 

**Regulamin konkursu
TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH**

**,,Zdrowy deser”**

**Postanowienia ogólne**

1. Organizatorem konkursu Zespół Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. Stefana Żeromskiego w Częstochowie, Al. Niepodległości 16/18, 42-202 Częstochowa.

2. W konkursie mogą brać udział uczniowie 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. Finał konkursu odbędzie się **14.04.2025 r. o godz. 9:00** wZespole Szkół Technicznych
i Ogólnokształcących im. Stefana Żeromskiego w Częstochowie, Al. Niepodległości 16/18,
42-202 Częstochowa. Koordynatorem konkursu jest p. Anna Bugała.

5. Celem konkursu jest upowszechnię kształcenia zawodowego, zachęcenie młodych ludzi do zapoznania się z zawodem: Technik żywienia i usług gastronomicznych. Udział w konkursie zachęci do świadomego planowania własnej edukacji.

6. Daną placówkę reprezntować może dowolna ilośćzespołów składająca sięz **2 osób.**

7. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest przesłanie wypełnionego Zgłoszenia do dnia **28.03.2025 r.** na adres: bugalaanna@zstiozerom.onmicrosoft.pl z dopiskiem „Zdrowy deser”.

8. Zgłoszenie ucznia do Konkursu powinno być potwierdzone wyrażeniem zgody na udział przez Rodzica lub Opiekuna prawnego. Na zgłoszeniu Rodzic lub Opiekun prawny wyrażają zgodę w konkursie poprzez podpis na Zgłoszeniu (Załącznik nr 1).

9. Pierwszy etap konkursu polega na przesłaniu prac zgodnych z regulaminem w formie elektronicznej na adres: bugalaanna@zstiozerom.onmicrosoft.pl wraz z Załącznikiem nr 2 i Załącznikiem nr 3 do dnia **28.03.2025 r.** Proszę wpisać w temacie przesyłanej wiadomości ,,Zdrowy deser”.

10. Ogłoszenie listy uczniów zakwalifikowanych do finału nastąpi **2.04.2025 r.** na stronie internetowej [www.zeromski.czest.pl](http://www.zeromski.czest.pl) oraz na [https://www.facebook.com/G](https://www.facebook.com/ZeromTv)astroZerom; informacja zostanie również przesłana na adres mailowy podany w zgłoszeniu.

11. Przesłanie zgłoszenia i oświadczenia stanowi jednoczesne zgłoszenie uczniów do konkursu i akceptację regulaminu.

12. W konkursie przewidziano nagrody za I, II, III miejsce oraz upominki dla pozostałych osób biorących udział w konkursie - w finale.

13. 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 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 powyższym przypadku 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 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)

**Cele szczegółowe 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

**Regulamin konkursu ,,Zdrowy deser”**

1. Zadaniem konkursowym jest sporządzenie zdrowego deseru na podstawie autorskiej receptury.
2. Zgłoszenie do konkursu:

Uczestnicy wraz z formularzem (załącznik nr 1) przesyłają:

• recepturę dania konkursowego z normatywem surowcowym na 2 porcje,

• zdjęcie 1 porcji dania gotowego do podania (najlepiej dwa ujęcia),

 • oświadczenie RODO uczestnika konkursu (załącznik nr 2) odręcznie podpisane przez opiekuna prawnego,

Oceny nadesłanych zgłoszeń dokonuje jury konkursu.

1. 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 do udziału w finale **6 zespołów 2-osobowych**, 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 **120 minut**.
4. Środki ochrony osobistej m.in. czysta odzież ochronna (fartuch), każdy przynosi we własnym zakresie.
5. Składniki na 2 porcje deseru uczestnik kupuje sam.
6. Odnośnie sprzętu należy ustalić z organizatorem czy dany sprzęt jest dostępny, a jak nie to należy zorganizować we własnym zakresie.
7. Finał odbywa się w pracowni technologicznej w **Zespole Szkół Technicznych i Ogólnokształcących im. S. Żeromskiego w Częstochowie**. W trakcie konkursu
w pracownia mogą przebywać wyłącznie uczestnicy i członkowie jury technicznego.
8. Uczestnicy oceniani są przez jury techniczne oraz przez jury degustacyjne na podstawie kart oceny.
9. Praca eliminacyjna - przesłana w formie zdjęć wraz ze zgłoszeniem - w finale **nie jest** brana pod uwagę.
10. 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