

# Konkurs Chlebem Pachnący

## Regulamin Konkursu

### 1. POSTANOWIENIA OGÓLNE

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

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

oraz

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

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

1.3 W konkursie biorą udział uczestnicy w wieku od 15 do 18 lat.

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

1.5 Konkurs rozpoczyna się dnia 2.01.2025 (zgłoszenia i eliminacje) i trwa do dnia 24 marca 2025 (finał).

1.6 Uczestnikami konkursu są młodociani odbywający przygotowanie zawodowe lub naukę zawodu w formie szkolnej lub pozaszkolnej w wieku od 15 do 18 lat. Osoby, które posiadają ograniczoną zdolność do czynności prawnych, które ukończyły 15 lat, a nie ukończyły lat 18, mogą wziąć udział w Konkursie za pisemną zgodą przedstawiciela ustawowego lub opiekuna prawnego. Osoby, które zgłosiły swój udział w Konkursie na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie, zwane są w niniejszym regulaminie „Uczestnikami Konkursu”.

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

1.8 W Konkursie nie mogą brać udziału członkowie Jury, oraz członkowie ich rodzin, i osoby im najbliższe.

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

## 2. CEL KONKURSU

2.1. Celem Konkursu jest:

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

## 3. WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURSIE

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

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

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

3.3 Konkurs jest dwuetapowy:

- **Pierwszy etap: eliminacje.**

Kandydaci zobowiązani są do nadesłania zgłoszenia przy pomocy elektronicznego formularza, zamieszczonego na stronie [www.rzemieslnik.org/konkurs](http://www.rzemieslnik.org/konkurs) z wypełnionymi wszystkimi polami, wraz z załączonymi zdjęciami produktu. W przypadku problemów z przesłaniem zdjęć, należy je przesłać na adres [konkurs@rzemieslnik.org](mailto:konkurs@rzemieslnik.org). Szczegóły wykonania produktu opisuje paragraf 4 regulaminu. Zgłoszenie zostanie automatycznie przesłane na adres [konkurs@rzemieslnik.org](mailto:konkurs@rzemieslnik.org). Zgłoszenia należy wysyłać najpóźniej do dnia 9.03.2025r. Wyboru finalistów dokonuje Jury powołane przez Organizatorów, biorąc pod uwagę jakość, oryginalność oraz kreatywność nadesłanych prac. Jury Konkursu poinformuje uczestników drogą mailową o wyniku pierwszego etapu i o ewentualnym zakwalifikowaniu się do finału – w terminie do dnia 12.03.2024 r. Wyniki zostaną również ogłoszone na stronach organizatorów: [www.rzemieslnik.org/konkurs](http://www.rzemieslnik.org/konkurs) oraz [www.sweettargi.fairexpo.pl](http://www.sweettargi.fairexpo.pl)

- **Drugi etap: finał**

Do finału Konkursu wyłonione zostaną maksymalnie 4 najlepsze prace z części eliminacyjnej. Osoby wybrane do części finałowej muszą do dnia 16 marca 2025 r. przekazać organizatorowi na adres [konkurs@rzemieslnik.org](mailto:konkurs@rzemieslnik.org)

informacje na temat planowanego asortymentu, używanych surowców i sprzętu niezbędnego do stworzenia dań finałowych. Informacje te będą tajne do dnia konkursu. Drugi etap zostanie przeprowadzony podczas imprezy głównej XIII Targów Cukierniczych, Piekarskich i Łódziskich „Sweettargi” 2025 w dniu 24 marca 2024 r. (poniedziałek) w godzinach 9.00-15.00.

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

4.1. Uczestnicy pierwszego etapu Konkursu mogą przygotować dowolny produkt piekarski, który można zaserwować jako danie śniadaniowe, napisać jego dokładną recepturę, dokładny proces technologiczny oraz wykonać dokładne zdjęcia – całości produktu, ew. przekroju oraz zdjęcie uczestnika trzymającego produkt, na którym to zdjęciu widać twarz uczestnika. Zdjęcia należy wykonać w dobrym oświetleniu i dobrej ostrości aby w pełni oddawały klasę i jakość przygotowanego wyrobu.

4.2 Uczestnicy w trakcie finału wykonują następujące wyroby piekarskie, pół cukiernicze i gastronomiczne:

- śniadanie wytrawne zawierające pieczywo - 6 porcji (4 dla jury, 1 wystawowe i 1 dla publiczności),
- śniadanie słodkie - 6 porcji (4 dla jury, 1 wystawowe i 1 dla publiczności).

4.3 Przygotowane podczas finału śniadania muszą zawierać minimum 50% objętości pieczywa w daniu, które musi być wykonane od podstaw w miejscu konkursu w wyznaczonym czasie. Wyjątek stanowi przygotowany wcześniej żywy zakwas. Pozostałe składniki mogą być przygotowane przez uczestnika lub można użyć wyroby gotowe – nisko przetworzone.

4.4 Uczestnicy finału są zobowiązani do wykonania wszystkich wyrobów konkursowych na miejscu, w dniu finału Konkursu, w wyznaczonym przedziale czasowym.

4.5 Czas wykonania dań finałowych to 4,5 godziny. Po tym czasie zawodnicy muszą w ciągu 30 następnych minut wydać dania do prezentacji i pod ocenę jury.

4.6 Jurorzy będą wyżej oceniać użycie dodatków do pieczywa wykonanych na miejscu z surowców podstawowych niż użycie gotowych półproduktów spożywczych.

#### **5. POSTANOWIENIA WSPÓLNE**

5.1 Organizator zapewnia następujące wyposażenie stanowiska konkursowego: stół, mikser planetarny 8l, kuchenka indukcyjna, kuchenka mikrofalowa, zlewozmywak z dostępem do wody, zmywarka, piec konwekcyjny z komorą garowniczą, blachy wypiekowe, blachy typu GN, szafa chłodnicza oraz mroźnicza, miski do przechowywania i ważenia składników.

5.2 Organizator zezwala na stosowanie jako dodatkowego źródła ciepła urządzenia do gotowania metodą sous vide (uczestnicy zapewniają je sobie we własnym zakresie).

5.3 Uczestnicy Konkursu używają bluz kucharskich i zapasek zapewnionych przez Organizatora. Uczestnicy powinni posiadać we własnym zakresie: czarne spodnie, klasyczną białą czapkę kucharską, niezbędny drobny sprzęt do wykonania potraw konkursowych, własne garnki i patelnie, formy, koszyki do chleba itp.

5.4 Produkty przywiezione przez Uczestników można składować w miejscu określonym przez Organizatora, na zapleczu strefy konkursowej targów..

5.5 W trakcie pracy Uczestnicy Konkursu objaśniają członkom jury oraz widzom poszczególne etapy pracy.

5.6 Każdy uczestnik przywozi produkty potrzebne do przygotowania dań we własnym zakresie z wyjątkiem produktów obowiązkowych, ZAPEWNIONYCH przez Organizatora, takich jak mąka.

5.7 Jury ocenia wykonane dania, przygotowanie do pracy, organizację podczas pracy oraz stanowisko po jej zakończeniu.

5.8 Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna.

5.9 W trakcie Konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w kompletnym stroju piekarskim.

5.10 Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:

- warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone;
- grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone;
- ryby – surowe lub wędzone;
- produkty nabiałowe takie jak twaróg, sery, mleko, śmietany itp.;
- wędliny i mięsa;
- gotowy zakwas;
- inne surowce nieprzetworzone, należy wysłać listę surowców do organizatora w celu weryfikacji i zatwierdzenia.

5.11 Zabrania się stosowania:

- sztucznych dekoracji;
- przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków;
- gotowych farszów;
- uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw, ciast, ryb;
- polepszaczy do pieczywa oraz gotowych mieszanek i półproduktów piekarskich lub cukierniczych.

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

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

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

6.1 JURY DEGUSTACYJNE to 2 do 4 osób, z których każda dysponuje maksymalną punktacją w ilości 100 pkt, podzielone na 3 kategorie:

a) Prezentacja potrawy - ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka i kreatywność.

Maksymalna ocena to 20 pkt.

b) Smak potrawy - ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy i talerza, tekstura poszczególnych elementów potrawy.

Maksymalna ocena to 60 pkt.

c) Techniki piekarskie i kulinarne - ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych i piekarskich.

Maksymalna ocena to 20 pkt.

6.2 JURY TECHNICZNE to 2 osoby, z których każda dysponuje maksymalną punktacją w ilości 60 pkt, podzielone na 2 kategorie.

a) Mise en place (profesjonalna praktyka piekarnicza) - ocenie podlega prezencja ucznia piekarza oraz kucharza, przygotowanie stanowiska pracy, czystość, pracy i higiena, zużycie produktu, gospodarka odpadami, umiejętności organizacyjne.

Maksymalna ocena to 30 pkt.

b) Przygotowanie zawodowe - ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik piekarskich i kulinarnych.

Maksymalna ocena to 30 pkt.

6.3 Czas pracy – za każdą minutę opóźnienia przyznawane są punkty ujemne w wysokości 3 punkty za każdą minutę opóźnienia.

6.4 Wyniki Konkursu ustalane są w oparciu o łączną sumę punktów uzyskanych w części finałowej Konkursu.

6.5 Karta punktacji i kryteria dotyczące poszczególnych wyrobów konkursowych będą dostępne do wglądu uczestników finału przed jego rozpoczęciem.

6.6 Szczegółowa punktacja uzyskana przez każdego uczestnika będzie dostępna do indywidualnego wglądu uczestników po ogłoszeniu wyników Konkursu.

**6.7 W przypadku zdobycia równej liczby punktów przez kilka osób, o końcowym wyniku decyduje Jury, a decyzja ta jest ostateczna.**

## **7. NAGRODY**

7.1 Nagrodami dla uczestników za zajęcie pierwszego, drugiego i trzeciego miejsca (dalej: "Zwycięzcy Konkursu") są statuetki, dyplomy, nagrody finansowe, rzeczowe i vouchery oraz inne drobne upominki ufundowane przez sponsorów i partnerów Konkursu.

7.2 Odbiór nagród zostanie potwierdzony poprzez podpisanie protokołu odbioru. W przypadku osób o ograniczonej zdolności do czynności prawnej Organizatorzy mogą wymagać pisemnej zgody przedstawiciela ustawowego. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany sposobu przekazania nagrody, o czym poinformuje wyżej wskazane osoby.

7.3 Za wygrane nagrody nie przysługuje ekwiwalent pieniężny, ani rzeczowy. Zwycięzca Konkursu nie ma ponadto prawa do scedowania nagrody na inną osobę lub podmiot.

7.4 W przypadku, gdy Zwycięzca Konkursu nie spełni warunków określonych niniejszym Regulaminem lub nie odbierze nagrody w terminie do dnia 30 kwietnia 2025 r., traci uprawnienie do odbioru Nagrody.

7.5 Zwycięzcy Konkursu przysługuje prawo rezygnacji z wygranej nagrody, nie może jednak przekazać nagrody innej osobie.

## **8. REKLAMACJE DOTYCZĄCE KONKURSU**

8.1 Każdemu Uczestnikowi przysługuje prawo do złożenia reklamacji w sprawach związanych z Konkursem.

8.2. Reklamacja powinna zawierać: imię i nazwisko osoby składającej reklamację; opis przedmiotu reklamacji wraz z uzasadnieniem; adres korespondencyjny.

8.3 Reklamacje należy składać pisemnie na adres: ul. Jana Heweliusza 11 lok. 811, 80-890 Gdańsk (decyduje data stempla pocztowego), lub na adres mailowy: [konkurs@rzemieslnik.org](mailto:konkurs@rzemieslnik.org) (preferowane) z zaznaczeniem opcji potwierdzenia odbioru wiadomości.

8.4 Reklamacje zawierające powyższe dane będą rozpatrywane przez Organizatorów w ciągu 14 dni od jej otrzymania. Odpowiedzi na reklamacje wysyłane będą listem poleconym na adres podany w reklamacji.

8.5 Ostateczny termin składania reklamacji kończy się z upływem 7 dni od daty ogłoszenia wyników Konkursu. Reklamacje nadesłane po terminie nie będą rozpatrywane.

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

## **9. KOMISJA**

9.1 Do kontroli prawidłowości Konkursu powołana zostaje Komisja (Jury), w skład, której wchodzić będą osoby wyznaczone przez Organizatorów.

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

## **10. OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH**

10.1. Administratorem danych osobowych zbieranych od uczestników i zwycięzcy są Organizatorzy Konkursu. Przetwarzanie danych osobowych odbywać się będzie na zasadach przewidzianych w Rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. W sprawie ochrony osób fizycznych w związku z

przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## **11. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

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

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

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