

**Regulamin konkursu „ Zdrowy deser” II edycja**

1. Postanowienia ogólne

Organizatorem Konkursu Gastronomicznego dla uczniów 7 i 8 klasy szkół podstawowych pt. „ Zdrowe desery” jest Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. Stefana Żeromskiego w Częstochowie, Al. Niepodległości 16/18, 42-202 Częstochowa

2. W konkursie mogą brać udział uczniowie 7 i 8 klas szkół podstawowych mieszczących się na terenie powiatu częstochowskiego oraz miasta Częstochowy

3. Konkurs organizowany jest w formie hybrydowej: eliminacje przebiegają w formie zdalnej, natomiast finał stacjonarnie w siedzibie organizatora.

4. Terminarz konkursu:

• Zgłoszenia na drukach (w załącznikach) wraz z oświadczeniem przyjmowane są drogą mailową na adres: **[bugalaAnna@zstiozerom.onmicrosoft.com](mailto:bugalaAnna@zstiozerom.onmicrosoft.com" \t "_blank)** do 31.12.2022r.

• Ocena nadesłanych zgłoszeń: 01 – 12.01.2023 r.

• Ogłoszenie listy uczniów zakwalifikowanych do finału nastąpi 13.01.2023 r. na stronie internetowej [www.zeromski.czest.pl](http://www.zeromski.czest.pl) oraz na <https://www.facebook.com/ZeromTv>; informacja zostanie również przesłana na adres mailowy podany w zgłoszeniu.

• Finał odbędzie się w lutym – (dokładny termin zostanie ustalony i przekazany uczniom którzy dostali się do finału). w Zespole Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. Żeromskiego w Częstochowie.

5. Przesłanie zgłoszenia i oświadczenia stanowi jednoczesne zgłoszenie ucznia do konkursu i akceptację regulaminu.

6. Uczestnik, który uzyska największą ilość punktów zostanie zwycięzcą konkursu

7. Za udział w finale konkursu uczestnicy otrzymują dyplomy, a laureaci nagrody rzeczowe.

8. Nagrody zostaną wręczone w dniu finału konkursu

9. Osobą do kontaktu w sprawie konkursu jest nauczyciel przedmiotów gastronomicznych Anna Bugała - e-mail: **[bugalaAnna@zstiozerom.onmicrosoft.com](mailto:bugalaAnna@zstiozerom.onmicrosoft.com" \t "_blank)**, tel. 600785215

10. Ochrona danych osobowych:

**Klauzula informacyjna dotycząca przetwarzania danych osobowych**

Zgodnie z Rozporządzeniem 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) – dalej „RODO” informuję, że:

1. Administratorem danych osobowych jest Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. Stefana Żeromskiego w Częstochowie,
2. Z administratorem danych można skontaktować się poprzez:
3. adres do korespondencji: Al. Niepodległości 16/18 42-202 Częstochowa
4. numer telefonu 34 370 95 52
5. adres e-mail: sekretariat@zeromski.czest.pl
6. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych możliwy jest za pośrednictwem poczty elektronicznej: [iod.bfo@edukacja.czestochowa.pl](mailto:iod.bfo@edukacja.czestochowa.pl) lub telefonicznie pod numerem 34 370 63 14.
7. Cel i podstawa prawna przetwarzania danych:
8. Dane osobowe podane przez uczestnika w formularzu zgłoszeniowym lub później w trakcie trwania Konkursu przetwarzane będą w celu wykonania zadania realizowanego w interesie publicznym, jakim jest organizacja i przeprowadzenie Konkursu oraz ogłoszenie jego wyników /publikacja informacji o laureatach Konkursu oraz ich prac na stronie internetowej, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. e RODO. W tym przypadku podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale konieczne do spełnienia powyższego celu. Odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości udziału w Konkursie.
9. Wizerunek i dane osobowe tj. imię, nazwisko, wiek/klasa, nazwa przedszkola/szkoły i osiągnięcie zostaną upublicznione w celu promocji konkursu oraz promowania osiągnięć uczestnika Konkursu na podstawie:

* wyrażonej zgody ( załącznik nr 2 do regulaminu) w związku z art. 6 ust. 1 lit. a RODO. Wyrażenie zgody jest dobrowolne, a jej brak jest równoznaczny z niepublikowaniem danych osobowych w przestrzeni publicznej i nie powoduje żadnych negatywnych konsekwencji
* art. 81 ust. 2 pkt. 2 ustawy z dnia 4 lutego 1994 ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych\* w związku z art. 6 ust. 1 lit. e RODO.

1. Dane osobowe będą przekazywane podmiotom uprawnionym do ich przetwarzania na podstawie przepisów prawa lub na podstawie umowy zawartej z Administratorem danych w szczególności podmioty uprawnione do obsługi doręczeń (Poczta Polska, kurierzy itp.), podmioty świadczące usługi doręczenia przy użyciu środków komunikacji elektronicznej (Epuap itp.) podmioty zapewniająca wsparcie techniczne dla użytkowanych systemów informatycznych oraz firma zapewniająca hosting strony internetowej.

Ponadto dane osobowe będą udostępnianie, w szczególności w serwisach społecznościowych, takich jak Facebook, Instagram, YouTube. W powyższymprzypadku szczegółowe zasady dotyczące przetwarzania danych osobowych znajdą Państwo w politykach prywatności tych portali.

1. Dane osobowe uczestników konkursu zawarte w karcie zgłoszenia będą przetwarzane przez okres niezbędny do realizacji celu określonego w pkt. 3.

W przypadku danych określonych w w pkt. 3 lit. b dane będą przetwarzane do momentu ustania określonego tam celu przetwarzania lub do momentu cofnięcia zgody.

1. Na zasadach określonych przepisami RODO przysługuje Państwu prawo żądania od Administratora:
2. dostępu do swoich danych;
3. sprostowania (poprawiania) swoich danych osobowych;
4. ograniczenia przetwarzania danych osobowych;
5. usunięcia danych osobowych;
6. prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;
7. prawo do sprzeciwu wobec przetwarzania ;
8. wniesienia skargi do Prezesa UODO (na adres Prezes Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, tel. 22 531 03 00).
9. Państwa dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.

*\*„Zezwolenia nie wymaga rozpowszechniane wizerunku (…) osoby stanowiącej jedynie szczegół całości takiej jak zgromadzenie, krajobraz, publiczna impreza”*. ( Dz. 2019 poz. 1231)

II. Cele konkursu

1. Doskonalenie umiejętności kulinarnych uczniów pragnących uczyć się w zawodzie Technik żywienia i usług gastronomicznych.
2. Rozwijanie zawodowych zainteresowań uczniów.
3. Rozbudzanie kreatywności, inicjatywności i umiejętności poszukiwania nowatorskich rozwiązań.
4. Promowanie zdrowego odżywiania
5. Regulamin konkursu
6. Zadaniem konkursowym jest sporządzenie zdrowego deseru na podstawie autorskiej receptury.
7. Zgłoszenie do konkursu

Uczestnicy wraz ze zgłoszeniem (załącznik nr 1) przesyłają:

• recepturę dania konkursowego z normatywem surowcowym na 2 porcje,

• zdjęcie 1 porcji dania gotowego do podania,

• oświadczenie RODO uczestnika konkursu (załącznik nr 2) odręcznie podpisane przez opiekuna prawnego w przypadku uczniów niepełnoletnich.

1. W eliminacjach może wziąć więcej niż jedna osoba z tej samej szkoły.
2. Oceny nadesłanych zgłoszeń dokonuje jury konkursu.
3. Ocenie w eliminacjach podlega:

• receptura (kreatywność): 0 – 10 punktów

• zastosowanie technik kulinarnych: 0 – 10 punktów

• sposób ekspedycji (aranżacja dania, dobór zastawy): 0 – 10 punków

• nawiązanie do zdrowego odżywiania: 0 – 5 punktów

1. W wyniku eliminacji zostanie wyłonionych 10 uczestników finałowych, które uzyskają największą liczbę punktów.
2. Uczestnicy **finału** przygotowują 2 porcje dania konkursowego zgodnie z przesłaną recepturą i podają jednoporcjowo.
3. Czas na wykonanie zadania wynosi 180 minut.
4. Środki ochrony osobistej m.in. czysta odzież ochronna, maseczki i rękawiczki zapewnia organizator.
5. Uczestnicy zapewniają swoje surowce. Odnośnie sprzętu należy ustalić z organizatorem czy dany sprzęt jest dostępny, a jak nie to należy zorganizować we własnym zakresie.
6. Finał odbywa się w pracownia technologicznej w siedzibie Organizatora. W trakcie konkursu w pracownia mogą przebywać wyłącznie uczestnicy i członkowie jury technicznego.
7. Uczestnicy oceniani są przez jury techniczne oraz przez jury degustacyjne na podstawie kart oceny
8. Praca eliminacyjna - przesłana w formie zdjęć wraz ze zgłoszeniem - w finale **nie jest** brana pod uwagę.
9. Ocenie przez jury techniczne podlega:

• przygotowanie stanowiska pracy: 0 – 5 punktów

• prawidłowość zastosowania technik kulinarnych: 0 – 10 punktów

• gospodarka surowcami: 0 – 5 punków

• higiena pracy: 0 – 10 punków

1. Ocenie przez jury degustacyjne podlega:

• wygląd potrawy: 0 – 10 punktów

• aromat potrawy: 0 – 5 punktów

• smak potrawy: 0 – 10 punków

• wykorzystanie zdrowych składników (m.in. warzyw, owoców): 0 – 5 punktów