



ORGANIZATOR



proMotion sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie 01-222, ul. Prądzyńskiego 12/14, wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000690708, NIP 5272817522, kapitał zakładowy 5000 PLN

Kontakt:

Mirosław Kurek

kom. (+48) 505 792 986

e-mail: konkurs@rzemieslnik.org

www.sweettargi.fairexpo.pl

KONKURS CHLEBEM PACHNĄCY - REGULAMIN

§1 POSTANOWIENIA OGÓLNE

- Organizatorami imprezy „Konkurs Chlebem Pachnący”, zwanej dalej „Konkuresem” są:
Stowarzyszenie Rzemieślnik z siedzibą w Gdańsku przy ul. Jana Heweliusza 11 lok. 811, 80-890 Gdańsk, posiadająca nr NIP: 5833460001, KRS: 0000992704, REGON: 523214220
oraz
proMotion sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie przy ul. Prądzyńskiego 12/14, posiadająca nr NIP: 5272817522, KRS: 0000675034, REGON: 367114713, zwani dalej „Organizatorami”.
- Konkurs ma zasięg ogólnopolski i adresowany jest do uczniów szkół średnich.
- W konkursie biorą udział uczestnicy indywidualni.
- Konkurs organizowany jest w ramach i na terenie XII edycji Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich „Sweettargi” w Katowicach i składa się z dwóch etapów (eliminacje i prezentacje finałowe).
- Konkurs rozpoczyna się dnia 2.01.2024 (zgłoszenia i eliminacje) i trwa do dnia 18 marca 2024 (finał).
- Uczestnikiem Konkursu może być każda osoba fizyczna będąca obywatelem Rzeczypospolitej Polskiej, która w dniu rozpoczęcia konkursu ukończyła 14 lat i nie ukończyła 19 lat, posiadająca pełną lub ograniczoną zdolność do czynności prawnych. Osoby, które posiadają ograniczoną zdolność do czynności prawnych, w tym osoby, które ukończyły 14 lat, a nie ukończyły lat 18, mogą wziąć udział w Konkursie za pisemną zgodą przedstawiciela ustawowego lub opiekuna prawnego. Osoby, które zgłosiły swój udział w Konkursie na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie, zwane są w niniejszym regulaminie „Uczestnikami Konkursu”.
- Zgoda przedstawiciela ustawowego lub opiekuna prawnego, o której mowa w pkt 1.6. powyżej, w przypadku Uczestników posiadających ograniczoną zdolność do czynności prawnych, powinna obejmować również zgodę na postanowienia niniejszego Regulaminu, w tym w szczególności na przetwarzanie danych osobowych Uczestników.
- W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy i przedstawiciele Organizatorów oraz innych podmiotów biorących bezpośredni udział w przygotowaniu i prowadzeniu Konkursu, w tym członkowie Jury, oraz członkowie ich rodzin i osoby im najbliższe.
- Uczestnicy, którzy nie spełnią któregokolwiek z wymogów określonych w niniejszym Regulaminie lub podadzą nieprawdziwe informacje, zostaną zdyskwalifikowani przez Organizatorów.

§2 CEL KONKURSU

- Celem Konkursu jest:
 - promocja zawodu piekarza wśród młodzieży;
 - podnoszenie poziomu kształcenia zawodowego;
 - pobudzanie i rozwijanie zainteresowań uczniów zawodem piekarza;
 - upowszechnianie wzorców etyki i kultury zawodowej;
 - rozwijanie umiejętności zawodowych;
 - wzbogacenie procesu dydaktycznego o innowacyjne formy,
 - poszerzanie wiedzy uczniów zakresu teorii zawodu piekarza;
 - współzawodnictwo uczniów z różnych szkół;
 - nawiązywanie współpracy między szkołami i placówkami kształcenia rzemieślniczego



ORGANIZATOR



proMotion sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie 01-222, ul. Prądzyńskiego 12/14, wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000690708, NIP 5272817522, kapitał zakładowy 5000 PLN

Kontakt:

Mirośław Kurek

kom. (+48) 505 792 986

e-mail: konkurs@rzemieslnik.org

www.sweettargi.fairexpo.pl

KONKURS CHLEBEM PACHNĄCY - REGULAMIN

§3 WARUNKI UCZESTNICTWA W KONKURSIE

1. Uczestnikiem Konkursu może być każdy uczeń szkoły średniej, w określonym w pkt. 1.6 wieku. Nie jest wymagane uczestnictwo w kształceniu zawodowym w kierunku piekarstwa. Problematyka Konkursu obejmuje materiał nauczania z zakresu przedmiotów zawodowych programu nauczania szkoły zawodowej, obowiązującego dla zawodu piekarz.
2. Konkurs ma charakter integracyjny i uwzględnia uczestnictwo uczniów niepełnosprawnych, których stopień niepełnosprawności nie wyklucza udziału w tego typu konkursach i olimpiadach przedmiotowych.
3. Konkurs jest dwuetapowy:
 - 1) **Pierwszy etap: eliminacje.**

Kandydaci zobowiązani są do nadesłania drogą elektroniczną wypełnionej karty zgłoszeniowej wraz z załączonymi zdjęciami produktu. Wzór karty opublikowanej na stronie www.rzemieslnik.org/konkursy oraz www.sweettargi.fairexpo.pl. Zgłoszenie należy przesyłać drogą elektroniczną na adres konkurs@rzemieslnik.org. Zgłoszenia należy wysyłać najpóźniej do dnia 29.02.2024 r. Wyboru finalistów dokonuje Jury powołane przez Organizatorów, biorąc pod uwagę jakość, oryginalność oraz kreatywność nadesłanych prac. Jury Konkursu poinformuje uczestników drogą mailową o wyniku pierwszego etapu i o ewentualnym zakwalifikowaniu się do finału – w terminie do dnia 04.03.2024 r. Wyniki zostaną również ogłoszone na stronach organizatorów: www.rzemieslnik.org/konkursy oraz www.sweettargi.fairexpo.pl
 - 2) **Drugi etap: finał**

Do finału Konkursu wyłonionych zostanie maksymalnie 8 najlepszych prac z części eliminacyjnej. Szczegóły dotyczące wymogów prac finałowych zostaną opublikowane na stronie www.rzemieslnik.org/konkursy oraz www.sweettargi.fairexpo.pl. Drugi etap zostanie przeprowadzony podczas imprezy głównej: XII Targów Cukierniczych, Piekarniczych i Lodziarskich „Sweettargi” 2024 w dniu 18 marca 2024 r. (poniedziałek) w godzinach 8.00-15.00

§4 ZADANIA KONKURSOWE I PRZEBIEG PRACY

1. Uczestnik pierwszego etapu Konkursu może przygotować dowolny produkt piekarski, wg. własnego uznania, napisać jego dokładną recepturę, dokładny proces technologiczny oraz wykonać dokładne zdjęcia – przekroju produktu, całości produktu oraz zdjęcie uczestnika trzymającego produkt wraz z twarzą. Zdjęcia należy wykonać w dobrym oświetleniu, aby oddawały w sposób prawidłowy jakość przygotowanego wyrobu.
2. Uczestnik finału jest zobowiązany do wykonania wszystkich wyrobów konkursowych na miejscu, w dniu finału Konkursu, w wyznaczonym przedziale czasowym.
3. Do dyspozycji uczestników finału będą stanowiska wyposażone w sprzęt niezbędny do produkcji: zlew, szafa chłodnicza, piec, mieszkarka, płyta indukcyjna, inny drobny sprzęt i narzędzia.
4. Uczestnicy finału mają prawo przywieźć swój własny zakwas do chleba oraz przygotowane i odmierzone surowce, jak również własne narzędzia. Wymienione elementy należy zgłosić i przekazać Organizatorom Konkursu w przeddzień Konkursu w godzinach 16-18 w celu sprawdzenia i zabezpieczenia w miejscu Konkursu. Surowce i sprzęt zostaną wydane uczestnikom w dniu Konkursu przed jego rozpoczęciem. Surowce wymagające chłodzenia zostaną przechowane w temperaturze 2-4 st. C.
5. Organizatorzy mogą zastrzec obowiązkowe użycie mąki konkretnego producenta w trakcie finału Konkursu, pod warunkiem że będą dysponowali typem mąki, jaki jest potrzebny uczestnikowi do wykonania zadań konkursowych. Uczestnicy finału mogą uzyskać przed konkursem szczegółowe informacje o rodzajach mąki dostępnej podczas Konkursu.
6. Uczestnik w trakcie finału wykonuje następujące wyroby piekarskie i półcukiernicze:
 - Chleb żytni na zakwasie, bez drożdży 600-800 g – min. 4 szt.
 - Bagietka – dowolna technika i mąka, 300-400 g – min. 4 szt.
 - Chałka – dowolna ilość zaplecień, waga 300-450 g – min. 4 szt.
7. Uczestnik finału sam aranżuje stanowisko prezentacji gotowych wyrobów (organizator zapewni do dyspozycji stół ekspozycyjny).



ORGANIZATOR



proMotion sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie 01-222, ul. Prądzyńskiego 12/14, wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000690708, NIP 5272817522, kapitał zakładowy 5000 PLN

Kontakt:

Mirosław Kurek

kom. (+48) 505 792 986

e-mail: konkurs@rzemieslnik.org

www.sweettargi.fairexpo.pl

KONKURS CHLEBEM PACHNĄCY - REGULAMIN

§5 ZASADY OCENY FINAŁOWYCH ZADAŃ KONKURSOWYCH

- Ocenię przez jury Konkursu podczas etapu finałowego podlegać będą następujące elementy:
 - czystość i organizacja stanowiska podczas pracy: 1-10 punktów;
 - stopień zaawansowania technik wykonanych wyrobów: 1-10 punktów,
 - estetyka, wygląd i forma wykonanych wyrobów: 1-10 punktów,
 - smak i tekstura adekwatne do użytych surowców i zastosowanych procesów: 1-10 punktów,
 - omówienie procesów wykonania i prezentacja (wystawka) prac: 1-10 punktów
- Wyniki Konkursu ustalane są w oparciu o łączną sumę punktów uzyskanych w części finałowej Konkursu.
- Karta punktacji i kryteria dotyczące poszczególnych wyrobów konkursowych będą dostępne do wglądu uczestników finału przed jego rozpoczęciem.
- Szczegółowa punktacja uzyskana przez każdego uczestnika będzie dostępna do indywidualnego wglądu uczestników po ogłoszeniu wyników Konkursu.
- W przypadku zdobycia równej liczby punktów przez kilka osób, o końcowym wyniku decyduje Jury, a decyzja ta jest ostateczna.

§6 NAGRODY

- Nagrodami dla uczestników za zajęcie pierwszego, drugiego i trzeciego miejsca (dalej: "Zwycięzcy Konkursu") są statuetki oraz nagrody finansowe, rzeczowe i vouchery oraz inne drobne upominki ufundowane przez sponsorów i partnerów Konkursu. Szczegółowa lista nagród zostanie opublikowana na stronie www.rzemieslnik.org/konkursy.
- Odbiór nagród zostanie potwierdzony poprzez podpisanie protokołu odbioru. W przypadku osób o ograniczonej zdolności do czynności prawnej Organizatorzy mogą wymagać pisemnej zgody przedstawiciela ustawowego. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany sposobu przekazania nagrody, o czym poinformuje wyżej wskazane osoby.
- Za wygrane nagrody nie przysługuje ekwiwalent pieniężny, ani rzeczowy. Zwycięzca Konkursu nie ma ponadto prawa do scedowania nagrody na inną osobę lub podmiot.
- W przypadku, gdy Zwycięzca Konkursu nie spełni warunków określonych niniejszym Regulaminem lub nie odbierze nagrody w terminie do dnia 19 kwietnia 2024 r., Zwycięzca Konkursu traci uprawnienie do odbioru Nagrody.
- Zwycięzcy Konkursu przysługują prawo rezygnacji z wygranej nagrody.

§7 REKLAMACJE DOTYCZĄCE KONKURSU

- Każdemu Uczestnikowi przysługuje prawo do złożenia reklamacji w sprawach związanych z Konkursem.
- Reklamacja powinna zawierać: imię i nazwisko osoby składającej reklamację; opis przedmiotu reklamacji wraz z uzasadnieniem; adres korespondencyjny.
- Reklamacje należy składać pisemnie na adres: ul. Jana Heweliusza 11 lok. 811, 80-890 Gdańsk (decyduje data stempla pocztowego), lub na adres mailowy: konkurs@rzemieslnik.org z zaznaczeniem opcji potwierdzenia odbioru wiadomości.
- Reklamacje zawierające powyższe dane będą rozpatrywane przez Organizatorów w ciągu 14 dni od jej otrzymania. Odpowiedzi na reklamacje wysyłane będą listem poleconym na adres podany w reklamacji.
- Ostateczny termin składania reklamacji kończy się z upływem 7 dni od daty ogłoszenia wyników Konkursu. Reklamacje nadesłane po terminie nie będą rozpatrywane.
- Decyzja Organizatorów rozstrzygająca reklamację jest ostateczna, co nie wyłącza prawa uczestnika do dochodzenia roszczeń na drodze postępowania sądowego.



ORGANIZATOR



proMotion sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie 01-222, ul. Prądzyńskiego 12/14, wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000690708, NIP 5272817522, kapitał zakładowy 5000 PLN

Kontakt:

Mirosław Kurek

kom. (+48) 505 792 986

e-mail: konkurs@rzemieslnik.org

www.sweettargi.fairexpo.pl

KONKURS CHLEBEM PACHNĄCY - REGULAMIN

§8 KOMISJA

1. Do kontroli prawidłowości Konkursu powołana zostaje Komisja, w skład, której wchodzić będą przedstawiciele Organizatorów.
2. Komisja będzie nadzorować wykonanie przez Organizatora wszystkich zobowiązań wynikających z niniejszego Regulaminu.

§9 OCHRONA DANYCH OSOBOWYCH

1. Administratorem danych osobowych zbieranych od uczestników i zwycięzcy są Organizatorzy Konkursu. Przetwarzanie danych osobowych odbywać się będzie na zasadach przewidzianych 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych).
2. Z Administratorem danych osobowych można skontaktować się za pośrednictwem adresu e-mail: konkurs@rzemieslnik.org oraz ibckat@fairexpo.pl
3. Dane osobowe Uczestników Konkursu i Zwycięzców Konkursu będą przetwarzane w celu organizacji i przeprowadzenia Konkursu, a także w celach marketingowych.
4. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, ale jest niezbędne do udziału w konkursie.
5. Uczestnikom Konkursu, którzy podają dane osobowe przysługuje prawo dostępu do treści swoich danych oraz z zastrzeżeniem przepisów prawa przysługuje prawo do:
 - a. sprostowania danych,
 - b. usunięcia danych,
 - c. ograniczenia przetwarzania danych,
 - d. przenoszenia danych,
 - e. wniesienia sprzeciwu.
 - f. cofnięcia zgody w dowolnym momencie.
6. Administrator będzie zbierał od uczestników następujące dane:
 - a. imię i nazwisko,
 - b. adres zamieszkania,
 - c. adres e-mail,
 - d. numer telefonu.
7. Administrator będzie zbierał ponadto od Zwycięzców Konkursu następujące dane: a) adres do korespondencji (wysyłki nagrody), b) prawidłowy identyfikator podatkowy (NIP lub PESEL), c) data urodzenia, d) nazwa i adres właściwego urzędu skarbowego.
8. Uczestnikom Konkursu przysługuje prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.
9. Uczestnik Konkursu zezwala na wykorzystanie jego imienia i nazwiska oraz wizerunku w celu informowania (także w mediach) o wynikach Konkursu.
10. Administrator oświadcza, iż dane Uczestników Konkursu nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą poddawane profilowaniu.
11. Dane Uczestników Konkursu nie będą udostępniane podmiotom zewnętrznym z wyjątkiem przepisów przewidzianych przepisami prawa.
12. Dane Uczestników Konkursu będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji wyżej określonych celów.
13. Administrator stosuje środki techniczne i organizacyjne mające na celu należyte, odpowiednie do zagrożeń oraz kategorii danych objętych ochroną zabezpieczenia powierzonych danych osobowych. Administrator wdrożył odpowiednie środki, aby zapewnić stopień bezpieczeństwa odpowiadający ryzyku z uwzględnieniem stanu wiedzy technicznej, kosztu wdrożenia oraz charakteru, zakresu, celu i kontekstu przetwarzania oraz ryzyko naruszenia praw i wolności osób fizycznych o różnym prawdopodobieństwie wystąpienia i wadze zagrożenia. Administrator w szczególności uwzględnia ryzyko wiążące się z przetwarzaniem danych wynikające z: 1) przypadkowego lub niezgodnego z prawem zniszczenia, 2) utraty, modyfikacji, nieuprawnionego ujawnienia danych, 3) nieuprawnionego dostępu do danych osobowych przesyłanych, przechowywanych lub w inny sposób przetwarzanych.



12.SWEETTARGI

TARGI CUKIERNICZE • PIEKARNICZE • LODZIARSKIE

16-18 marca 2024

ORGANIZATOR



proMotion sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie 01-222, ul. Prądzyńskiego 12/14, wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000690708, NIP 5272817522, kapitał zakładowy 5000 PLN

Kontakt:

Mirosław Kurek

kom. (+48) 505 792 986

e-mail: konkurs@rzemieslnik.org

www.sweettargi.fairexpo.pl

KONKURS CHLEBEM PACHNĄCY - REGULAMIN

§10 POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji zarówno w formie pisemnej, jak i elektronicznej materiałów konkursowych, receptur, nazw firm oraz imion i nazwisk uczestników Konkursu. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do publikacji fotograficznej oraz filmowej zarówno prac, jak i samych uczestników oraz innych materiałów konkursowych poszczególnych uczestników.
2. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmian organizacyjnych i regulaminowych po uprzednim poinformowaniu o tym fakcie uczestników Konkursu z minimum 7-dniowym wyprzedzeniem.
3. Ewentualne koszty dodatkowe (zakwaterowanie, dojazd na miejsce imprezy), uczestnicy Konkursu zabezpieczają we własnym zakresie, chyba że Organizatorzy ogłoszą inaczej na stronie informacyjnej Konkursu www.rzemieslnik.org/konkurs oraz www.sweettargi.fairexpo.pl