

KONKURS KULINARNY
VI WROCŁAWSKI KULINARNY RAJD
MŁODYCH MISTRZÓW 2021



www.wroclaw.pl

01.10.2021-31.12.2021 r.

Regulamin VI Wrocławskiego Kulinarnej Rajdu Młodych Mistrzów

Postanowienia ogólne

1. Organizatorem Konkursu „**VI Wrocławski Kulinarnej Rajd Młodych Mistrzów**” w Haston City Hotel (dalej „Konkurs”) jest Fundacja HarmonyHotels z siedzibą w Warszawie przy ul. Baśniowej 3/305, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawa. XII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000234743, NIP: 9542523874 (dalej „Organizator”), przy wsparciu finansowym Gminy Wrocław.
2. Nad prawidłowością Konkursu czuwa komisja konkursowa (dalej „Komisja”) w składzie: Przewodniczący Jury: Jerzy Pasikowski, Karol Okrasa oraz Michał Chrapowicz.
3. Czas trwania Konkursu: od dnia **1 października 2021r. do dnia 31 grudnia 2021 r.**
4. Konkurs jest zorganizowany na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Konkurs skierowany jest do młodzieży - uczniów szkół zawodowych oraz słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych (uczących się i/lub odbywających praktyki i/lub stażei/ lub mieszkających we Wrocławiu). W przypadku osób, które nie ukończyły 18 roku życia wymagana jest zgoda rodziców. Uczestnikami konkursu są dwuosobowe drużyny (dalej „Drużyna”)
6. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy Organizatora oraz członkowie ich rodzin. Przez członków rodziny rozumie się: wstępnych, zstępnych, rodzeństwo, małżonków, rodziców małżonków i pozostałe osoby pozostające w stosunku przysposobienia.
7. Regulamin Konkursu jest dostępny w siedzibie Organizatora, w Haston City Hotel we Wrocławiu przy ul. Irysovej 1-3 oraz na stronie internetowej www.haston.pl. Przed wzięciem udziału w Konkursie, Drużyny muszą zapoznać się z Regulaminem i zaakceptować pisemnie w jego wytyczne.
8. Zadanie konkursowe

Konkurencja finałowa

Przygotowanie oryginalnego dania głównego z wykorzystaniem produktów obowiązkowych - Udka z kurczaka b/k ze skórą, przygotowane w formie udka faszerowanego dowolnym farszem

9. Konkurs składa się z II etapów:

- a. I etap – kwalifikacje przeprowadzone na poziomie szkół (przygotowanie i nadsyłanie receptur);
- b. II etap – finałowy (przygotowanie dania głównego)

I etap – kwalifikacje (przygotowanie i nadsyłanie receptur)

10. I etap – na poziomie szkół zawodowych oraz kwalifikacyjnych kursów zawodowych – kadra pedagogiczna wyłoni, na podstawie zgłoszonych przez 2 osobowe drużyny, propozycji receptury na danie główne, zgodną z tematem Konkursu wraz ze zdjęciami potrawy, reprezentantów szkoły do udziału w kolejnym etapie. (Szkoły przygotowują protokół z listą uczestników zawierających imię i nazwisko ucznia oraz klasę do której uczeń uczęszcza)

II etap polega na przesłaniu w terminie do dnia **13 października 2021 r.** (termin uważa się za zachowany w przypadku wysłania maila najpóźniej w tym dniu do godziny 23:59) na adres mailowy: konkursmlodych@haston.pl formularza zgłoszeniowego zawierającego:

- propozycję receptury na danie główne, zgodną z tematem Konkursu wraz ze zdjęciami potrawy. Każda drużyna musi być autorem receptury. Formularz zgłoszeniowy musi zawierać:

- I. dane osobowe: imię i nazwisko oraz nazwa i adres szkoły tj. ulica, numer, kod pocztowy, miejscowość;
- II. akceptację władz szkoły;
- III. nazwę potrawy wraz z pełną recepturą;
- IV. wyszczególnione składniki w proporcji na 6 porcji;
- V. opis wykonania;
- VI. zdjęcie gotowego dania;
- VII. oświadczenie o zgodzie na przetwarzanie danych osobowych.

W przypadku osób niepełnoletnich wymagane jest również oświadczenie rodziców. Treść oświadczenia dostępna jest przy formularzu zgłoszeniowym i na www.haston.pl

Danie powinno zostać ułożone według własnej inwencji Drużyny.

11. W Konkursie wezmą udział wyłącznie prawidłowe zgłoszenia, zawierające wszystkie dane, o których mowa w pkt. 10 Regulaminu. W Konkursie nie będą uwzględniane zgłoszenie niekompletne, nieczytelne i nieprawidłowe oraz zawierające nieprawdziwe informacje lub dane więcej niż Drużyny lub więcej niż dania głównego, bądź bez akceptacji władz szkoły.

12. W czasie trwania Konkursu Drużyna może przesać tylko jedno Zgłoszenie.

13. Drużyna przesyłając zgłoszenie, o którym mowa w pkt.10 wyraża zgodę na uczestnictwo w Konkursie na zasadach określonych w Regulaminie.

14. Spośród wszystkich nadesłanych w tym etapie zgłoszeń Komisja wybierze 16 najciekawszych, których autorzy uzyskają możliwość odbycia warsztatów prowadzonych przez profesjonalnych szefów kuchni, przed finałem konkursu. Organizator konkursu zapewnia wszelkie surowce i wyposażenie potrzebne do przeprowadzenia warsztatów.

15. Lista Drużyn przechodzących do finału Konkursu zostanie zamieszczona na stronie internetowej www.haston.pl w terminie do dnia **14 października 2021 r.** Niezależnie Organizator poinformuje Drużyny o przejściu do finału, telefonicznie (na numer podany w Zgłoszeniu), lub za pośrednictwem poczty elektronicznej (na adres podany w Zgłoszeniu).

W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków Drużyny, szkoła Drużyny może wskazać przed 2 dni datą finału, uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej Drużyny Komisja wybiera Drużynę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie nie zakwalifikowanych, którzy są bezzwłocznie informowani o zakwalifikowaniu do konkursu.

Zasady przeprowadzania etapu finału konkursu

16. W dniach 21 – 22 października 2021 odbędzie się etap finału konkursu. W dniu 21 października 2021 wystartują wszystkie drużyny (w 4 turach) i wyłonione zostaną 4 zwycięskie drużyny, które wystartują dodatkowo w dniu 22 października 2021 w rywalizacji o 1, 2 i 3 oraz 4 miejsce.

17. Każda Drużyna ponosi koszty przejazdu na miejsce konkursu oraz **koszty produktów użytych do wykonania** dania konkursowego.

18. Finał odbędzie się na terenie HastonCongress Center, przy Haston City Hotel. Podczas finału Organizator zapewnia Drużynom dostęp do pieca konwekcyjnego, płyt indukcyjnych (lub kuchni gazowej), powierzchni roboczej, lodówki, zlewozmywaka, urządzenia do sous vide, sztućców, talerzy oraz przypraw i dodatków, które mogą być wykorzystane podczas przygotowywania potraw. W przypadku nakazów/ograniczeń wynikających z epidemii koronawirusa dopuszczalne jest przesłanie zgłoszeń i przeprowadzenie finału w formie zdalnej.

W przypadku finału w formie zdalnej – Haston City Hotel zapewni transmisję .

19. Uczestnicy finału występują w strojach kucharskich: obowiązkowo biała bluza, czarne spodnie, czapka kucharska, zapaska, pełne buty lub buty robocze. Bluzy nie mogą posiadać logo żadnej firmy konkurencyjnej dla Organizatora oraz Haston City Hotel. Organizator dopuszcza możliwość umieszczenia na stroju imienia i nazwiska uczestnika oraz nazwy i logo reprezentowanej przez niego szkoły.

20. W przypadku finału przeprowadzonego stacjonarnie w Haston City Hotel, każda Drużyna zakwalifikowana do finału musi zgłosić się do odprawy **w przeddzień finału (20 października 2021) o godzinie 15.00** w Haston City Hotel we Wrocławiu przy ul. Irysovej 1-3. **W dniu finału o godzinie 8.30** wszystkie Drużyny zgłaszają się do zmagania konkursowych w Sali Rolls Royce w Haston City Hotel we Wrocławiu przy ul. Irysovej 1-3, które toczyć się będą na czterech stanowiskach zgodnie z kolejnością wylosowaną przez Drużyny uczestniczące w czasie odprawy. Każda ekipa otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem dostarczonym przez Organizatora.

Każda dwuosobowa ekipa uczestnicząca w konkursie, obowiązkowo musi wykonać potrawę w formie: **DANIA GŁÓWNEGO - z obowiązkowym użyciem: Udka z kurczaka b/k ze skórą, przygotowane w formie udka faszzerowanego dowolnym farszem**

na 1 talerzu płaskim o $\varnothing 30$ cm. Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia przygotowanej porcji na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 45 minut. Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych będzie karane przez **JURY TECHNICZNE** punktami ujemnymi. Za każdą minutę zostanie odjęty 1 punkt. Po 10 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca ekipy kucharskiej zostanie zatrzymana i dania zostaną poddane ocenie jury w stopniu w jakim została wykonana.

Dopuszczalne jest przywiezienie gotowych elementów dekoracyjnych i innych produktów poddanych obróbce wstępnej - zgodnie ze sztuką kulinarną oraz każdy może dodatkowo wykorzystać inne swoje urządzenia (w ilości nieograniczonej) niezbędne do przygotowania potrawy konkursowej.

Prosimy tak komponować dania, aby unikać produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy.

21. Kryteria oceny i ilości punktów.

Zmagania będzie oceniało profesjonalne Jury, które składać się będzie z zawodowych kucharzy, mających doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszących się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.

Każdy członek jury może maksymalnie przyznać 100 punktów

Czas pracy

KRYTERIA OCENY EKIPY KUCHARSKIEJ		DANIE GŁÓWNE	
OCENA DEGUSTACYJNA max. 100 pkt./danie	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		

- Za każdą 1 minutę spóźnienia, każdy sędzia odejmie z puli punktów technicznych 1 punkt karny;
- Po przekroczeniu 10 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana.

22. Podczas konkursu wszystkie Drużyny zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy.

Nagrody

23. W konkursie przewidziane są następujące nagrody (Fundatorem nagród jest Haston City Hotel Sp. z o.o):

Podczas konkursu finałowego Jury przyzna następujące tytuły:

I miejsce: tytuł „Drużynowego Mistrza VI Wrocławskiego Kulinarnej Rajdu Młodych Mistrzów 2020” - nagroda główna: czek o wartości 1000 zł brutto, z czego 100 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy. Nagroda będzie wypłacona po 50 % 2 członkom drużyny.

II miejsce: tytuł „Drużynowego Wicemistrza VI Wrocławskiego Kulinarnej Rajdu Młodych Mistrzów 2020” – druga nagroda: czek o wartości 700 zł brutto, z czego 70 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy. Nagroda będzie wypłacona po 50 % 2 członkom drużyny.

III miejsce: tytuł „II Drużynowego Wicemistrza VI Wrocławskiego Kulinarnej Rajdu Młodych Mistrzów 2020” – trzecia nagroda: czek o wartości 300 zł brutto, z czego 30 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy. Nagroda będzie wypłacona po 50 % 2 członkom drużyny.

Ogłoszenie drużyn które zajęły I, II i III miejsce nastąpi po zakończeniu zmagania konkursowych w dniu 22 października 2021 około godziny 15.30.

24. Organizator konkursu Fundacja HarmonyHotels zastrzega sobie dokonanie zmian w regulaminie konkursu, dacie przeprowadzenia finału, włącznie z jego odwołaniem – w szczególności w przypadku nakazów/ograniczeń wynikających z epidemii koronawirusa.

25. Laureaci nagród, o których mowa w pkt. 24 są zobowiązani do przekazania Haston City Hotel Sp. z o.o. w formie pisemnej zgłoszenia swoich następujących danych: imię (-imiona) i nazwisko; NIP, data urodzenia; adres zamieszkania: kraj, województwo, miejscowość, kod pocztowy, ulica, numer domu/mieszkania; przynależny Urząd Skarbowy: nazwa oraz adres, (w

przypadku wypłaty nagrody przelewem bankowym – numer rachunku bankowego) w terminie do 15 listopada 2021 r. pod rygorem utraty prawa do nagrody.

26. Łączna wartość puli nagród w Konkursie wynosi 2000,- PLN.

27. Adresy wskazane do wysyłki nagród muszą dotyczyć wyłącznie terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

28. Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. 2000, Nr14, poz.176, ze zm.).

29. Brak możliwości odczytania zgłoszenia opisanego w pkt. 25 z jakiegokolwiek powodu skutkuje pominięciem w procesie przyznawania nagród bez konieczności przesyłania informacji do uczestnika.

30. Podczas wydania nagrody zwycięzca będzie zobowiązany do okazania osobie wydającej nagrodę dokumentu ze zdjęciem, potwierdzającego tożsamość zwycięzcy (dowód osobisty, paszport, dokument prawa jazdy, legitymacja).

31. W wypadku nie podjęcia nagrody w terminie do 15 listopada 2021, uczestnik traci prawo do nagrody.

32. Laureatom nie przysługuje możliwość przeniesienia prawa do uzyskania nagrody na osoby trzecie.

33. Dowodem wydania nagrody będzie potwierdzenie odbioru podpisane przez laureata lub potwierdzenie przelewu bankowego.

Przetwarzanie danych osobowych

34. Przetwarzanie danych osobowych odbywać się będzie na zasadach przewidzianych ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. Nr 101 poz. 926 ze zm.).

35. Administratorem danych osobowych udostępnianych przez Uczestników będzie Fundacja HarmonyHotels z siedzibą w Warszawie przy ul. Baśniowej 3/305 oraz Haston City Hotel Sp. z o.o. z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Irysowej 1-3. Dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celach związanych przedmiotowo z Konkursem, tj. w celach związanych z organizacją i przeprowadzeniem Konkursu oraz w celu zamieszczenia listy laureatów Konkursu na stronie internetowej www.haston.pl oraz w pismach branżowych i gastronomicznych portalach internetowych.

36. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, lecz niezbędny do wydania nagrody. Osobom udostępniającym dane osobowe przysługuje prawo dostępu do takich danych, ich poprawiania oraz żądania usunięcia.

Postępowanie reklamacyjne

37. Wszelkie reklamacje w związku z uczestnictwem w Konkursie powinny być zgłaszane w formie pisemnej oraz przesyłane listem poleconym na adres: Fundacja HarmonyHotels z siedzibą w Warszawie przy ul. Baśniowej 3/305, z dopiskiem „VIWrocławski Kulinaryny Rajd Młodych Mistrzów - reklamacja” lub na adres mailowy Organizatora w terminie do 30 listopada 2021 r. Dla oceny zachowania terminu miarodajna jest data stempla pocztowego.

38. Pisemna reklamacja powinna zawierać imię, nazwisko, dokładny adres Uczestnika oraz dokładny opis i uzasadnienie reklamacji.

39. Reklamacje będą rozpatrywane przez Komisję w terminie 14 dni od daty ich otrzymania.

40. W terminie 14 dni od daty rozpatrzenia reklamacji Organizator prześle członkom Drużyny informację o sposobie rozpatrzenia reklamacji.

Prawa autorskie

41. Uczestnicy wchodzący w skład Drużyny gwarantują, że do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć i filmów) nabyli odpowiednie prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie.

42. Z tytułu złożonego powyżej oświadczenia uczestnicy przyjmują na siebie pełną odpowiedzialność prawną. W przypadku jakichkolwiek roszczeń ze strony osób trzecich uczestnicy, po zawiadomieniu ich przez Organizatora, nie uchylą się od

niezwłocznego przystąpienia do 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 naprawą wszelkie inne szkody wynikające z wyżej opisanych roszczeń osób trzecich.

43. Uczestnicy w momencie złożenia zgłoszenia do konkursu przenoszą autorskie prawa majątkowe do wszystkich materiałów wykorzystywanych przez nich na potrzeby Konkursu (w tym do receptury oraz zdjęć, filmów) oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów, obejmujące, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, wszystkie znane w momencie przeniesienia pola eksploatacji, a w szczególności: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie albo publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawę, 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. Powyższa okoliczność zostanie przez uczestników potwierdzona w formie pisemnej przyskładaniu zgłoszenia. Ponadto Uczestnicy poproszeni będą także o podpisanie odpowiedniego oświadczenia (lub umowy) dotyczącej wykorzystania przez Organizatora ich wizerunku widniejącego w materiałach sporządzonych na potrzeby zarejestrowania przebiegu Konkursu, w szczególności na zdjęciach i filmach wykonywanych w trakcie trwania poszczególnych etapów.

44. Uczestnicy upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez uczestników dla celów Konkursu, w szczególności wprowadzania ich do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz ich publikacji i rozpowszechniania w związku z Konkursem w okresie jego trwania. W razie wątpliwości niniejsze upoważnienie poczytuje się jako udzielenie Organizatorowi niewyłącznej, nieodpłatnej licencji, w zakresie powyżej określonym na czas trwania Konkursu.

Postanowienia końcowe

45. Organizator zastrzega sobie prawo do nieuwzględnienia tych Zgłoszeń, które zawierają określenia lub zwroty powszechnie uznane za wulgarne lub obraźliwe albo naruszające dobra osobiste lub prawa wyłączne innych osób.

46. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany Regulaminu poprzez zamieszczenie odpowiedniej informacji na stronie internetowej www.haston.pl na 1 dzień przed wprowadzeniem zmiany, jeżeli nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie.

47. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.

48. Uczestnicy konkursu – w konkursie mogą wziąć udział wyłącznie uczniowie szkół zawodowych oraz słuchacze kwalifikacyjnych kursów zawodowych uczący się, bądź odbywający praktyki/staże, lub mieszkający we Wrocławiu.

49. Informacje dodatkowe: Haston City Hotel, tel. 71 32 09 721;