podpis przedstawicieli ustawowych lub opiekunów prawnych)

**FORMULARZ NR 4 DANE LAUREATÓW NAGRÓD KONKURSU „KUCHNIA POLSKA Z POMYSŁEM”**  
**NIEZBEDNE DO WRE CZENIA NAGRÓD WRAZ ZE ZGODĄ NA PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH.**

1. Imię i Nazwisko.....

2. Data urodzenia.....

3. Adres zamieszkania

kraj.....

województwo.....

kod pocztowy.....

miejsowość.....

ulica.....

nr domu, mieszkania.....

nr telefonu kontaktowego - komórkowy.....

PESEL.....

Dane przynależnego Urzędu Skarbowego (nazwa oraz adres)

.....  
.....  
.....  
.....

.....  
(data i podpis)

.....  
Data i czytelny podpis przedstawicieli ustawowych lub opiekunów prawnych  
( w przypadku gdy Uczestnik jest niepełnoletni)

Warszawa, dnia ..... roku

### **Zgoda na rozpowszechnianie wizerunku**

Ja niżej podpisany/podpisana ..... oświadczam, że wyrażam zgodę na rozpowszechnianie mojego wizerunku przez spółkę pod firmą: „Satoria Group Spółka Akcyjna” z siedzibą w Warszawie (dalej jako: Spółka).

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych w postaci wizerunku przez Spółkę w celu prowadzenia działań marketingowych.

Moja zgoda obejmuje takie formy publikacji jak: udostępnienie wizerunku na stronie internetowej Spółki oraz stronach internetowych hoteli i obiektów należących do Spółki, a także na kontach prowadzonych przez Spółkę lub hotele i obiekty należące do Spółki na portalach społecznościowych oraz zamieszczanie wizerunku w materiałach promocyjnych i informacyjnych Spółki lub innych podmiotów działających na zlecenie Spółki.

Niniejsza zgoda nie jest ograniczona czasowo ani terytorialnie.

Oświadczam, że niniejszego zezwolenia udzielam nieodpłatnie i zrzekam się praw związanych z kontrolą i zatwierdzaniem każdorazowego wykorzystania nagrania z moim wizerunkiem.

.....  
(podpis osoby wyrażającej zgodę)

## Obowiązek informacyjny

Administratorem Państwa danych osobowych jest Państwa pracodawca „Satoria Group Spółka Akcyjna” z siedzibą w Warszawie.

Można skontaktować się z administratorem przy wykorzystaniu adresu e-mail: dane@satoriagroup.pl.

Dane osobowe w postaci wizerunku będą przetwarzane w celu prowadzenia działań marketingowych Spółki.

Podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest zgoda.

W każdej chwili mogą Państwo cofnąć zgodę na przetwarzanie danych osobowych, ale cofnięcie zgody nie wpływa na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej wycofaniem.

Przysługuje Państwu prawo do:

- i.żądania od administratora dostępu do Państwa danych osobowych;
- ii.sprostowania danych osobowych;
- iii.usunięcia danych osobowych;
- iv.ograniczenia przetwarzania danych osobowych;
- v.wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania;
- vi.przenoszenia danych;
- vii.wniesienia skargi do organu nadzorczego.

Dane osobowe będą przetwarzane przez okres prowadzenia działań marketingowych jednak nie później niż do momentu cofnięcia zgody.

Podanie danych jest dobrowolne. Bez podania danych nie będziemy mogli przetwarzać danych w celach marketingowych.

Dane osobowe mogą być przekazywane następującym podmiotom z grupy kapitałowej Spółki, agencjom marketingowym, firmom drukarskim, firmom tworzącym materiały reklamowe, dostawcom i serwisantom usług IT.

Dane osobowe nie będą podlegać profilowaniu ani nie będą przekazywane poza EOG