

**Regulamin konkursu szkolnego**  
**FRoSTA FOODSERVICE – INSPIRACJE RYBNE I 20-21**

**Tematem I edycji konkursu jest: INSPIRACJA PRODUKTAMI RYBNYMI FRoSTA FOODSERVICE.**

**§ 1 Postanowienia ogólne**

1. Niniejszy Regulamin określa zasady uczestnictwa i przebiegu Konkursu pt. FRoSTA FOODSERVICE – INSPIRACJE RYBNE I 20-21, zwanego dalej „Konkursem”.
2. Organizatorem Konkursu jest: FRoSTA sp. z o. o. w Bydgoszczy, ul. Witebska 63 (zwana dalej: Organizatorem) oraz Zespół Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Bydgoszczy ul. Konarskiego 5 (zwany dalej Szkołą).
3. Konkurs adresowany jest do wybranych uczniów uczących się w Zespole Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Bydgoszczy, zwanych dalej „Uczestnikami”.
4. Czas trwania Konkursu: od 17.05.2021 roku do 31.05.2021 roku.
5. Aktualna treść niniejszego Regulaminu będzie dostępna na stronie <https://zsq.edu.bydgoszcz.pl/>. w zakładce „Szkoła” oraz „Olimpiady/Konkursy”.
6. Celem konkursu jest:
  - a) zapoznanie przyszłych kucharzy z produktami FRoSTA FOODSERVICE;
  - b) podniesienie wiedzy na temat dań rybnych;
  - c) doskonalenie umiejętności kulinarnych, rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności Uczestników;
  - d) podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego;
  - e) doskonalenie zawodowe i organizacyjne uczniów przygotowujących się do konkursów kulinarnych.

**§ 2 Warunki uczestnictwa w Konkursie**

1. Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest posiadanie statusu ucznia Szkoły oraz dokonanie zgłoszenia do Konkursu w terminie wskazanym przez Organizatora.
2. Szkoła poinformuje na swojej oficjalnej stronie internetowej o wynikach konkursu.
3. Organizator poinformuje o wynikach konkursu na profilu FRoSTA FOODSERVICE na portalu Facebook.
4. Zgłoszenie do Konkursu następuje poprzez wypełnienie i przesłanie formularza zgłoszeniowego drogą elektroniczną na adres [konkursfrosta@gmail.com](mailto:konkursfrosta@gmail.com) Wypełnienie poprawnie druku oznacza jednocześnie zgodę Uczestników na warunki Konkursu określone w niniejszym Regulaminie.
5. Poprzez zgłoszenie udziału w Konkursie, opiekun prawny każdego Uczestnika Konkursu wyraża zgodę na: wzięcie udziału Uczestnika w Konkursie na warunkach określonych w niniejszym Regulaminie, publikacje wizerunku Uczestnika w materiałach promocyjnych powstałych podczas trwania Konkursu, w tym w uzasadnionym przypadku, imienia i nazwiska uczestnika oraz na przetwarzanie podanych danych osobowych Uczestnika oraz rodziców i opiekunów prawnych Uczestnika przez Szkołę oraz Organizatora jako administratora danych osobowych na potrzeby zorganizowania i przeprowadzenia Konkursu zgodnie z ustawą z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2019 r. poz. 1781) oraz Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 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) (Dz. Urz. UE. L. 2016.119.1 z 04.05.2016 r.).

6. Konkurs składa się z odbycia szkolenia zdalnego dnia 17.05.21, przygotowania zgłoszenia konkursowego do dnia 07.05.2021 oraz **wykonania autorskiej prezentacji multimedialnej** dwóch dań zasadniczych, zawierających produkty FRoSTA FOODSERVICE. Prezentacja powinna zawierać; recepturę, szczegółowy opis przygotowania, zdjęcie gotowej potrawy oraz listę składników z wymaganymi gramaturami. Praca multimedialna musi zostać wykonana w formacie dającym się odtworzyć w programie PowerPoint, nie powinna przekraczać więcej niż 10 slajdów (po 5 slajdów na każde danie) i przesłana drogą elektroniczną do Organizatora na adres mailowy [konkursfrosta@gmail.com](mailto:konkursfrosta@gmail.com) do 31.05.2021.
7. Uczestnicy Konkursu obowiązani są zapewnić legalność przekazanej autorskiej prezentacji multimedialnej i pozostałej części pracy konkursowej w szczególności, zapewnić, aby dzieło/utwór był wynikiem ich oryginalnej twórczości i nie naruszał żadnych praw osób trzecich, w szczególności praw autorskich oraz wizerunku i dóbr osobistych osób trzecich.
8. Organizator zapewnia uczestnikom: produkty FRoSTA FOODSERVICE dostępne do odbioru w Szkole po szkoleniu od 17.05.2021.
9. W Konkursie przewidziano nagrody; od I do III miejsca, zgodnie z zasadami określonymi w §3 Regulaminu.
10. Poprzez przystąpienie do uczestnictwa w Konkursie i dostarczenie do Organizatora autorskiej prezentacji multimedialnej, Uczestnik udziela Szkole oraz Organizatorowi, bez ograniczenia co do czasu, zakresu i terytorium, bezpłatnej licencji niewyłącznej z prawem sublicencji na korzystanie z całej pracy konkursowej zgłoszonej do Konkursu na wszystkich polach eksploatacji wskazanych w ustawie o prawie autorskim i prawach pokrewnych, w szczególności do: publikowania oraz rozpowszechniania zdjęć w komunikacji wewnętrznej i zewnętrznej, w Internecie, mediach drukowanych, na platformach mediów społecznościowych, nagraniach wideo oraz transmisjach telewizyjnych .

### § 3 Nagrody w Konkursie

1. Wszyscy finaliści otrzymają dyplomy uczestnictwa
2. Nagrody dla Zwycięzców Konkursu funduje Organizator.
3. Nagrody w Konkursie to:
  - a) Nagroda dla pierwszego miejsca: nagrody rzeczowe.
  - b) Nagroda dla drugiego miejsca: nagrody rzeczowe.
  - c) Nagroda dla trzeciego miejsca: nagrody rzeczowe.

### § 4 Kryteria oceniania

1. Ocenie podlegać będzie prezentacja multimedialna dwóch dań konkursowych – dokładnie opisany przepis kulinarny z kompozycją ich zestawienia, zawierający listę składników, sposób wykonania. Ocenie podlega:
  - ✓ pomysłowość i kreatywność przepisu,
  - ✓ prezentacja potrawy na podstawie zdjęć,
  - ✓ forma przepisu, jasność, precyzyjność.
2. Prezentację, o której mowa w ust. 1, oceniać będzie Komisja, w składzie pięciu niezależnych ekspertów. Każdy za każde danie konkursowe, będące przedmiotem prezentacji, będzie mógł przyznać od 0 do maksymalnie 10 punktów, czyli łączna ocena dwóch dań konkursowych jednego Uczestnika będzie mogła być w przedziale od 0 do maksymalnie 100 punktów.

## **§ 5 Wyłonienie Zwycięzcy**

1. Zwycięzców pierwszego, drugiego i trzeciego miejsca wyłoni Komisja Konkursowa, powołana przez Organizatora Konkursu, składająca się z pięciu osób, w szczególności: z szefów kuchni, znawców, przedstawicieli Szkoły i Organizatora.
2. Przy wyborze Zwycięzców Komisja będzie brała pod uwagę oryginalność i estetykę wykonania prac konkursowych kierując się kryteriami określonymi w §4 regulaminu.
3. Finałiści Konkursu zostaną powiadomieni o wynikach Konkursu w dniu 09.06.2021 roku.

## **§ 6 Dane Osobowe**

1. Administratorem danych osobowych Uczestników i ich opiekunów prawnych jest Szkoła oraz Organizator, które przetwarzają podane dane osobowe jedynie w celu organizacji i przeprowadzenia Konkursu, w szczególności przyjęcia zgłoszeń konkursowych, wyłonienia Zwycięzców, wręczenia nagród oraz zapewnienia kontaktu z Uczestnikami.
2. Dane osobowe Zwycięzców Konkursu mogą zostać opublikowane na oficjalnej stronie internetowej Szkoły oraz stronach Organizatora.
3. W zależności od dobrowolnie udzielonej dodatkowej zgody, dane Uczestników mogą być przetwarzane w celach marketingowych administratora danych.
4. Wyrażenie zgody na przetwarzanie danych osobowych jest dobrowolne, a brak wyrażenia zgody na przetwarzanie danych w celach marketingowych nie uniemożliwia uczestnictwa w Konkursie
5. Zezwolenie na przetwarzania danych osobowych Uczestników w celu organizacji i przeprowadzenia Konkursu jest dobrowolne, lecz niezbędne dla uczestnictwa w Konkursie.
6. Uczestnikom i ich opiekunom prawnym przysługuje prawo dostępu do treści ich danych osobowych oraz ich poprawiania i żądania usunięcia.