

.....  
imię i nazwisko  
Uczestnika Konkursu

.....  
nazwa i adres Szkoły

## **OŚWIADCZENIE MAŁOLETNIEGO UCZESTNIKA KONKURSU<sup>1</sup>**

W związku z realizacją wymogów Rozporządzenia 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), informujemy o zasadach przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz o przysługujących Pani/Panu prawach z tym związanych.

**1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych przetwarzanych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.**

Kontakt z Administratorem:

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

ul. Wspólna 30, 00-930, Warszawa

E-mail: [kancelaria@minrol.gov.pl](mailto:kancelaria@minrol.gov.pl);

Tel. 22 623 10 00.

**2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest możliwy pod numerem 22 623 26 25 lub adresem e-mail: [iod@minrol.gov.pl](mailto:iod@minrol.gov.pl).**

**3. Administrator danych osobowych przetwarza Pani/Pana dane osobowe w celu:**

1) realizacji XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) organizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi;

2) publikacji, wybranych przez organizatora Konkursu prac, na Stronach Internetowych Konkursu oraz wykorzystania w publikacji pokonkursowej, zgodnie z rozdziałem VI, ust. 2 regulaminu Konkursu

- na podstawie art. 23b ust. 1 ustawy z dnia 4 września 1997 r. o działach administracji rządowej (Dz.U. z 2021 r. poz. 1893 t.j.).

**4. Pani/Pana dane osobowe:**

1) imię, nazwisko, zawód w którym kształci się uczeń, szkoła, telefon oraz email będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celu, o którym mowa w ust. 3 pkt 1;

---

<sup>1</sup> W przypadku zespołów dwuosobowych, niniejsze oświadczenie wypełnia odrębnie każdy uczeń biorący udział w Konkursie.

- 2) imię, nazwisko oraz szkoła będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celu, o którym mowa w ust. 3 pkt 2.
5. W związku z przetwarzaniem danych w celu, o którym mowa w ust. 3 pkt 1, odbiorcą Pani/Pana danych do dnia 6 października 2023 r., tj. dnia finału Konkursu, jest Łukasz Konik, prowadzący działalność gospodarczą pod firmą Avangarda Łukasz Konik – Wykonawca Konkursu.
6. Posiada Pani/Pan prawo do: żądania od Administratora dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia w przypadku gdy dane nie są już niezbędne do celów dla których były zebrane, wniesienia skargi do organu nadzorczego.
7. Jeśli ma Pani/Pan pytania dotyczące sposobu i zakresu przetwarzania Pani/Pana danych osobowych w zakresie działania Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także przysługujących Pani/Panu uprawnień, może się Pani/Pan skontaktować się z **Inspektorem Ochrony Danych Osobowych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi** w siedzibie Administratora, e-mail: [iod@minrol.gov.pl](mailto:iod@minrol.gov.pl), tel. 22 623 26 25.

Oświadczam, że wyrażam zgodę na przetwarzanie wszystkich moich danych osobowych zawartych w Zgłoszeniu Konkursowym, w związku i dla potrzeb niezbędnych dla realizacji 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 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) (Dz. Urz. UE. L Nr 119, str. 1).

Oświadczam również, że zapoznałem/am się z treścią regulaminu XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, organizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Stowarzyszenie „Polska Inicjatywa Kulinarna”, wykonywanego przez Łukasza Konika, prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą Avangarda Łukasz Konik i w pełni akceptuję jego postanowienia.

.....  
miejsowość, data  
.....  
czytelny podpis  
Uczestnika Konkursu

Ja, niżej podpisany/na .....  
(imię i nazwisko przedstawiciela ustawowego)

jako przedstawiciel ustawy małoletniego/ej.....

.....  
(imię i nazwisko Uczestnika Konkursu)

wyrażam zgodę na złożenie przez nią/niego powyższego oświadczenia.

.....  
miejsowość, data

.....  
czytelny podpis  
przedstawiciela ustawowego  
małoletniego/ej

.....  
imię i nazwisko  
Opiekuna Uczestnika Konkursu

.....  
nazwa i adres Szkoły

### **OŚWIADCZENIE OPIEKUNA UCZESTNIKA KONKURSU**

W związku z realizacją wymogów Rozporządzenia 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), informujemy o zasadach przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz o przysługujących Pani/Panu prawach z tym związanych.

**1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych przetwarzanych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.**

Kontakt z Administratorem:

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
ul. Wspólna 30, 00-930, Warszawa  
E-mail: [kancelaria@minrol.gov.pl](mailto:kancelaria@minrol.gov.pl);  
Tel. 22 623 10 00.

**2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest możliwy pod numerem 22 623 26 25 lub adresem e-mail: [iod@minrol.gov.pl](mailto:iod@minrol.gov.pl).**

**3. Administrator danych osobowych przetwarza Pani/Pana dane osobowe w celu:**

1) realizacji XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) organizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi;

2) publikacji, wybranych przez organizatora Konkursu prac, na Stronach Internetowych Konkursu oraz wykorzystania w publikacji pokonkursowej, zgodnie z rozdziałem VI, ust. 2 regulaminu Konkursu

- na podstawie art. 23b ust. 1 ustawy z dnia 4 września 1997 r. o działach administracji rządowej (Dz.U. z 2021 r. poz. 1893 t.j.).

4. Pani/Pana dane osobowe:
  - 1) imię, nazwisko, stanowisko, przedmiot nauczania, szkoła, telefon oraz email będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celu, o którym mowa w ust. 3 pkt 1;
  - 2) imię, nazwisko oraz szkoła będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celu, o którym mowa w ust. 3 pkt 2.
5. W związku z przetwarzaniem danych w celu, o którym mowa w ust. 3 pkt 1, odbiorcą Pani/Pana danych do dnia 6 października 2023 r., tj. dnia finału Konkursu, jest firma Łukasz Konik, prowadzący działalność gospodarczą pod nazwą Avangarda Łukasz Konik – Wykonawca Konkursu.
6. Posiada Pani/Pan prawo do: żądania od Administratora dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia w przypadku gdy dane nie są już niezbędne do celów dla których były zebrane, wniesienia skargi do organu nadzorczego.
7. Jeśli ma Pani/Pan pytania dotyczące sposobu i zakresu przetwarzania Pani/Pana danych osobowych w zakresie działania Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także przysługujących Pani/Panu uprawnień, może się Pani/Pan skontaktować się z **Inspektorem Ochrony Danych Osobowych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi** w siedzibie Administratora.  
**E-mail: [iod@minrol.gov.pl](mailto:iod@minrol.gov.pl);**  
**Tel. 22 623 26 25.**

Oświadczam, że wyrażam zgodę na przetwarzanie wszystkich moich danych osobowych zawartych w Zgłoszeniu Konkursowym, w związku i dla potrzeb niezbędnych dla realizacji 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 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)* (Dz. Urz. UE. L Nr 119, str. 1).

Oświadczam również, że zapoznałem/am się z treścią regulaminu XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, organizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Stowarzyszenie „Polska Inicjatywa Kulinarna”, wykonywanego przez Łukasza Konika, prowadzącego działalność gospodarczą pod nazwą Avangarda Łukasz Konik i w pełni akceptuję jego postanowienia.

.....  
miejsowość, data

.....  
czytelny podpis  
Opiekuna Uczestnika Konkursu

**ZGODA PRZEDSTAWICIELA USTAWOWEGO  
OSOBY MAŁOLETNIEJ NA UDZIAŁ W KONKURSIE**

Ja, niżej podpisany/na .....  
(imię i nazwisko przedstawiciela ustawowego)

wyrażam zgodę na udział .....  
.....  
(imię i nazwisko Uczestnika Konkursu)

w XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, organizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Stowarzyszenie „Polska Inicjatywa Kulinarna”, wykonywanego przez Łukasza Konika, prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą Avangarda Łukasz Konik.

Oświadczam, że zapoznałem/am się z treścią regulaminu Konkursu i w pełni akceptuję jego postanowienia oraz, że pouczyłem/am o jego treści ww. osobę małoletnią.

.....  
miejsowość, data

.....  
czytelny podpis  
przedstawiciela ustawowego  
małoletniego/ej

**ZGODA PRZEDSTAWICIELA USTAWOWEGO  
OSOBY MAŁOLETNIEJ NA UDZIELENIE LICENCJI  
I WYKONYWANIE PRAW ZALEŻNYCH**

Ja, niżej podpisany/na .....  
(imię i nazwisko przedstawiciela ustawowego)

wyrażam zgodę na udzielenie Skarbowi Państwa – Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi  
przez.....  
(imię i nazwisko Uczestnika Konkursu)

licencji niewyłącznej na korzystanie z Pracy, a także na zezwolenie na wykonywanie praw zależnych do Pracy zgłoszonej do XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność organizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Stowarzyszenie „Polska Inicjatywa Kulinarna”, a wykonywanego przez Łukasza Konika, prowadzącego działalność gospodarczą pod nazwą Awangarda Łukasz Konik, na zasadach określonych we wzorze stanowiącym załącznik nr 7 do regulaminu Konkursu.

.....  
miejsowość, data

.....  
czytelny podpis  
przedstawiciela ustawowego  
małoletniego/ej



**Oświadczenia**  
**dotyczące udzielenia licencji i wykonywania praw zależnych**

1. Ja, niżej podpisany/na .....,  
(imię i nazwisko Autora Pracy)

zwany/na dalej „Autorem”, oświadczam, że przysługują mi wszelkie prawa, w tym nieograniczone autorskie prawa majątkowe, do pracy o nazwie.....  
.....  
.....

zgłoszonej do XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS), zwanej dalej „Pracą”.

2. Oświadczam, że udzielam Skarbowi Państwa – Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi, zwanemu dalej „Licencjobiorcą”, nieodpłatnie, na czas nieoznaczony, niewyłącznej licencji na korzystanie z Pracy, w kraju i za granicą, na następujących polach eksploatacji:
- 1) utrwalenie;
  - 2) zwielokrotnienie przy zastosowaniu technik drukarskich, komputerowych i cyfrowych;
  - 3) wprowadzenie do obrotu;
  - 4) wprowadzenie do pamięci komputera;
  - 5) publiczne wystawianie, wyświetlanie, odtwarzanie oraz nadawanie i reemitowanie, a także publiczne udostępnianie w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niej dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym.
3. Zezwalam Licencjobiorcy na korzystanie i rozporządzanie opracowaniami Pracy, a także wyrażam zgodę na zezwalanie przez Licencjobiorcę podmiotom trzecim na wykonywanie przez te podmioty praw zależnych w powyższym zakresie.
4. Oświadczam, że jestem odpowiedzialny względem Licencjobiorcy za ewentualne roszczenia osób trzecich wynikające z naruszenia praw własności intelektualnej w odniesieniu do Pracy, w tym za nieprzestrzeżenie przepisów ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. *o prawie autorskim i prawach pokrewnych* (Dz. U. z 2022 r. poz. 2509). W przypadku wystąpienia przeciwko Licencjobiorcy przez osobę trzecią z roszczeniami wynikającymi z naruszenia jej praw, zobowiązuje się do ich zaspokojenia i zwolnienia Licencjobiorcy od obowiązku świadczeń z tego tytułu.

.....  
(data i podpis Autora Pracy)

**Załącznik Nr 8a**  
do regulaminu Konkursu

.....  
imię i nazwisko  
Uczestnika Konkursu

**ZGODA NA WYKORZYSTANIE WIZERUNKU UCZESTNIKA KONKURSU**

Oświadczam, że wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku dla potrzeb XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, organizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Stowarzyszenie „Polska Inicjatywa Kulinarna”, wykonywanego przez Łukasza Konika, prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą Avangarda Łukasz Konik, oraz dla potrzeb wykonania materiałów pokonkursowych.

.....  
miejsowość, data

.....  
czytelny podpis  
Uczestnika Konkursu

**ZGODA PRZEDSTAWICIELA USTAWOWEGO  
MAŁOLETNIEGO UCZESTNIKA KONKURSU  
NA WYKORZYSTANIE WIZERUNKU**

Ja, niżej podpisany/na .....  
(imię i nazwisko przedstawiciela ustawowego)

wyrażam zgodę na wykorzystanie wizerunku

.....  
(imię i nazwisko Uczestnika Konkursu)

dla potrzeb XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność organizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Stowarzyszenie „Polska Inicjatywa Kulinarna”, wykonywanego przez firmę Łukasza Konika, prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą Avangarda Łukasz Konik, oraz dla potrzeb wykonania materiałów pokonkursowych.

.....  
miejsowość, data

.....  
czytelny podpis  
przedstawiciela ustawowego  
małoletniego/ej

**Załącznik Nr 8c**  
do regulaminu Konkursu

.....  
imię i nazwisko  
Opiekuna Uczestnika Konkursu

**ZGODA NA WYKORZYSTANIE WIZERUNKU OPIEKUNA UCZESTNIKA  
KONKURSU**

Oświadczam, że wyrażam zgodę na wykorzystanie mojego wizerunku dla potrzeb XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, organizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Stowarzyszenie „Polska Inicjatywa Kulinarna”, wykonywanego przez Łukasza Konika, prowadzącego działalność gospodarczą pod nazwą Avangarda Łukasz Konik, oraz dla potrzeb wykonania materiałów pokonkursowych.

.....  
miejsowość, data

.....  
czytelny podpis  
Opiekuna Uczestnika Konkursu

### **Szczegółowe zasady przebiegu Etapu II Konkursu**

1. Każdy członek Komisji Konkursowej dokonuje oceny punktowej na karcie oceny według następujących kryteriów oceny:
  - 1) wykorzystanie w przepisach **polskich** produktów zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako ChNP, ChOG i GTS (ilość: 1 produkt – 1 pkt; 2 produkty – 2 pkt; 3 produkty – 3 pkt; 4 produkty – 4 pkt; 5 produktów i więcej - 5 pkt);
  - 2) znaczenie wykorzystanych **polskich** produktów zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako ChNP, ChOG i GTS – (1-10 pkt);
  - 3) pomysłowość i kreatywność przepisów (1-10 pkt);
  - 4) uzasadnienie wyboru produktów i potraw (pkt 3 zał. 3) (1-10 pkt);
  - 5) prezentacja potrawy na podstawie zdjęć (1-10 pkt);
  - 6) forma przepisu, jasność, precyzyjność (1-10 pkt).
2. Po zweryfikowaniu przez Wykonawcę Konkursu kart ocen wypełnionych przez członków Komisji Konkursowej, wyłonionych zostanie 8 najwyżej ocenionych przepisów, które zostaną zakwalifikowane do Etapu III Konkursu.
3. W sytuacji uzyskania przez 2 Uczestników Konkursu tej samej liczby punktów lub w innych sytuacjach tego wymagających, odbędzie się posiedzenie Komisji Konkursowej, która podejmie ostateczne rozstrzygnięcie.

### **Szczegółowe zasady przebiegu Etapu III Konkursu**

1. Pomieszczenia do przygotowania potraw na podstawie zgłoszonych przepisów zostaną wyposażone w następujący sprzęt (minimum):
  - 1) 8 szt trzon kuchenny z piekarnikiem;
  - 2) zlew jednokomorowy;
  - 3) lodówkę i zamrażarkę (wspólna);
  - 4) garnki i patelnie do kuchenek gazowych lub elektrycznych oraz miski;
  - 5) podstawowe noże i sztućce;
  - 6) blender;
  - 7) dostęp do maszynki elektrycznej do mięsa.
2. Laureat Konkursu ma 120 minut na przygotowanie 4 porcji potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu w tym 15 minut na sprzątnięcie stanowiska. Ekipy rozpoczynają pracę w 15 min odstępach.
3. Do przygotowania potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu dopuszczone jest korzystanie z wcześniej przygotowanych przez Laureata Konkursu:
  - 1) obranych warzyw i owoców;
  - 2) dekoracji (wyłącznie jadalnych);
  - 3) baz sosów;
  - 4) baz wywaru;
  - 5) własnego jednego urządzenia elektrycznego (np.: mikser, malakser, blender);
  - 6) własnego (odpowiednio oznakowanego) drobnego sprzętu;
  - 7) namoczonych lub suchych warzyw strączkowych;
  - 8) talerzy prezentacyjnych.
4. Każdy członek Komisji Konkursowej dokonuje oceny punktowej potrawy przygotowanej na podstawie zgłoszonego przepisu oraz jej prezentacji na karcie oceny według następujących kryteriów:
  - 1) wiedza Laureata Konkursu z zakresu produktów zarejestrowanych jako Chronione Nazwy Pochodzenia, Chronione Oznaczenia Geograficzne oraz Gwarantowane Tradycyjne Specjalności (od 1 do 10 pkt);
  - 2) pomysłowość i kreatywność przepisu (od 1 do 10 pkt);
  - 3) smak i zapach potrawy (ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura) (od 1 do 10 pkt);
  - 4) techniki kulinarne (ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych) (od 1 do 10 pkt);
  - 5) pracochłonność potrawy (od 1 do 10 pkt);
  - 6) prezentacja /wygląd /estetyka (ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność) (od 1 do 10 pkt);
5. Każdy członek Komisji Technicznej dokonuje oceny punktowej procesu przygotowywania potrawy na podstawie zgłoszonego przepisu:
  - 1) przygotowanie stanowiska pracy, produktów, narzędzi (od 1 do 10 pkt);

- 2) czystość pracy/dbałość o surowce (od 1 do 10 pkt);
- 3) zachowanie prawidłowych technik kulinarnych/procesów technologicznych (od 1 do 10 pkt);
- 4) przestrzeganie receptury (od 1 do 10 pkt);
- 5) sprzątnięcie stanowiska (od 1 do 10 pkt);
- 6) brak opóźnień w czasie pracy (od 1 do 10 pkt) - za każdą minutę opóźnienia odejmowany będzie 1 punkt techniczny; po przekroczeniu 10 minut opóźnienia Laureat Konkursu przekazuje potrawę na podstawie zgłoszonego przepisu w takim stanie w jakim jest.
6. Po weryfikacji przez Wykonawcę Konkursu kart ocen, wypełnionych przez członków Komisji Konkursowej oraz Komisji Technicznej, zostaną wyłonieni Zwycięzcy (miejsce I, II, III) i osoby wyróżnione. Wybór Zwycięzców odbędzie się na posiedzeniu Komisji Konkursowej podczas Etapu III Konkursu w obecności co najmniej pięciu członków. Posiedzenie jest niejawne, odbywa się bez udziału osób trzecich.
7. W sytuacji uzyskania przez 2 Uczestników Konkursu tej samej liczby punktów lub w innych sytuacjach tego wymagających, odbędzie się posiedzenie Komisji Konkursowej, która podejmie ostateczne rozstrzygnięcie.



## REGULAMIN

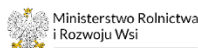
XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS)

Temat XII edycji: danie główne.

### I. Definicje

Użyte w regulaminie XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność określenia oznaczają:

- 1) Konkurs - XII edycja Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność;
- 2) Organizator Konkursu:  
**Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi**  
**ul. Wspólna 30**  
**00-930 Warszawa;**
- 3) Współorganizatorzy Konkursu:
  - a) Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni  
ul. Poznańska 6/8  
00-680 Warszawa,
  - b) Stowarzyszenie „Polska Inicjatywa Kulinarna”  
Popowo Sałęckie 30e  
11-700 Mrągowo;
- 4) Wykonawca Konkursu:  
Łukasz Konik  
Avangarda Łukasz Konik  
Ul. Wyczułkowskiego 12/18  
66-400 Gorzów Wielkopolski;
- 5) Uczestnik Konkursu – uczeń lub zespół składający się z dwóch uczniów, zgłoszony przez szkołę, zakwalifikowany do udziału w Konkursie, zgodnie z zasadami określonymi w niniejszym regulaminie;







- 6) Szkoła – szkoła o profilu gastronomicznym (technikum lub zasadnicza szkoła zawodowa, kształcąca w zawodach gastronomicznych);
- 7) Opiekun – nauczyciel wydelegowany przez Szkołę, który towarzyszy Uczestnikowi Konkursu;
- 8) Praca – dokładnie opisany przepis kulinarny na danie główne z uzasadnieniem wyboru produktów i uzasadnieniem kompozycji ich zestawienia, zawierający listę składników, sposób przygotowania oraz co najmniej 2 zdjęcia potrawy przygotowanej na podstawie tego przepisu.  
**Przepis musi zawierać wykorzystanie minimum jednego polskiego produktu aplikującego lub zarejestrowanego jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne lub Gwarantowana Tradycyjna Specjalność;**
- 9) Etap I Konkursu – Ogłoszenie Konkursu – Przyjęcie Zgłoszeń Konkursowych – Ocena formalna – Informacja dla szkół biorących udział w Konkursie;
- 10) Etap II Konkursu – Ocena merytoryczna Prac – Wyłonienie Laureatów – Informacja dla szkół biorących udział w Konkursie;
- 11) Etap III Konkursu – Ogólnopolski Finał Konkursu;
- 12) Laureaci – Uczestnicy Konkursu będący autorami najlepszych przepisów kulinarnych wyłonionych w Etapie II Konkursu i zakwalifikowanych do Etapu III Konkursu;
- 13) Zwycięzcy - Uczestnicy Konkursu będący autorami najlepszych przepisów kulinarnych, którym w Etapie III Konkursu zostaną przyznane nagrody za zajęcie I, II, III miejsca w Konkursie;
- 14) Komisja Konkursowa – 6-osobowe jury powołane przez Organizatora Konkursu, składające się z szefów kuchni, znawców produktu regionalnego i kuchni regionalnej, popularyzatorów produktów regionalnych i tradycyjnych, przedstawicieli Organizatora i Współorganizatorów Konkursu, przeprowadzające ocenę merytoryczną Prac oraz oceniające potrawy przygotowane podczas Etapu III Konkursu;
- 15) Komisja Techniczna – 3-osobowe jury powołane przez Organizatora Konkursu, składające się z osób posiadających wykształcenie gastronomiczne, oceniające proces przygotowania potraw podczas Etapu III Konkursu;
- 16) Biuro Konkursu:  
Avangarda  
ul. Ciołkowskiego 33  
66-400 Gorzów Wlkp.
- 17) Strony Internetowe Konkursu:
  - a) [www.minrol.gov.pl](http://www.minrol.gov.pl),
  - b) [www.osskic.org.pl](http://www.osskic.org.pl),
  - c) [www.polskainicjatywakulinarna.pl](http://www.polskainicjatywakulinarna.pl),
  - d) [www.newsgastro.pl](http://www.newsgastro.pl),
  - e) [www.poradnikrestauratora.pl](http://www.poradnikrestauratora.pl).



## II. Założenia Konkursu

1. Celem Konkursu jest edukacja w dziedzinie zawodowej (podnoszenie kwalifikacji gastronomicznych) oraz rozpowszechnianie wiedzy na temat polskich produktów regionalnych i tradycyjnych zarejestrowanych w unijnym systemie Chronionych Nazw Pochodzenia, Chronionych Oznaczeń Geograficznych oraz Gwarantowanych Tradycyjnych Specjalności.
2. Temat XII edycji konkursu – danie główne.
3. Udział w Konkursie jest nieodpłatny, Uczestnicy Konkursu nie ponoszą żadnych kosztów z nim związanych.
4. Konkurs skierowany jest do uczniów szkół gastronomicznych, tj. techników lub zasadniczych szkół zawodowych, kształcących w zawodach gastronomicznych.
5. Zgłoszenia Uczestnika Konkursu dokonuje Szkoła. Może ona zgłosić do Konkursu Prace, z których każda została opracowana przez jednego ucznia lub przez jeden zespół składający się z dwóch uczniów, pod opieką jednego nauczyciela. Nauczyciel pełni wyłącznie funkcję Opiekuna i sam nie bierze udziału w przyrządzaniu potraw.
6. Uczestnik Konkursu może być autorem tylko jednej Pracy. Nie może być to Praca, która brała wcześniej udział w innych konkursach.
7. W Konkursie mogą wziąć udział również uczniowie ostatnich klas, którzy w momencie odbywania Etapu III Konkursu mogą być absolwentami Szkół.
8. We wszystkich sprawach spornych decyduje Komisja Konkursowa.
9. Wszelkie informacje związane z realizacją Konkursu będzie można uzyskać w Biurze Konkursu. Informacje te będą też ogłaszane na Stronach Internetowych Konkursu.

## III. Przebieg Konkursu

### 1. Etap I Konkursu odbędzie się na następujących zasadach:

- 1) Konkurs zostanie ogłoszony na Stronach Internetowych Konkursu, a zawiadomienia o nim zostaną rozesłane do Szkół oraz do Wydziałów Edukacji Urzędów Marszałkowskich;
- 2) Zgłoszenia Konkursowe będą składane osobiście w siedzibie Biura Konkursu lub przesłane na adres Biura Konkursu z dopiskiem „KONKURS”;
- 3) Wykaz polskich produktów zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność stanowi załącznik nr 1 do regulaminu Konkursu;
- 4) Termin składania Zgłoszeń Konkursowych upływa 11 września 2023 r. W przypadku przesłania Zgłoszenia Konkursowego decyduje data stempla pocztowego. Zgłoszenia Konkursowe nadesłane po terminie nie będą uwzględnione. Wykonawca Konkursu nie zwraca Zgłoszeń Konkursowych;
- 5) **Zgłoszenie Konkursowe musi zawierać:**
  - a) formularz zgłoszeniowy w wersji edytowalnej działającej poprawnie w trybie edycji w programie MS Word w wersji 2003 i wersjach wyższych zawierający dane: Szkoły, osoby upoważnionej do reprezentowania Szkoły, Uczestnika Konkursu oraz Opiekuna, sporządzony według wzoru stanowiącego załącznik nr 2 do regulaminu Konkursu,



- b) Pracę, tj.:
- informacje dotyczące przepisu **w wersji edytowalnej działającej poprawnie w trybie edycji w programie MS Word w wersji 2003 i wersjach wyższych oraz wersji papierowej z niezbędnymi podpisami** na formularzu, którego wzór stanowi załącznik nr 3 do regulaminu Konkursu,
  - **2 zdjęcia potrawy przygotowanej na podstawie przepisu wykonane techniką cyfrową, poziomo, na jasnym tle, rozmiar min. 2560 x 1920 pikseli, rozdzielczość min. 72 dpi, format pliku: .jpg,**
- c) oświadczenia sporządzone zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 4a (w przypadku osób pełnoletnich), albo nr 4b (w przypadku osób małoletnich), albo nr 4c (w przypadku Opiekunów) do regulaminu Konkursu,
- d) w przypadku osób małoletnich - zgodę przedstawiciela ustawowego osoby małoletniej na udział w Konkursie, sporządzoną według wzoru stanowiącego załącznik nr 5 do regulaminu Konkursu,
- e) w przypadku osób małoletnich - zgodę przedstawiciela ustawowego osoby małoletniej na udzielenie licencji i wykonywanie praw zależnych, sporządzoną według wzoru stanowiącego załącznik nr 6 do regulaminu Konkursu,
- f) podpisane przez Uczestnika Konkursu oświadczenia dotyczące udzielenia licencji i wykonywania praw zależnych, sporządzone zgodnie ze wzorem stanowiącym załącznik nr 7 do regulaminu Konkursu,
- g) płytę CD/DVD lub pendrive zawierającą elementy wskazane w lit. a i b,
- h) zgodę na wykorzystanie wizerunku, sporządzoną według wzoru stanowiącego załącznik nr 8a (w przypadku osób pełnoletnich), albo nr 8b (w przypadku osób małoletnich), albo nr 8c (w przypadku Opiekunów) do regulaminu Konkursu;
- 6) weryfikacja formalna Zgłoszeń Konkursowych zostanie przeprowadzona przez pracowników Biura Konkursu, w terminie do 18 września 2023 r.;
- 7) informacja o wynikach oceny formalnej Zgłoszeń Konkursowych zostanie przekazana Szkołom drogą elektroniczną, w terminie do 20 września 2023 r.

## **2. Etap II Konkursu odbędzie się na następujących zasadach:**

- 1) Komisja Konkursowa przeprowadzi ocenę merytoryczną Prac. W wyniku oceny merytorycznej zostanie wybranych 8 Laureatów, którzy zostaną zaproszeni do Etapu III Konkursu;
- 2) informacja o wynikach oceny merytorycznej zostanie przekazana Szkołom drogą elektroniczną w terminie do 28 września 2023 r.;
- 3) szczegółowe zasady przebiegu Etapu II Konkursu zostały określone w załączniku nr 9 do regulaminu Konkursu.

## **3. Etap III Konkursu odbędzie się na następujących zasadach:**

- 1) 8 Laureatów Konkursu zostanie zaproszonych do udziału w Etapie III Konkursu, który odbędzie się 6 października 2023 r. w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w



- Studzieńcu. Podczas Etapu III Konkursu każdy z Laureatów przygotowuje potrawę na podstawie przepisu zawartego w Pracy;
- 2) w przypadku braku możliwości osobistego uczestniczenia Laureata w Etapie III Konkursu, zobowiązany jest on niezwłocznie powiadomić o tym fakcie Wykonawcę Konkursu, który w porozumieniu z Organizatorem Konkursu, indywidualnie rozpatrzy każdą nieprzewidzianą sytuację i podejmie odpowiednie decyzje w tej sprawie;
  - 3) Laureaci oraz Opiekunowie otrzymają zwrot kosztów dojazdu (na podstawie przedstawionych biletów komunikacji publicznej lub w uzasadnionych przypadkach – zwrot kosztów dojazdu samochodem) oraz zostanie im zapewniony bezpłatny nocleg i wyżywienie podczas pobytu w Studzieńcu;
  - 4) Organizator Konkursu zapewni Laureatom produkty do wykonania 4 porcji potrawy przygotowanej na podstawie przepisu zawartego w Pracy lub zwróci im koszt ich zakupu do wysokości 300 zł brutto;
  - 5) szczegółowe zasady przebiegu Etapu III Konkursu zostały określone w załączniku nr 10 do regulaminu Konkursu.

#### **IV. Nagrody**

W wyniku rozstrzygnięcia Konkursu Komisja Konkursowa przyzna nagrody Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

- 1) I nagrodę - o wartości 3 200 zł;
- 2) II nagrodę - o wartości 2 600 zł;
- 3) III nagrodę - o wartości 2 200 zł;
- 4) 3 wyróżnienia – o wartości 1 000 zł każde;
- 5) upominki dla pozostałych Laureatów Konkursu o wartości 250 zł każdy.

#### **V. Obowiązki Uczestnika Konkursu**

1. Uczestnik Konkursu zobowiązany jest do przestrzegania zasad obowiązujących podczas poszczególnych Etapów Konkursu.
2. Uczestnik Konkursu zobowiązany jest do podpisywania list obecności, potwierdzeń odbioru udzielonych świadczeń oraz innych dokumentów wskazanych przez Organizatora Konkursu, a związanych z realizacją Konkursu.

#### **VI. Postanowienia końcowe**

1. Organizator Konkursu nie ponosi odpowiedzialności za usługi świadczone przez telekomunikację, pocztę oraz inne osoby doręczające przesyłki. W szczególności, Organizator Konkursu nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenie przesyłki.
2. Wybrane przez Organizatora Konkursu Prace zostaną wykorzystane w publikacji pokonkursowej lub działaniach informacyjnych Organizatora Konkursu.



**Załącznikami do niniejszego regulaminu są:**

- 1) Wykaz polskich produktów zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność;
- 2) Formularz zgłoszeniowy do XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność;
- 3) Formularz dotyczący Pracy;
- 4a) Oświadczenie pełnoletniego Uczestnika Konkursu;
- 4b) Oświadczenie małoletniego Uczestnika Konkursu;
- 4c) Oświadczenie Opiekuna Uczestnika Konkursu;
- 5) Zgoda przedstawiciela ustawowego osoby małoletniej na udział w Konkursie;
- 6) Zgoda przedstawiciela ustawowego osoby małoletniej na udzielenie licencji i wykonywanie praw zależnych;
- 7) Oświadczenia dotyczące udzielenia licencji i wykonywania praw zależnych;
- 8a) Zgoda na wykorzystanie wizerunku Uczestnika Konkursu;
- 8b) Zgoda przedstawiciela ustawowego małoletniego Uczestnika Konkursu na wykorzystanie wizerunku
- 8c) Zgoda na wykorzystanie wizerunku Opiekuna Uczestnika Konkursu;
- 9) Szczegółowe zasady przebiegu Etapu II Konkursu;
- 10) Szczegółowe zasady przebiegu Etapu III Konkursu.



*Załącznik Nr 1*  
do regulaminu Konkursu

## WYKAZ POLSKICH PRODUKTÓW

zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

### **I. Chroniona Nazwa Pochodzenia**

1. Bryndza podhalańska
2. Oscypek
3. Redykołka
4. Wiśnia nadwiślanka
5. Podkarpacki miód spadziowy
6. Karp zatorski
7. Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca/ fasola z Doliny Dunajca
8. Fasola wrzawska
9. Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny
10. Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego

### **II. Chronione Oznaczenie Geograficzne**

1. Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich
2. Rogal świętomarciński
3. Wielkopolski ser smażony
4. Andruty kaliskie
5. Truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna
6. Fasola korczyńska
7. Miód kurpiowski
8. Suska sechłońska
9. Kiełbasa lisiecka
10. Śliwka szydlowska
11. Obwarzanek krakowski
12. Jabłka łackie
13. Chleb prądnicki
14. Miód drahimski
15. Kołocz śląski/kołacz śląski
16. Jabłka grójeckie
17. Ser koryciński swojski
18. Jagnięcina podhalańska
19. Cebularz lubelski
20. Krupnioki śląskie
21. Kiełbasa biała parzona wielkopolska
22. Kiełbasa piaszczańska
23. Czosnek galicyjski
24. Podpiwek kujawski - aplikuje o ChOG
25. „Polska Wódka / Polish Vodka”



26. Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej /  
Herbal vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with an extract of bison Grass
27. Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły – aplikują o ChOG
28. Wędzone jabłko sechłońskie – aplikujące o ChOG

### **III. Gwarantowana Tradycyjna Specjalność**

1. Półtorak staropolski tradycyjny
2. Dwójniak staropolski tradycyjny
3. Trójniak staropolski tradycyjny
4. Czwórniak staropolski tradycyjny
5. Olej rydzowy tradycyjny
6. Pierekaczewnik
7. Kiełbasa jałowcowa staropolska
8. Kiełbasa myśliwska staropolska
9. Kabanosy staropolskie
10. Kiełbasa krakowska sucha staropolska
11. Twaróg wędzony – aplikuje o GTS

## **WYKAZ POLSKICH PRODUKTÓW**

zarejestrowanych lub aplikujących o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia,  
Chronione Oznaczenie Geograficzne i Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

### **I. Chroniona Nazwa Pochodzenia**

1. Bryndza podhalańska
2. Oscypek
3. Redykołka
4. Wiśnia nadwiślanka
5. Podkarpacki miód spadziowy
6. Karp zatorski
7. Fasola „Piękny Jaś” z Doliny Dunajca/ fasola z Doliny Dunajca
8. Fasola wrzawska
9. Miód z Sejneńszczyzny/Łódzieszczyzny
10. Miód spadziowy z Beskidu Wyspowego

### **II. Chronione Oznaczenie Geograficzne**

1. Miód wrzosowy z Borów Dolnośląskich
2. Rogal świętomarciński
3. Wielkopolski ser smażony
4. Andruły kaliskie
5. Truskawka kaszubska/kaszëbskô malëna
6. Fasola korczyńska
7. Miód kurpiowski
8. Suska sechłońska
9. Kielbasa lisiecka
10. Śliwka szydlowska
11. Obwarzanek krakowski
12. Jabłka łąckie
13. Chleb prądnicki
14. Miód drahimski
15. Kołocz śląski/kołacz śląski
16. Jabłka grójeckie
17. Ser koryciński swojski
18. Jagnięcina podhalańska
19. Cebularz lubelski
20. Krupnioki śląskie
21. Kielbasa biała parzona wielkopolska
22. Kielbasa piaszczańska
23. Czosnek galicyjski
24. Podpiwek kujawski - aplikuje o ChOG
25. „Polska Wódka / Polish Vodka”



26. Wódka ziołowa z Niziny Północnopodlaskiej aromatyzowana ekstraktem z trawy żubrowej / Herbal vodka from the North Podlasie Lowland aromatised with an extract of bison Grass
27. Powidła śliwkowe z Doliny Dolnej Wisły – aplikują o ChOG

### **III. Gwarantowana Tradycyjna Specjalność**

1. Półtorak staropolski tradycyjny
2. Dwójniak staropolski tradycyjny
3. Trójniak staropolski tradycyjny
4. Czwórniak staropolski tradycyjny
5. Olej rydzowy tradycyjny
6. Pierekaczewnik
7. Kielbasa jałowcowa staropolska
8. Kielbasa myśliwska staropolska
9. Kabanosy staropolskie
10. Kielbasa krakowska sucha staropolska
11. Twaróg wędzony – aplikuje o GTS

**Załącznik Nr 2**  
do regulaminu Konkursu

.....  
miejsowość, data

**Formularz zgłoszeniowy**

do XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność

1. Nazwa i adres Szkoły, nr telefonu, email:

.....  
.....

2. Imię, nazwisko, stanowisko, nr telefonu i email osoby upoważnionej do reprezentowania Szkoły

.....  
.....

3. Dane Uczestnika Konkursu

.....  
**(imię i nazwisko uczestnika 1)**  
.....  
**(zawód, w którym kształci się uczeń)**  
.....  
**(telefon, email)**

.....  
**(imię i nazwisko uczestnika 2)**  
.....  
**(zawód, w którym kształci się uczeń)**  
.....  
**(telefon, email)**

4. Dane Opiekuna

.....  
**(imię i nazwisko)**  
.....  
**(stanowisko i przedmiot nauczania)**  
.....  
**(telefon, email)**

.....  
miejsowość, data

**Formularz dotyczący Pracy**

1. Nazwa dania głównego

.....

2. Wykorzystany/e polski/e produkt/y zarejestrowany/e lub aplikujący/e o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność **(co najmniej 1 produkt):**

- 1) .....
- 2) .....
- 3) .....
- 4) .....
- 5) .....
- 6) .....

3. **Szczegółowe opis cech wykorzystanego/ych produktu/ów zarejestrowanego/ych lub aplikującego/ych o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność uzasadniający ich wybór i wiedzę uczestnika konkursu:**

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

4. Przewidywany czas wykonania dania<sup>1</sup>

.....

5. Spis składników z podaniem gramatury na 1 lub 4 porcje w kg

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

6. Opis technologiczny przyrządzenia dania<sup>2</sup>

.....

---

<sup>1</sup> Czas wykonania dania nie może przekraczać 120 minut dla 4 porcji (wyłączając dodatkowe procesy technologiczne wymagające przygotowania dzień wcześniej, tj. marynowanie, moczenie).

<sup>2</sup> W przypadku zbyt małej ilości miejsca do opisu, należy kontynuować go na stronie dodatkowej, umieszczając pieczętkę i podpis na zakończenie opisu.



**Załącznik Nr 4a**  
do regulaminu Konkursu

.....  
imię i nazwisko  
Uczestnika Konkursu

.....  
nazwa i adres Szkoły

### **OŚWIADCZENIA PEŁNOLETNIEGO UCZESTNIKA KONKURSU<sup>1</sup>**

W związku z realizacją wymogów rozporządzenia 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) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.), informujemy o zasadach przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz przysługujących Pani/Panu prawach z tym związanych.

**1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych przetwarzanych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest Minister Rolnictwa i Rozwoju Wsi.**

Kontakt z Administratorem:

Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi

ul. Wspólna 30, 00-930, Warszawa

E-mail: [kancelaria@minrol.gov.pl](mailto:kancelaria@minrol.gov.pl);

Tel. 22 623 10 00.

**2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi jest możliwy pod numerem 22 623 26 25 lub adresem e-mail: [iod@minrol.gov.pl](mailto:iod@minrol.gov.pl).**

**3. Administrator danych osobowych przetwarza Pani/Pana dane osobowe w celu:**

- 1) realizacji XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia (ChNP), Chronione Oznaczenie Geograficzne (ChOG) oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność (GTS) organizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi;
- 2) publikacji, wybranych przez organizatora Konkursu prac, na Stronach Internetowych Konkursu oraz wykorzystania w publikacji pokonkursowej, zgodnie z rozdziałem VI, ust. 2 regulaminu Konkursu.

**4. Pani/Pana dane osobowe:**

---

<sup>1</sup> W przypadku zespołów dwuosobowych, niniejsze oświadczenie wypełnia odrębnie każdy uczeń biorący udział w Konkursie.

- 1) imię, nazwisko, zawód w którym kształci się uczeń, szkoła, telefon oraz email będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celu, o którym mowa w ust. 3 pkt 1;
- 2) imię, nazwisko oraz szkoła będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celu, o którym mowa w ust. 3 pkt 2.
5. W związku z przetwarzaniem danych w celu, o którym mowa w ust. 3 pkt 1, odbiorcą Pani/Pana danych do dnia 6 października 2023 r., tj. dnia finału Konkursu, jest Łukasz Konik, prowadzący działalność gospodarczą pod firmą Avangarda Łukasz Konik – Wykonawca Konkursu.
6. Posiada Pani/Pan prawo do: żądania od Administratora dostępu do danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia w przypadku gdy dane nie są już niezbędne do celów dla których były zebrane, wniesienia skargi do organu nadzorczego.
7. Jeśli ma Pani/Pan pytania dotyczące sposobu i zakresu przetwarzania Pani/Pana danych osobowych w zakresie działania Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, a także przysługujących Pani/Panu uprawnień, może się Pani/Pan skontaktować się z **Inspektorem Ochrony Danych Osobowych w Ministerstwie Rolnictwa i Rozwoju Wsi** w siedzibie Administratora.

**E-mail: [iod@minrol.gov.pl](mailto:iod@minrol.gov.pl);**

**Tel. 22 623 26 25.**

Oświadczam, że wyrażam zgodę na przetwarzanie wszystkich moich danych osobowych zawartych w Zgłoszeniu Konkursowym, w związku i dla potrzeb niezbędnych dla realizacji 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 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)* (Dz. Urz. UE. L 119 z 04.05.2016, str. 1, z późn. zm.).

Oświadczam również, że zapoznałem/am się z treścią regulaminu XII edycji Ogólnopolskiego Konkursu dla szkół gastronomicznych na najlepszy przepis kulinarny wykorzystujący produkty zarejestrowane lub aplikujące o rejestrację jako Chroniona Nazwa Pochodzenia, Chronione Oznaczenie Geograficzne oraz Gwarantowana Tradycyjna Specjalność, organizowanego przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi, Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni oraz Stowarzyszenie „Polska Inicjatywa Kulinarna”, wykonywanego przez Łukasza Konika, prowadzącego działalność gospodarczą pod firmą Avangarda Łukasz Konik i w pełni akceptuję jego postanowienia.

.....  
miejsowość, data

.....  
czytelny podpis  
Uczestnika Konkursu