

Regulamin Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland



Konkurencja Gotowanie



REGULAMIN ELIMINACJE KRAJOWE WorldSkills POLAND KONKURENCJA GOTOWANIE

I. ORGANIZATOR

Wyłącznym organizatorem Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, zwanym dalej Organizatorem jest:

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji
Narodowa Agencja Programu Erasmus+
Aleje Jerozolimskie 142A, 02-305 Warszawa
tel. +48 22 463 10 00
e-mail: worldskillspoland@frse.org.pl

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji jest fundacją Skarbu Państwa zarejestrowaną w Sądzie Rejonowym dla miasta stołecznego Warszawy, Wydział XVI (Sygn. Akt XVI NS Rej. F 1647/93). Akt rejestracji dokonany był 11.10.1993 r. Fundacja działa na podstawie statutu oraz ustawy o fundacjach z dnia 6.04.1984 r.

Oficjalnym adresem kontaktowym jest:

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji
Aleje Jerozolimskie 142A
02-305 Warszawa
tel. +48 22 463 10 00
e-mail: worldskillspoland@frse.org.pl
z dopiskiem: ELIMINACJE KRAJOWE WorldSkills Poland 2020 – Gotowanie
oraz adres e-mail: i.niemczewska@skillspoland.pl
tel. +48 601 051 165



II. POSTANOWIENIA OGÓLNE

Eliminacje Krajowe WorldSkills Poland 2020 są rywalizacją młodych kucharzy na terenie Polski i dają możliwość zdobycia kwalifikacji do drużyny Polskiej podczas WorldSkills 2021 w konkurencji „Gotowanie”.

Regulamin Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, reguluje zasady, warunki uczestnictwa i jest wiążący dla Organizatora i Uczestników.

Prawo udziału w eliminacjach, przysługuje wyłącznie osobom spełniającym warunki określone regulaminem.

Eliminacje Krajowe WorldSkills Poland 2020 obejmują swym obszarem terytorium Rzeczypospolitej.

Organizator powołuje Kapitułę konkursu Eliminacje Krajowe WorldSkills Poland 2020, w skład której wchodzi Eksperti powołani przez dyrektora biura WorldSkills Poland. Kapituła jest ciałem doradczym Organizatora.

Regulamin obowiązuje od dnia 17 lipca 2020 r. do odwołania.

Organizator oraz inne podmioty współpracujące z nim przy organizacji Eliminacji, nie ponoszą odpowiedzialności za błędy i uchybienia osób lub podmiotów trzecich oraz wynikające z nich ewentualne opóźnienia, bądź nieprawidłowości w przebiegu eliminacji.

Uczestnictwo w Eliminacjach jest dobrowolne.

Wszelkie opisy Eliminacji wykorzystane w materiałach reklamowych oraz promocyjnych mają wyłącznie charakter ogólny i informacyjny. Moc wiążącą posiada jedynie niniejszy Regulamin w całej swojej treści.

Organizator zastrzega sobie prawo dokonania zmian w niniejszym Regulaminie nie naruszając przy tym podstawowych zasad eliminacji.

Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem regulują przepisy powszechnie obowiązującego prawa polskiego.

Informacji dodatkowych w zakresie Regulaminu udziela przedstawiciel Organizatora: Paweł Salamon, tel. +48 600 179 130

III. ELIMINACJE

Eliminacje Krajowe WorldSkills Poland 2020 składają się z 3 etapów:

Etap I

Wysłanie Zgłoszenia do Eliminacje Krajowe WorldSkills Poland 2020, (Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu) do dnia 17 sierpnia 2020 r.

- na adres: i.niemczewska@skillspoland.pl,
- w tytule maila wpisując:
ELIMINACJE KRAJOWE WORDLSKILLS POLAND 2020 – GOTOWANIE

Etap II

Eliminacje krajowe WorldSkills Poland 2020.

Ogłoszenie listy Nominowanych kucharzy – 21 sierpnia 2020 r.

Etap III

Finał Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, konkurencja Gotowanie Międzynarodowe Targii Poznańskie, Poznań 29 września 2020 r.

Do Finału Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020 zostają wytypowani młodzi kucharze – zwycięzcy konkursu zgłoszeń, które odbędą się w Polsce w roku 2020. Nominację otrzymuje 8 najlepszych zgłoszeń, ocenionych przez Kapitułę WorldSkills Poland. Wszystkie niezbędne informacje znajdują się na stronie organizatora pod adresem www.worldskillspoland.org.pl/skillspoland2020.

Wraz z wysłaniem Zgłoszenia, Zgłaszający akceptuje niniejszy Regulamin i deklaruje swój przyjazd do Poznania na eliminacje, oraz na spotkanie organizacyjne, w wyznaczonym przez organizatora terminie. Laureaci kwalifikacji są zobowiązani do przekazania Organizatorowi w formie pisemnej swoich następujących danych:

- imię i nazwisko
- PESEL
- data urodzenia
- adres zamieszkania: miejscowość, kod pocztowy, ulica, nr domu/mieszkania
- przynależny Urząd Skarbowy
- adres e-mail
- nr tel. komórkowego

Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. 2018, poz. 1509 j.t. ze zm.).



Organizator informuje, że przyjęcie nominacji oraz nagród przez uczestnika w ramach Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, oznacza wyrażenie przez niego zgody na publikację, utrwalenie i zwielokrotnienie oraz publiczne wykorzystanie swojego wizerunku (ze wskazaniem imienia i nazwiska, miejscowości zamieszkania) bez ograniczeń czasowych i terytorialnych w materiałach reklamowych Organizatora i podmiotów z nim współpracujących, w szczególności w reklamach zewnętrznych, reklamach prasowych, Internecie, bez dodatkowego wynagrodzenia.

Finał Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020 „Gotowanie” odbędzie się 29 września 2020 r. w Poznaniu na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich, podczas targów Polagra Gastro 2020.

IV. UCZESTNICY

Konkurs skierowany jest do osób fizycznych – tj. kucharzy pracujących zawodowo lub uczących się, nie mających w dniu Finału eliminacji, ukończonych 20 lat. (Organizator może przyjąć także Uczestnika, który ma ukończone 20 lat ale nie więcej niż 22, jeśli jego umiejętności zawodowe będą na bardzo wysokim poziomie.)

Uczestnik Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, bierze udział indywidualnie.

Ocenie uczestnika podlega:

- organizacja pracy
- uniform – prezencja osobista
- smak
- przygotowanie stanowiska pracy
- wysokie umiejętności zawodowe
- etyka i estetyka pracy
- sposób wykonania i serwowania pracy konkursowej.

Uczestnikiem może być tylko osoba zdrowa, która w okresie 14 dni przed kontaktem z innymi Uczestnikami, przedstawicielami Organizatora lub innymi osobami związanymi z konkursem nie miała kontaktu z osobami zarażonymi COVID-19, nie zamieszkiwała z osobą przebywającą na kwarantannie i nie miała kontaktu z osobą podejrzaną o zakażenie.

Uczestnicy muszą stosować się do wytycznych i regulaminów uczestnictwa związanych z zachowaniem dystansu społecznego oraz przestrzegać wzmożonych

zasad higieny w związku z organizacją i przebiegiem konkursu.

W razie wystąpienia u Uczestnika jakichkolwiek objawów mogących wskazywać na objawy zakażenia lub ujawnienia, iż Uczestnik miał kontakt z osobami zarażonymi COVID-19, zamieszkiwał z osobą przebywającą na kwarantannie lub miał kontakt z osobą podejrzaną o zakażenie, Organizator jest uprawniony do wykluczenia Uczestnika z konkursu na którymkolwiek etapie, a Uczestnik nie będzie miał z tego tytułu jakichkolwiek roszczeń wobec Organizatora, innych Uczestników albo innych podmiotów związanych z konkursem.

W razie zarażenia się przez Uczestnika lub osób mu towarzyszących w trakcie konkursu poprzez kontakt z Uczestnikami lub innymi osobami przebywającymi w obiektach gdzie odbywają się wydarzenia związane z konkursem, Uczestnik nie będzie miał żadnych roszczeń wobec Organizatora, innych Uczestników albo innych podmiotów związanych z konkursem.

V. FINAŁ

Finał Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, trwa jeden dzień. W Finale może wystartować maksymalnie 8-10 uczestników.

Losowanie kolejności startu nastąpi na odprawie w dniu 28.09.2020.
(organizator poinformuje o miejscu spotkania oraz godzinie)

Zadaniem uczestników Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020 konkurencja gotowanie, jest wykonanie w dniu (29.09.2020) startu

MODUŁ A

Danie główne

- tuszka kurczaka kukurydzianego (dowolny element do wykorzystania)
- sos na bazie drobiu
- dodatek skrobiowy
- dwa dodatki warzywne
- gramatura dania 180-220 gr

MODUŁ B

Deser

- ciasto kruche
- czekolada
- gruszka



- orzech
- pietruszka
- Jeden z elementów deseru podczas serwisu powinien posiadać minimum 36°C.
- gramatura deseru 80-100 gr

Podczas Finału w ramach dodatkowego zadania, będzie miała miejsce kuchenna bitwa, podczas której Uczestnicy zaprezentują swoje umiejętności krojenia warzyw i owoców (marchew, ziemniak lub jabłko) w julienne (równe słupki o długości 5 cm, kwadrat w przekroju poprzecznym 2x2 mm). Do oceny Uczestnicy zaprezentują 50 gr julienne.

Organizator dostarczy Uczestnikom produkt do pokrojenia.

Uczestnicy przygotowują po 5 porcji dania głównego i deseru, z czego 4 porcje będą ocenione przez sędziów, a 1 porcja będzie eksponowana dla publiczności.

Opis przebiegu Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, zawarty jest w Załączniku nr 2 do niniejszego Regulaminu.

Zadania konkursowe Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, zostaną ocenione przez sześciuosobowy skład sędziowski; powołany przez Organizatora konkursu.

Skład sędziowski w Finale Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, w konkurencji gotowanie:

- Przewodniczący Kapituły sędziowskiej – Iwona Niemczewska – przewodnicząca jury

Skład sędziowski w Finale Eliminacji:

- Sędziowie degustacyjni: 1 sędzia z Polski, 3 sędziów zagranicznych.
- Sędziowie techniczni: 2 sędziów z Polski.

O ostatecznym składzie sędziów decyduje Organizator.

Decyzje składu sędziowskiego są ostateczne i wiążące dla uczestników.

Kryteria oceny zawarte są w Załączniku nr 4 do niniejszego Regulaminu.

VI. NAGRODY

Wyniki Finału Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, zostaną ogłoszone po zakończonym konkursie w dniu 29.09.2020 r.

Główną nagrodą Finału Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020 jest uzyskanie tytułu „Najlepszego z Najlepszych” oraz możliwość wyjazdu na zawody WorldSkills 2021 w Szanghaju.

Nagrody:

- **Nagroda za zajęcie 1 miejsca:** Medal, Certyfikat uczestnictwa oraz upominki – ufundowana przez FRSE, Sponsorów oraz możliwość reprezentowania Polski w zawodach WorldSkills 2021 Szanghaj.
- **Nagroda za zajęcie 2 miejsca:** Medal, Certyfikat uczestnictwa oraz upominki – ufundowana przez FRSE, Sponsorów oraz miano pierwszego rezerwowego na zawody WorldSkills 2021.
- **Nagroda za zajęcie 3 miejsca:** Medal, Certyfikat uczestnictwa oraz upominki – ufundowana przez FRSE, Sponsorów oraz miano drugiego rezerwowego WorldSkills 2021.

Organizator Eliminacji Krajowych WorldSkills 2020, może ufundować inne, dodatkowe nagrody dla laureatów.

VII. POSTANOWIENIA WSPÓLNE

Organizator zapewnia następujące wyposażenie stanowiska konkursowego:

- stoły do pracy: 1 stół techniczny; 2 stoły produkcyjne frontowe,
- zlew (woda ciepła/zimna),
- gniazda prądu 240V – 4 szt. (dodatkowe),
- płyta indukcyjna jedno pole grzewcze – 2 szt.,
- podgrzewacze do talerzy 1 szt.,
- wózek na blachy – 1szt. (wymiar blach pieca GN lub 60x40),
- zamrażarka szokowa – 1 szt.,
- szafa chłodnia – 1 szt.,
- piec konwekcyjny – 1 szt.,
- boxy na surowce obowiązkowe,
- zestaw sprzętu i środków do utrzymania czystości – kosz na odpady.



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

Uczestnicy Konkursu używają bluz kucharskich i zapasek dostarczonych przez Organizatora. Uczestnicy powinni posiadać we własnym zakresie: czarne spodnie, klasyczną białą czapkę kucharską, bezpieczne buty do pracy w kuchni, niezbędny drobny sprzęt do wykonania potraw konkursowych, a także blaszki do pieca konwekcyjnego, garnki i patelnie.

UWAGA!

Wyposażenie dodatkowe zawodnika we własnym zakresie:

Skrzynki na narzędzia toolbox

Jednym z celów WorldSkills a tym samych Eliminacji Krajowych WorldSkills 2020 jest trwałość konkursu. W związku z tym zestawy narzędzi dostarczone przez zawodników będą ograniczone do następujących maksymalnych specyfikacji (zawodnik może przynieść tylko 1 szt. toolbox (pudełko)

Każdy typ / kształt toolbox **nie może być większy niż 0,35 m³**.

Przykłady:

Toolbox 1

- długość 0,6 m
 - głębokość / szerokość 0,7 m
 - wysokość 0,6 m
- Razem 0,25 m³

Toolbox 2

- długość 0,44 m
 - głębokość / szerokość 0,68 m
 - wysokość 1,15 m
- Razem 0,35 m³

Dla Uczestników, którzy przyjadą samochodem Organizator zapewni bezpłatne miejsce parkingowe oraz wjazdówkę na teren MTP w dniu 28-29.09.2020 r.

Produkty przywiezione przez Uczestników można składować w miejscu określonym przez Organizatora, które podane zostanie w późniejszym terminie.

Organizator zapewnia podstawowe świeże surowce oraz surowce dostarczone przez sponsorów Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020. Dokładna lista surowców zostanie opublikowana w terminie późniejszym.

Składniki przywiezione przez Uczestnika muszą być zważone lub odmierzone i spakowane w pojemniki bez logotypów, a jedynie naklejkę zawierającą opis zawartości – tj. waga i typ produktu.

Każdy produkt może być używany tylko i wyłącznie po uzyskaniu akceptacji sędziów i organizatorów, a wszelkie logotypy, marka czy nazwa handlowa produktu musi być niewidoczna.

W trakcie pracy Uczestnik objaśnia członkom Jury oraz widzom poszczególne etapy pracy.

Każdy Uczestnik przywozi produkty potrzebne do przygotowania dań we własnym zakresie z wyjątkiem produktów zapewnionych przez Organizatora.

Zabrania się stosowania:

1. Wcześniej przygotowanych produktów, surowców i dodatków.
2. Sztucznych dekoracji.
3. Gotowych farszów.
4. Uformowanych wcześniej elementów mięsa, ryb, warzyw, ciast.
5. Przygotowanych wcześniej bulionów i sosów.

Szczegóły techniczne dotyczące stanowisk, wyposażenia itp. zostaną przesłane Uczestnikowi po dokonaniu rejestracji zgłoszenia.

Organizator zapewni trzy pojemniki na odpady jeden na papier, drugi na odpady organiczne i trzeci na plastik. Jeśli będzie konieczna wymiana worka w pojemniku Uczestnik powinien poinformować o tym sędziego technicznego.

Każdy Uczestnik musi opuścić stanowisko w określonym regulaminowo czasie. Stanowisko konkursowe musi zostać puste i czyste tak jak było przygotowane przed zawodami. Sędziowie techniczni po zakończeniu pracy dokonają inspekcji stanowisk i sprawdzą czy zostały odpowiednio umyte i uporządkowane.

Jury ocenia zaserwowane dania, przygotowanie do pracy, organizację podczas pracy oraz stanowisko po jej zakończeniu. O zwycięstwie w Finale decyduje suma punktów za danie główne, deser oraz bitwę kuchenną.



Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna.

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

VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

Regulamin obowiązuje od dnia 17 lipca 2020 r. do odwołania.

Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podawania przyczyn, a także do odwołania konkursu lub modyfikacji jego przebiegu i modyfikacji niniejszego regulaminu w dowolnej chwili w przypadku zagrożeń wynikających z sytuacji epidemicznej, zdrowotnej, utrudnień w dostępie do komunikacji samochodowej, lotniczej lub pieszej, ograniczeń wynikających z decyzji organów państwowych, samorządowych lub decyzji innych podmiotów i instytucji (w tym w szczególności sponsorów).

Organizator oraz inne podmioty współpracujące z nim przy organizacji Eliminacji Krajowych WorldSkills 2020, nie ponoszą odpowiedzialności za błędy i uchybienia osób lub podmiotów trzecich i wyniki z nich ewentualne opóźnienia, bądź nieprawidłowości.

Koszt noclegu uczestnik spoza Poznania w dniach 28.09–30.09 2020 pokrywa Organizator.

Organizator pokrywa koszty zwrotu kosztów podróży do wysokości biletu PKP w II klasie.

Wszelkie opisy Eliminacji Krajowych WorldSkills 2020 wykorzystane w materiałach reklamowych oraz promocyjnych mają wyłącznie charakter ogólny i informacyjny. Moc wiążącą posiada jedynie niniejszy Regulamin w całej swojej treści.

Organizator zastrzega sobie prawo dokonania zmian w niniejszym Regulaminie nie naruszając podstawowych zasad Eliminacji Krajowych WorldSkills 2020.

Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem regulują przepisy powszechnie obowiązującego prawa polskiego.

Informacji dodatkowych w zakresie Regulaminu udziela przedstawiciel Organiza-

tora: Paweł Salamon tel. +48 600 179 130, Iwona Niemczewska tel. +48 601 705 165.

IX. PRAWA AUTORSKIE

Uczestnicy eliminacji, gwarantują, że do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) przysługują im odpowiednie prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie.

Z tytułu złożonego oświadczenia Uczestnicy przyjmują na siebie pełną odpowiedzialność prawną. W przypadku jakichkolwiek roszczeń ze strony osób trzecich Uczestnicy, po zawiadomieniu ich przez Organizatora, przystąpią do niezwłocznego wyjaśnienia sprawy oraz wystąpią przeciwko takim roszczeniom na własny koszt i ryzyko, a nadto zaspokoją wszelkie uzasadnione roszczenia, a w razie ich zasądzenia od Organizatora, regresowo zwrócą całość pokrytych roszczeń oraz wszelkie związane z tym wydatki i opłaty, włączając w to koszty procesu i obsługi prawnej, a także naprawią wszelkie inne szkody wynikające z wyżej opisanych roszczeń osób trzecich.

Uczestnicy w momencie otrzymania kwalifikacji do drużyny WorldSkills Poland 2021 przenoszą na Organizatora autorskie prawa majątkowe do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) oraz prawa do rozpowszechniania opracowań, materiałów obejmujące, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, następujące pola eksploatacji: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie i publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawa, nadanie za pomocą wizji lub fonii przewodowej albo bezprzewodowej przez stacje naziemną, nadanie za pośrednictwem satelity, równoczesne i integralne nadanie utworu nadawanego przez inną organizację radiową lub telewizyjną, publikacja i dystrybucja poprzez Internet.

Uczestnicy upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez uczestników dla celów eliminacji, w szczególności wprowadzania ich do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz ich publikacji i rozpowszechniania w związku z eliminacją, w okresie od otrzymania nominacji do finału eliminacji, do ostatniego dnia miesiąca, w którym odbywa się konkurs.



X. PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH

Administratorem danych osobowych przetwarzanych w związku z eliminacjami jest Organizator. Dane przetwarzane będą przez Organizatora w celu i zakresie związanymi z organizacją, przeprowadzeniem i rozliczeniem zgodnie z niniejszym Regulaminem. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale ich niepodanie uniemożliwia udział albo sędziowanie eliminacji.

Organizator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: iod@frse.org.pl

Dane osobowe uczestników i sędziów będą przetwarzane zgodnie z warunkami określonymi 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 (OJ L 119, 4.5.2016, p. 1–88, RODO), polskimi przepisami przyjętymi w celu umożliwienia stosowania RODO, innymi obowiązującymi przepisami prawa, niniejszym Regulaminem.

Organizator może ujawniać dane osobowe podmiotom świadczącym na jego rzecz usługi prawne, fotograficzne, usługi IT, serwisowe, marketingowe, drukarskie, kolportażowe, pocztowe, kurierskie, bankowe. Organizator może ujawnić dane osobowe sędziów i uczestników eliminacji również podmiotom administrującym stronami internetowymi, portalami społecznościowymi Facebook, Twitter itp.

W związku z publikacją zdjęć na portalu Facebook Organizator może przekazywać dane osobowe do Stanów Zjednoczonych na podstawie Decyzji Wykonawczej Komisji (UE) 2016/1250 z dnia 12 Lipca 2016 r. przyjętej na mocy dyrektywy 95/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, w sprawie adekwatności ochrony zapewnianej przez Tarczę Prywatności UE-USA.

Podstawę przetwarzania danych osobowych Uczestników stanowi art. 6 ust. 1 lit b) RODO – realizacja umowy (niniejszego Regulaminu) oraz art. 6 ust. 1 lit. c) RODO – wypełnienie obowiązku prawnego ciążącego na Organizatorze np. w zakresie rozliczenia eliminacji, rachunkowości i podatków. Organizator może również przetwarzać dane osobowe w celu prowadzenia marketingu bezpośredniego i promocji eliminacji, co stanowi jego prawnie uzasadniony interes zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. f) RODO. Organizator może przetwarzać dane osobowe również w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń, co stanowi jego prawnie uzasadniony interes zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. f) RODO.

Za zgodą uczestnika eliminacji (wyraźnie okazanej na warunkach punktu 19

niniejszego Regulaminu), sędziego lub innej osoby, której przetwarzane przez Organizatora dane osobowe dotyczą, ich dane osobowe mogą być przetwarzane w celach każdorazowo wskazanych w klauzuli zgody, np. w celach marketingowych i promocyjnych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a RODO. W przypadku przetwarzania danych osobowych na podstawie zgody można ją cofnąć w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.

Dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny dla celu realizacji i rozliczenia WorldSkills Poland, ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń pozostających w związku z realizacją i rozliczeniem eliminacji, a także, jeżeli wymagają tego przepisy powszechnie obowiązującego prawa.

Osobom, których dane osobowe są przetwarzane przez Organizatora w granicach przepisów prawa przysługują prawa do:

- a) dostępu do danych,
- b) sprostowania danych,
- c) usunięcia danych,
- d) ograniczenia przetwarzania danych,
- e) przeniesienia danych,
- f) wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania ich danych osobowych przez Organizatora w celu wypełnienia jego prawnie uzasadnionych interesów w szczególności w celu prowadzenia marketingu bezpośredniego.

Realizacja uprawnień, o których mowa powyżej może odbywać się poprzez pisemne wskazanie swoich żądań przesłane na adres Organizatora lub na adres inspektora ochrony danych: iod@frse.org.pl

Osobom, których dane osobowe są przetwarzane przez organizatora przysługuje również prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, iż przetwarzanie ich danych osobowych przez Organizatora narusza przepisy RODO.



ZAŁĄCZNIK NR 2

ELIMINACJE KRAJOWE WORLDSKILLS POLAND – KONKURENCJA GOTOWANIE
29 września 2020 r.

OPIS ZADAŃ KONKURSOWYCH

Zadaniem uczestników jest wykonanie:

MODUŁ A

Danie główne

Nazwa Dania głównego:

Główny składnik:

Składniki uzupełniające:

Nie mniej niż 5 składników

Gramatura: około 180–220 g

Receptura i sposób wykonania potrawy:

Prosimy o dołączenie zdjęcia potrawy

MODUŁ B

Deser

Nazwa Deseru:

Główny składnik:

Składniki uzupełniający :

Nie mniej niż 5 składniki

Gramatura: około 80–100 g

Receptura i sposób wykonania potrawy:

Prosimy o dołączenie zdjęcia deseru



ZAŁĄCZNIK NR 3

ELIMINACJE KRAJOWE WORLDSKILLS POLAND – KONKURENCJA GOTOWANIE

29 września 2020 r.

HARMONOGRAM

Konkurs odbywa się na pięciu stanowiskach konkursowych, profesjonalnie przygotowanych.

I dzień

- 15:00 Przyjazd uczestników (zakwaterowanie w hotelu)
- 16:00 Odprawa Sędziów
- 16:30 Odprawa zawodników
- 18:00 Zmagazynowanie produktów konkursowych
- 19:00 Czas wolny

II dzień

- Śniadanie
- 7:00 Wyjazd na teren MTP
- 7:30 KOMISJA JURY Techniczne – sprawdzenie stanowisk pracy
- 8:00 Rozpoczęcie pracy- start konkursu
- 17:00 Odprawa zawodników przy ekspozytorach z saniami
- ok 19:00 Ogłoszenie wyników

Czas wykonania: **3 godziny w tym czas na przygotowanie i opuszczenie stanowiska.**

Po 1,5 godzinie zawodnicy muszą wydać danie główne, następnie wykonać zadanie techniczne, po 3 godzinach deser. W czasie 3 godzin zawiera się również sprzątnięcie i opuszczenie stanowiska. Każdy uczestnik przygotowuje 5 porcji dania głównego oraz deseru. Uczestnik będzie prezentował swoje prace na dostarczonych przez organizatora naczyniach. Styl i specyfikacja zostanie przesłana uczestnikom po zakwalifikowaniu do uczestnictwa.



TABELA STARTÓW UCZESTNIKÓW STARTUJĄCY Z NR 1-5

	UCZESTNIK NR 1	UCZESTNIK NR 2	UCZESTNIK NR 3	UCZESTNIK NR 4	UCZESTNIK NR 5
START	8:00	8:15	8:30	8:45	9:00
Godzina wydania					
Danie główne	9:30	9:45	10:00	10:15	10:30
Bitwa					
Deser	11:00	11:15	11:30	11:45	12:00

TABELA STARTÓW UCZESTNIKÓW STARTUJĄCY Z NR 6-10

	UCZESTNIK NR 6	UCZESTNIK NR 7	UCZESTNIK NR 8	UCZESTNIK NR 9	UCZESTNIK NR 10
START	12:00	12:15	12:30	12:45	13:00
Godzina wydania					
Danie główne	13:30	13:45	14:00	14:15	14:30
Bitwa					
Deser	15:00	15:15	15:30	15:45	16:00



ZALĄCZNIK NR 4

ELIMINACJE KRAJOWE WORLDSKILLS POLAND – KONKURENCJA GOTOWANIE
29 września 2020 r.

ARKUSZ OCEN

Imię i Nazwisko Jurora:

Kryteria oceny ilość punktów	(łącznie 160)	Uwagi
I. Ocena degustacyjna – JURY DEGUSTACYJNE	łącznie 100 punktów	
1. Prezentacja potrawy: ocenie podlega proporcjonalność dania; odpowiednia gramatura; estetyczny, wygląd, kolorystyka, kreatywność. 20 pkt.		
2. Smak potrawy: ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy i talerza, tekstura poszczególnych elementów potrawy. 60 pkt.		
3. Techniki kulinarne: ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych. 20 pkt.		
SUMA PUNKTÓW		Podpis jury
II. Ocena techniczna – JURY TECHNICZNE	łącznie 60 punktów	UWAGI
1. Mise en place – profesjonalna praktyka kucharska: ocenie podlega prezencja szefa ekipy i kucharza pomocniczego, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, zużycie produktu, gospodarka odpadami, umiejętności organizacyjne. 30 pkt.		
2. Przygotowanie zawodowe: ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych. 30 pkt.		
SUMA PUNKTÓW		Podpis jury
III. Czas pracy – JURY TECHNICZNE	Punkty ujemne (1 pkt. ujemny za 1 min.)	
Danie główne		
Deser		
IV. Gramatura – JURY TECHNICZNE		
Danie główne (około 180 - 220 g)		
Deser (około 80 - 100 g)		
V. Bitwa – JURY TECHNICZNE	łącznie 30 punktów	
Techniki kulinarne: ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.		
KOŃCOWA SUMA PUNKTÓW		Podpis jury



ZAŁĄCZNIK NR 5

ELIMINACJE KRAJOWE WORLDSKILLS POLAND – KONKURENCJA GOTOWANIE

29 września 2020 r.

KODEKS ETYCZNY SĘDZIEGO

Przyjęcie zaproszenia do składu jurorskiego Eliminacji Krajowych WorldSkills 2020 – konkurencja gotowanie, zobowiązuje do przestrzegania zasad etyki ogólnoludzkiej, a w szczególności zasad dobrych praktyk branżowych. Juror zobligowany jest do przestrzegania poniższych zasad, które zapewnią profesjonalne przeprowadzenie rozgrywek konkursowych, wpłyną na sukces całego przedsięwzięcia oraz prestiż i poważanie w środowisku branżowym.

Jako Juror Konkursu zobowiązuje się do:

1. Profesjonalnego wykonywania powierzonych mi zadań, z poczuciem misji i szacunku do zawodu kucharz oraz w imię integracji środowiska branżowego.
2. Stawienia się na konkurs w terminie wyznaczonym przez Organizatora, jednak zawsze przed przybyciem zawodników na stanowiska konkursowe. Gdyby jednak z przyczyn niezależnych, Juror mógłby się spóźnić lub w ogóle nie mógł uczestniczyć w konkursie, bezzwłocznie poinformuje o tym fakcie Przewodniczącego Jury lub Organizatora.
3. Stawienia się na konkurs w profesjonalnym, galowym uniformie i przez cały czas trwania imprezy dbania o czystość i nienaganny wygląd.
4. Zachowania uczciwości i bezstronności dając równe szanse każdemu zawodnikowi. Nie angażowania się w żadne nieetyczne i nieuczciwe praktyki służące dyskryminowaniu i obniżaniu szans któregoś z zawodników.
5. Wykonywania czynności zgodnie ze swoim sumieniem i honorem zawodowym. Nie ulegania wpływom z zewnątrz w tym Organizatorów, kolegów z branży czy kampanii medialnym, jak również pozostałych członków komisji sędziowskiej.

W przypadku zaobserwowania takich praktyk do niezwłocznego poinformowania o tym procederze Przewodniczącego Jury lub Organizatora.

6. Nie wpływania na wyniki konkursu i sugerowania ocen pozostałym członkom komisji sędziowskiej.
7. Do zachowania trzeźwości i nie zażywania jakichkolwiek środków odurzających przez cały czas wykonywania obowiązków jurora oraz wystrzegania się wszelkich zachowań mających wpływ lub zagrażających pracy komisji sędziowskiej oraz pozostałym uczestnikom wydarzenia.

8. Wniesienia własnej wiedzy, doświadczenia i umiejętności w poszanowaniu prawa do wymiany poglądów z pozostałymi członkami komisji sędziowskiej i respektowania ich opinii i spostrzeżeń.
9. Dokładnego zapoznania się z regulaminem konkursu i całkowitego jego respektowania. W przypadku zapytań ze strony zawodników dotyczących spraw regulaminowych do bezzwłocznego udzielania odpowiedzi.
10. Znajomości i przestrzegania zasad dobrych praktyk higieny i bezpieczeństwa.
11. Przestrzegania zasady poufności posiadanych materiałów oraz wyników panelu dyskusyjnego z pozostałymi członkami komisji sędziowskiej. Rozmowy z zawodnikami konkursu na temat efektów oceny prezentowanych pokazów konkursowych wyłącznie w czasie/momentcie do tego wyznaczonym na tzw. feedbacku i na wyraźną prośbę Przewodniczącego Jury.
12. Przestrzegania zakazu użytkowania telefonu komórkowego (w tym smartphone) czy sprzętu komputerowego (laptop, tablet, notebook i inne) w innych celach niż tylko dokumentowanie przebiegu konkursu.
13. Nie angażowania się w działalność medialną np. udzielania wywiadów podczas pełnienia obowiązków jurora, chyba że za zgodą lub na wyraźną prośbę Przewodniczącego Jury lub Organizatora.
14. Przyjęcia z godnością i bezdyskusyjnie decyzji Przewodniczącego Jury o wykluczeniu ze składu sędziowskiego w przypadku gdy któryś z powyższych punktów będzie rażąco przeze mnie naruszany, i gdy moje zachowanie będzie miało wpływ na przebieg i kulturę pracy całej komisji sędziowskiej oraz wizerunek całego wydarzenia.

Imię i Nazwisko Jurora

Podpis