

REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

Polskie eliminacje juniorów do konkursu Les Chefs en Or 2020 – KONKURS KULINARNY DLA SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

I SPRAWY OGÓLNE

1. Organizatorem Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarneho "Polskie eliminacje juniorów do konkursu Les Chefs en Or 2020" (dalej zwanego "Konkursem") jest Transgourmet Polska Sp. z o.o. z siedzibą przy ul. Zamenhofa 133, 61-131 Poznań, wpisany do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, Wydział VIII Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000045597, NIP 7811011998, REGON 63037541300000 dalej zwany: „Organizatorem”.
2. Ogólnopolski Konkurs Kulinarny "Polskie eliminacje juniorów do konkursu Les Chefs en Or 2020" organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej Instytutu Kulinarneho Transgourmet w Piasecznie.
3. Współorganizatorem konkursu są szkoły gastronomiczne
 - **Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego w Warszawie**
 - **Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku**
 - **Zespół Szkół Gastronomicznych nr 4 w Łodzi**
 - **Zespół Szkół Gastronomicznych we Wrocławiu**
4. Celem głównym konkursu jest kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy z zakresu sztuki kulinarnej.
5. Konkurs jest eliminacją do międzynarodowego finału konkursu Les Chefs En Or 2020 w Paryżu, w kategorii Uczni.
6. Konkurs składa się z dwóch etapów.

II ETAP PIERWSZY – ELIMINACJE SZKOLNE

1. W konkursie udział weźmie maksymalnie 8 dwuosobowych zespołów (kucharz + kucharz pomocniczy).

2. Uczestnikami Konkursu muszą być uczniowie szkół gastronomicznych powyżej 17. roku życia, niemniej przed ukończeniem 20. roku życia (kandydaci muszą być urodzeni w okresie od 1.01.1999 r. do 31.12.2002 r.)
3. Na czas eliminacji zawodników obowiązuje strój kucharski: biały t-shirt, fartuch i czapka kucharska – wszystko dostarczone i obrandowane przez organizatora konkursu.
4. Sprawy merytoryczne i techniczne, kontakt: Hanna Majdecka, e-mail: hanna.majdecka@qacomunications.com, telefon: 508 523 412
5. Zakwalifikowane zespoły zobowiązane są do potwierdzenia udziału w konkursie, a także zdeklarowania pełnej dostępności w dniach **14 października 2019** oraz **20 listopada 2019** i **14-17 listopada 2020** r.

III ZASADY KONKURSU

1. Przedmiotem konkursu jest:
 - danie główne z wykorzystaniem **kaczki barbarie** (należy wykorzystać co najmniej dwa elementy tuszki) oraz produkty obowiązkowe: **suszone śliwki i dynię piżmową**. Danie powinno zawierać również jeden dodatek skrobiowy, dwa dodatki warzywne oraz sos.
2. Każda szkoła do przeprowadzenia I etapu zapewnia stanowiska konkursowe wyposażone w:
 - piec/piekarnik – 1 szt. na stanowisko
 - kuchenkę z min. 2 palniki na stanowisko
 - stoły robocze – 2 szt. na stanowisko (w tym 1 ze zlewem)
 - lodówkę
 - sprzęt niezbędny do przygotowania dań konkursowych: garnki i patelnie, talerze do prezentacji potraw oraz drobny sprzęt kuchenny
3. Organizator konkursu zabezpieczy dla uczestników produkty obowiązkowe tj.:
 - składnik główny: **kaczka barbarie**
 - składniki obowiązkowe: **dynia piżmowa, śliwka suszona**
 - składniki pozostałe do wyboru przez uczestników konkursu: **w formie otwartej spiżarni**

4. Uczestnicy mają 10 minut na pobranie składników i przygotowanie stanowiska pracy, 90 minut przygotowanie potrawy + wyserwowanie, 10 minut na posprzątanie
5. Każda ze startujących ekip przygotowuje **3 porcje** dania głównego.
6. Zabrania się:
 - stosowania sztucznych lub przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków (wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym)
 - stosowania gotowych sosów (dopuszcza się wykorzystanie sosu podstawowego/bazy, którego prawidłowe przygotowanie przekracza czas przeznaczony dla uczestników np. demi glace)
 - stosowania gotowych farszów
 - stosowania wcześniej uformowanego lub wyporcjowanego mięsa
7. Dopuszcza się zastosowanie użycie:
 - ciekłego azotu, jako jednej z technik kulinarnych
 - cyrkulatora (sous vide), jako jednej z technik kulinarnych
 - małego sprzętu elektrycznego który każdy uczestnik musi zapewnić we własnym zakresie np. blendera, miksera planetarnego.

IV WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone po zakończeniu konkursu.
2. **Jury** (w składzie: Bartosz Peter, członek OSSKiC, przedstawiciel szkoły) przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów.
3. Zespół, który zajmie I miejsce kwalifikuje się do finału i bierze udział w II etapie eliminacji w Instytucie Kulinarnym 20 listopada 2019 r. oraz treningu w Instytucie Kulinarnym, który odbędzie się 14 października 2019 r., w Instytucie Kulinarnym. Koszt podróży pokrywa Organizator.
4. Jury przyzna oddzielną nagrodę za najlepiej skomponowany talerz. Wyróżniony uczeń weźmie udział w treningu w Instytucie Kulinarnym 14 października 2019r. Koszt podróży i ewentualnego zakwaterowania pokrywa Organizator.
5. Każdy zespół otrzyma pamiątkowe dyplomy.

6. Warunkiem udziału w konkursie jest złożenie przez uczestnika/przedstawiciela ustawowego ucznia załączonych do regulaminu oświadczeń.
7. Warunkiem udziału w konkursie jest złożenie przez Uczestnika oświadczenia, że :
 - a) jest autorem wszelkich utworów w rozumieniu ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych, jakie mogą powstać w związku z udziałem w Konkursie, w szczególności do opisu przygotowywanej przez siebie potrawy, a także formy, w jakiej wyrażono ten przepis;
 - b) powstałe w związku z niniejszym Konkursem utwory nie naruszają w żaden sposób przepisów obowiązującego prawa, ani jakichkolwiek praw lub dóbr osobistych osób trzecich i że jego autorskie prawa majątkowe do tych utworów nie są w jakimkolwiek zakresie ograniczone lub obciążone;
 - c) wyraża zgodę na uwiecznienie i publikację jego danych osobowych w postaci (Imię i nazwisko, wiek, szkoła z ramienia której bierze udział w konkursie) oraz wizerunku utrwalonego fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie przebiegu konkursu, a także o nieodpłatnym przeniesieniu na Organizatora autorskich praw majątkowych do wszelkich utworów w rozumieniu ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych, jakie mogą powstać w związku z udziałem w Konkursie, w szczególności do opisu przygotowywanej przez siebie potrawy, a także formy, w jakiej wyrażono ten przepis, bez ograniczeń czasowych i terytorialnych na wszystkich polach eksploatacji, w tym w szczególności: uwieczniania dowolną techniką oraz rozpowszechniania we wszelkiego rodzaju mediach w tym na stronie internetowej, w social mediach, w artykułach sponsorowanych w prasie branżowej i wszystkich innych materiałach, publikowanych przez lub na zlecenie Organizatora.
 - d) upoważnia Organizatora do wykonywania praw zależnych do utworu, w zakresie uzasadnionym wykorzystywaniem utworu na powyższych polach eksploatacji, w tym do dokonywania modyfikacji utworu.
8. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników [Imię i nazwisko, wiek, szkoła z ramienia której bierze udział w konkursie] konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas konkursu w tym zdjęć osób oraz potraw na stronie internetowej, w social mediach, w artykułach sponsorowanych w prasie branżowej i wszystkich innych materiałach, publikowanych przez organizatora.
9. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji konkursu .

10. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie konkursu bez uszczerbku dla praw nabytych przez uczestników konkursu. O wszelkich zmianach w regulaminie uczestnicy zostaną poinformowani.
11. Organizator zastrzega sobie prawo zdyskwalifikowania ekipy kulinarnej w przypadku, gdy:
 - którykolwiek z jej członków będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
 - którykolwiek z jej członków naruszy niniejszy Regulamin

V SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Oceny degustacyjnej i technicznej dokonują dwa odrębne składy sędziowskie.
2. Nad prawidłowym przebiegiem konkursu czuwać będzie jury w składzie:
 - Sekretarz Konkursu
 - jury w składzie: Bartosz Peter, przedstawiciel OSSKiC, przedstawiciel szkoły
3. Sekretarz konkursu nadzoruje prawidłowe wypełnianie arkuszy ocen przez wszystkich sędziów, tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem drużyny, czytelny podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy do kolejnych dań.
4. Nominacja do finału Konkursu Kulinarnego opiera się wyłącznie o ocenę jury degustacyjnego oraz technicznego.
5. Wszyscy sędziowie konkursu muszą zapoznać się z kodeksem etycznym sędziego i zobowiązać do jego przestrzegania poprzez jego podpisanie. Podpisany kodeks etyczny sędziego musi zostać przekazany organizatorowi przez rozpoczęciem konkursu.
6. Skala ocen dań konkursowych:

OCENA DEGUSTACYJNA - max. 100 pkt.

PREZENTACJA POTRAWY – max. 20 pkt.

- Proporcjonalność dania
- Odpowiednia gramatura
- Estetyczny wygląd, kolorystyka
- Kreatywność

SMAK POTRAWY – max. 60 pkt.

- Smak i zestawienie smakowe składników

- Aromat potrawy
- Odpowiednia temperatura potrawy i talerza
- Tekstura poszczególnych elementów potrawy

TECHNIKI KULINARNE – max. 20 pkt.

- Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

OCENA TECHNICZNA - max. 60 pkt.

MISE EN PLACE – max. 30 pkt.

- Prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego
- Przygotowanie stanowiska pracy
- Czystość pracy, higiena
- Zużycie produktu, gospodarka odpadami
- Umiejętności organizacyjne

PRZYGOTOWANIE ZAWODOWE – max. 30 pkt.

- Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

Uwaga:

- Za każdą minutę spóźnienia odejmowany będzie z puli technicznej 1 pkt [1 minuta = (-) 1 punkt]
- Po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana. Punkty karne (za przekroczenie czasu) - odejmowane będą z puli oceny technicznej tylko u jednego Jurora (Przewodniczącego jury)

7. Dodatkowo Jury przyzna nagrodę za najlepiej skomponowany talerz:

- 0 - 10 pkt. - doznania wizualne (aranżacja dania)

VI ETAP DRUGI – KONKURS KULINARNY W INSTYTUCIE KULINARNYM TRANSGOURMET

1. W konkursie udział weźmie 8 dwuosobowych zespołów składające się z uczniów wyłonionych w etapie szkolnym wraz z pomocnikami.
2. Na czas konkursu zawodników obowiązuje galowy strój kucharski: bluza kucharska, fartuch, oraz czapka kucharska obrandowane i dostarczone przez organizatora konkursu..
3. Sprawy merytoryczne i techniczne, kontakt: Hanna Majdecka, e-mail: hanna.majdecka@qacomunications.com, telefon: 508 523 412
4. Zakwalifikowani uczniowie zobowiązani są do potwierdzenia udziału w konkursie, zdeklarowania pełnej dostępności w dniach 14 października 2019 oraz 20 listopada 2019 i 14-17 listopada 2020, a także wyrażenia gotowości do udziału w comiesięcznych treningach przygotowujących do udziału w konkursie Le Chefs En Or w Paryżu w 2020 roku. Szczegółowy harmonogram spotkań zostanie ustalony.

VII ZASADY KONKURSU

1. Przedmiotem konkursu jest:
 - danie główne z wykorzystaniem **kaczki barbarie** (należy wykorzystać co najmniej dwa elementy tuszki) oraz produkty obowiązkowe: **suszone śliwki i dynię piżmową**. Danie powinno zawierać również jeden dodatek skrobiowy, dwa dodatki warzywne oraz sos.
2. Organizator zapewnia stanowiska konkursowe wyposażone w:
 - piec konwekcyjny – 1 szt. na stanowisko
 - palniki indukcyjne – 2 szt. na stanowisko
 - stoły robocze – w tym dostęp do zlewu
 - lodówkę
 - sprzęt niezbędny do przygotowania dań konkursowych: garnki i patelnie, talerze do prezentacji potraw oraz drobny sprzęt kuchenny
3. Organizator zabezpieczy dla uczestników produkty obowiązkowe tj.:
 - składnik główny: **kaczka barbarie**
 - składniki obowiązkowe: **dynia piżmowa, śliwka suszona**
 - składniki pozostałe do wyboru przez uczestników konkursu: **w formie otwartej spiżarni**
4. Uczestnicy mają 10 minut na pobranie składników i przygotowanie stanowiska pracy, 90 minut przygotowanie potrawy + wyserwowanie, 10 minut na posprzątanie

5. Każda ze startujących ekip przygotowuje **6 porcji** dania głównego.
6. Zabrania się:
 - stosowania sztucznych lub przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków (wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas konkursu w regulaminowym czasie konkursowym)
 - stosowania gotowych sosów (dopuszcza się wykorzystanie sosu podstawowego/bazy, którego prawidłowe przygotowanie przekracza czas przeznaczony dla uczestników np. demi glace)
 - stosowania gotowych farszów
 - stosowania wcześniej uformowanego lub wyporcjowanego mięsa
7. Dopuszcza się użycie:
 - ciekłego azotu, jako jednej z technik kulinarnych
 - cyrkulatora (Sous Vide), jako jednej z technik kulinarnych
 - małego sprzętu elektrycznego który każdy uczestnik musi zapewnić we własnym zakresie np.. blendera, miksera planetarnego.

VIII WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Wyniki konkursu zostaną ogłoszone po zakończeniu konkursu.
2. Jury profesjonalne, na które składa się jury techniczne i degustacyjne, przyzna I, II i III miejsce na podstawie łącznej ilości punktów.
3. Zdobywca I miejsca otrzymuje:
 - możliwość reprezentacji Polski w międzynarodowym konkursie kulinarnym Les Chefs En Or w Paryżu w 2020 roku
 - staż w restauracji Senses wyróżnionej gwiazdką Michelin
 - stypendium w wysokości 800zł netto (+200zł na transport dla ucznia spoza Warszawy) miesięcznie z przeznaczeniem na rozwój. Stypendium będzie wypłacane przez 8 miesięcy, w okresie od stycznia do czerwca włącznie oraz od września do października 2020 roku włącznie
 - puchar
 - publikacja artykułu sponsorowanego w jednym z czasopism branżowych, z którym współpracuje organizator konkursu

4. Ponadto zwycięzca jest zobowiązany do udziału w comiesięcznych treningach przygotowujących do występu na finale konkursu Le Chefs En Or, których harmonogram będzie ustalony do końca 2019 roku.
5. Wyjazd do Paryża przysługuje także dyrektorowi szkoły, z której wywodzi się wygrany uczeń lub wyznaczonemu przez dyrekcję szkoły pedagogowi.
6. Każdy zespół otrzyma pamiątkowe dyplomy.
7. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji konkursu .
8. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie konkursu bez uszczerbku dla praw nabytych przez Uczestników konkursu. O wszelkich zmianach w regulaminie uczestnicy zostaną poinformowani.
9. Organizator zastrzega sobie prawo zdyskwalifikowania ekipy kulinarnej w przypadku, gdy:
 - którykolwiek z jej członków będzie pod wpływem alkoholu i/lub środków odurzających
 - którykolwiek z jej członków naruszy Regulamin

IX SPOSÓB PUNKTACJI JURY

1. Oceny degustacyjnej i technicznej dokonują dwa odrębne składy sędziowskie.
2. Nad prawidłowym przebiegiem konkursu czuwać będzie jury w składzie:
 - Sekretarz Konkursu: Włodzimierz Owczarski
 - **jury techniczne** (w składzie: Bartosz Peter, Jarosław Uściński, Andrea Camastra, przedstawiciel Transgourmet Rumunia)
 - **jury degustacyjne** (w składzie: Karol Lisiński, przedstawiciel OSSKiC, Barbara Starecka)
3. Sekretarz konkursu nadzoruje prawidłowe wypełnianie arkuszy ocen przez wszystkich sędziów, tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem drużyny, czytelny podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy do kolejnych dań.
4. Wszyscy sędziowie konkursu muszą zapoznać się z kodeksem etycznym sędziego i zobowiązać do jego przestrzegania poprzez jego podpisanie. Podpisany kodeks etyczny sędziego musi zostać przekazany organizatorowi przez rozpoczęciem konkursu.
5. Skala ocen dań konkursowych:

OCENA DEGUSTACYJNA - max. 100 pkt.

PREZENTACJA POTRAWY – max. 20 pkt.

- Proporcjonalność dania
- Odpowiednia gramatura
- Estetyczny wygląd, kolorystyka
- Kreatywność

SMAK POTRAWY – max. 60 pkt.

- Smak i zestawienie smakowe składników
- Aromat potrawy
- Odpowiednia temperatura potrawy i talerza
- Tekstura poszczególnych elementów potrawy

TECHNIKI KULINARNE – max. 20 pkt.

- Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

OCENA TECHNICZNA - max. 60 pkt.

MISE EN PLACE – max. 30 pkt.

- Prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego
- Przygotowanie stanowiska pracy
- Czystość pracy, higiena
- Zużycie produktu, gospodarka odpadami
- Umiejętności organizacyjne

PRZYGOTOWANIE ZAWODOWE – max. 30 pkt.

- Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych

Uwaga:

- Za każdą minutę spóźnienia odejmowany będzie z puli technicznej 1 pkt [1 minuta = (-) 1 punkt]
- Po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana. Punkty karne (za przekroczenie

czasu) - odejmowane będą z puli oceny technicznej tylko u jednego Jurora
(Przewodniczącego jury)

X Klauzula Informacyjna

1. Administratorem Danych Osobowych jest TRANSGOURMET POLSKA sp. z o.o. z siedzibą w Poznaniu (61-131), przy ul. Zamenhofa 133, wpisana do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Poznań - Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000045597, NIP: 7811011998, Regon: 630375413.
2. Administrator oświadcza, że dane osobowe są przetwarzane zgodnie z powszechnie obowiązującymi przepisami prawa o ochronie danych osobowych zwłaszcza 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 (RODO) oraz ustawy z dnia 10 maja 2018 r. o ochronie danych osobowych z zachowaniem odpowiednich środków technicznych i organizacyjnych.
3. W przypadku chęci uzyskania dodatkowych informacji dotyczących sposobu przetwarzania danych osobowych prosimy o kontakt pod adresem poczty elektronicznej: iod@selgros.pl
4. Administrator przetwarza dane osobowe, takie jak:
 - a) imię i nazwisko,
 - b) data urodzenia,
 - c) adres poczty elektronicznej,
 - d) numer telefonu,
 - e) adres zamieszkania,
 - f) dane kontaktowe niezbędne do uczestnictwa w konkursie,
 - g) wizerunek.
5. Podanie ww. danych osobowych jest dobrowolne, lecz niezbędne w celu uczestniczenia w konkursie.
6. Dane osobowe będą wykorzystane w celach:
 - a) uczestnictwa w konkursie - na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO,
 - b) publikacja listy zwycięzców - na podstawie art. 6 ust. 1 lit. b RODO,
 - c) publikacja i rozpowszechnianie materiałów, zdjęć z konkursu art. 6 ust. 1 lit. a RODO,
 - d) Prowadzenia analiz i statystyk, na podstawie art. 6 ust. 1 lit. f RODO.

7. Dane osobowe przetwarzane będą przez podmioty, wskazane przez Administratora w czasie uczestnictwa w konkursie w okresie niezbędnym do wykonania postanowień umownych. Następnie po jego zakończeniu i ograniczeniu zakresu do danych niezbędnych do wypełniania ciążących Administratorze obowiązków prawnych, w związku z realizacją obowiązków wynikających z powszechnie obowiązujących przepisów prawa przez czas wynikający z takich przepisów. W przypadku braku sprzeciwu, w tym okresie dane osobowe będą przetwarzane w celach realizacji prawnie uzasadnionych interesów Administratora. Ponadto, gdy zaistnieją ważne, prawnie uzasadnione podstawy do przetwarzania, nadrzędne wobec interesów, praw i wolności lub podstawy do ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń. Jeżeli dane osobowe są przetwarzane na podstawie wyrażonej zgody, będzie to trwało nie dłużej, niż do chwili, w której zgoda zostanie cofnięta.
8. Każda korespondencja mailowa kierowana do administratora, automatycznie przekierowywana jest na serwer państwa trzeciego, tj. Szwajcarii.
9. Uczestnikowi przysługuje prawo do żądania od Administratora dostępu do danych osobowych dotyczących swojej osoby, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenie przetwarzania, a także prawo do przenoszenia danych. Uczestnik może także wyrazić swój sprzeciw wobec przetwarzania danych. Uczestnik prawa te może zrealizować:
 - a) w odniesieniu do żądania sprostowania danych – gdy dane są nieprawidłowe lub niekompletne,
 - b) w odniesieniu do żądania usunięcia danych – gdy dane nie są już niezbędne do celów, dla których zostały zebrane, gdy:
 - uczestnik cofnie swoją zgodę na przetwarzanie danych,
 - zgłosi uprzednio swój sprzeciw wobec przetwarzania danych,
 - dane są przetwarzane niezgodnie z prawem,
 - dane powinny być usunięte w celu wywiązania się z obowiązku wynikającego z przepisu prawa.
 - c) w odniesieniu do żądania ograniczenia przetwarzania danych, gdy:
 - dane są nieprawidłowe – na okres pozwalający Administratorowi sprawdzić prawidłowość tych danych,
 - dane są przetwarzane niezgodnie z prawem, ale Uczestnik nie chciał – aby zostały usunięte,
 - dane nie są już potrzebne Administratorowi, ale mogą być potrzebne Uczestnikowi do obrony lub dochodzenia roszczeń,

- Uczestnik wniesie sprzeciw wobec przetwarzania danych - do ustalenia czy prawnie uzasadnione podstawy są nadrzędne wobec podstawy sprzeciwu,
- d) w odniesieniu do żądania przeniesienia danych - przetwarzanie danych odbywa się na podstawie zgody Uczestnika lub umowy zawartej z Uczestnikiem oraz odbywa się w sposób automatyczny.
- e) Uczestnikowi przysługuje prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego.