

## REGULAMIN KONKURSU KULINARNEGO

### „Chefs en Or. Polska edycja” – KONKURS KULINARNY DLA UCZNIÓW SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

#### I. SPRAWY OGÓLNE

1. Organizatorem Ogólnopolskiego Konkursu Kulinarnego "Chefs en Or. Polska edycja" (dalej zwanego „Konkursem”) jest Transgourmet Polska Sp. z o.o. z siedzibą przy ul. Zamenhofa 133, 61-131 Poznań, wpisana do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Poznań - Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, Wydział VIII Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000045597, NIP 7811011998, REGON 630375413, dalej zwana: „Organizatorem”, na którego zlecenie działa agencja Q&A Comms Sp. z o.o., z siedzibą przy ul. Wszystkich Świętych 4A, 61-843 Poznań, NIP 778-147-55-22.
2. Ogólnopolski Konkurs Kulinarny "Chefs en Or. Polska edycja" organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej Instytutu Kulinarnego Transgourmet.
3. Celem głównym konkursu jest kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy z zakresu sztuki kulinarnej.
4. Konkurs składa się z dwóch etapów: eliminacji szkolnych online oraz finału.
5. Konkurs nie podlega przepisom ustawy z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych (Dz. U. z 2022 r., poz. 888, z późn. zm.).
6. W przypadku jakichkolwiek kwestii technicznych związanych z Konkursem należy kontaktować się na adres: [kontakt@chefsenor.pl](mailto:kontakt@chefsenor.pl) lub pod nr tel. 504 921 413

#### II. UCZESTNICY I ZGŁOSZENIE KONKURSOWE

1. W Konkursie biorą udział szkoły gastronomiczne zaproszone do Konkursu przez Organizatora.
2. Każdą szkołę może reprezentować w Konkursie nie więcej niż 10 osób startujących indywidualnie
3. Uczestnikami Konkursu muszą być uczniowie szkół gastronomicznych powyżej 17. roku życia, którzy w dniu finału konkursu 24.04.2024 mają ukończony 17. rok życia.
4. Zgłoszenia uczestników w ramach danej szkoły dokonuje nauczyciel szkoły – opiekun.
5. Aby zgłosić się do Konkursu należy zrealizować zadanie konkursowe zaplanowane dla etapu pierwszego Konkursu, wypełnić Załącznik nr 1 do Regulaminu Konkursu Kulinarnego „Chefs en Or. Polska edycja” oraz formularz zgłoszeniowy umieszczony na stronie [www.chefsenor.pl](http://www.chefsenor.pl) w zakładce Zgłoszenie Konkursowe, w okresie eliminacji od **1 marca 2024 r. do 29 marca 2024 r.**
6. W formularzu zgłoszeniowym nauczyciel-opiekun zgłaszający uczestnika podaje m.in. nazwę i adres szkoły, imiona i nazwiska uczestników, e-mail i numer telefonu nauczyciela-opiekuna.

#### III. ZASADY KONKURSU W ETAPIE PIERWSZYM - ONLINE

1. Eliminacje w pierwszym etapie Konkursu odbywają się w formie online – za pośrednictwem strony internetowej: [www.chefenor.pl](http://www.chefenor.pl)
2. **Przedmiotem etapu pierwszego Konkursu jest przygotowanie dania, którego tematem jest “Wykreuj smak nie do podrobienia”. Zadanie konkursowe polega na przygotowaniu autorskiego dania przy użyciu wątróbki drobiowej z użyciem dowolnego owocu.**

Szczegóły dotyczące dania konkursowego uczestnicy mogą znaleźć na stronie konkursowej [www.chefsenor.pl](http://www.chefsenor.pl) w zakładce Zasady Konkursu - Opis Zadania.

3. Danie konkursowe w etapie pierwszym Konkursu, uczniowie przygotowują we własnym zakresie, na bazie własnych produktów.
4. Do przygotowania dania konkursowego zabrania się:
  - a. stosowania sztucznych lub przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków (wszelkie elementy dekoracyjne powinny być wykonane podczas przygotowywania dania konkursowego i powinny być jadalne),
  - b. stosowania gotowych sosów (dopuszcza się wykorzystanie sosu podstawowego/bazy, np. demi glace),
  - c. stosowania gotowych farszów.
5. Przy przygotowywaniu dania konkursowego dopuszcza się użycie:
  - a. ciekłego azotu jako jednej z technik kulinarnych,
  - b. cyrkulatora (sous vide), jako jednej z technik kulinarnych,
  - c. małego sprzętu elektrycznego, np. blendera, miksera planetarnego, frytownicy.
6. Przygotowując danie konkursowe uczestnicy powinni stosować się do następujących wytycznych:
  - a. gramatura – danie konkursowe powinno mieć 210–250 g,
  - b. tekstura i konsystencja – na talerzu powinny znaleźć się elementy o różnych teksturach i konsystencjach przygotowane różnymi technikami,
  - c. kolor – różnorodne, niemonotonne, sezonowe,
  - d. smak – indywidualne i wyczuwalne, harmonijnie się ze sobą łączące,
  - e. sezonowe składniki – powinny być bazą dania,
  - f. less waste – uczestnik powinien starać się wykorzystać cały produkt.
7. Po wykonaniu dania konkursowego zgodnie z powyższymi zasadami, uczestnicy zobowiązani są do:
  - a. wykonania 4 sztuk fotografii dania konkursowego i zamieszczenia ich na stronie [www.chefsenor.pl](http://www.chefsenor.pl) w zakładce Zgłoszenie Konkursowe. Zdjęcie dania konkursowego powinno spełniać wymagania opisane na stronie [www.chefsenor.pl](http://www.chefsenor.pl) w zakładce Zasady Konkursu, w punkcie Opis wykonania zdjęcia,
  - b. opisanie receptury dla wykonanego dania konkursowego i zamieszczenia jej na stronie,
  - c. opis dania konkursowego powinien spełniać wymagania opisane na stronie [www.chefsenor.pl](http://www.chefsenor.pl) w zakładce Zasady Konkursu, w punkcie Opis przepisu dania.
8. Uczestnicy powinni przesłać fotografie dania wraz z recepturą, o których mowa w ust. 7 powyżej do dnia **29.03.2024 r.** poprzez formularz kontaktowy dostępny na stronie [chefsenor.pl](http://chefsenor.pl)
9. Spośród wszystkich nadesłanych zgłoszeń dań konkursowych jury wybierze 10 zawodników, którzy przechodzą do drugiego etapu Konkursu – finału w Instytucie Kulinarnym Transgourmet w Piasecznie.
10. Jury ocenia zgłoszenia dań konkursowych pod kątem:
  - a. estetyki dania konkursowego na zdjęciu,
  - b. wartości merytorycznej receptury,
  - c. zgodności z tematyką Konkursu.
11. Zgłoszenia propozycji dań konkursowych przyjmowane będą **od dnia 01.03.2024 r. do dnia 29.03.2024 r.**
12. W dniach od **03.03.2024 r. do 04.04.2024 r.** odbędzie się głosowanie jury.
13. W dniu **05.04.2024 r.** zostanie ogłoszona lista finalistów. Informacja zostanie opublikowana na stronie internetowej [www.chefsenor.pl](http://www.chefsenor.pl), a uczestnicy zostaną dodatkowo o tym powiadomieni drogą mailową.

#### IV. ETAP DRUGI – FINAŁ KONKURS KULINARNEGO W INSTYTUCIE KULINARNYM TRANSGOURMET

1. Finał Konkursu odbędzie się w Instytucie Kulinarным Transgourmet mieszczącym się w hali Selgros w Piasecznie, w dniach: **organizacja 23.04 i finał 24 kwietnia 2024 r.**
2. Data może ulec zmianie z powodów niezależnych od Organizatora. O zmianie daty uczestnicy zostaną poinformowani drogą mailową w najszybszym możliwym terminie.
3. Wyłonionych 10 zawodników podczas etapu pierwszego Konkursu będzie miało do przygotowania danie główne w określonej ilości porcji i w określonym czasie, mając częściowo określone składniki.
4. Szczegółowe wytyczne co do zadania konkursowego podczas finału Konkursu zostaną opublikowane na stronie internetowej [www.chefsenor.pl](http://www.chefsenor.pl), nie później niż na **21 dni przed planowanym finałem Konkursu.**
5. **W Konkursie przewidziane są następujące nagrody:**
  - a. **I miejsce – 3000 zł**, statuetka i miesięczny staż w Instytucie Kulinarным Transgourmet dla zawodnika oraz puchar dla szkoły, i dla szkoły 5000 zł w bonach na zakupy w Selgros i pakiet 3 szkoleń w Instytucie Kulinarным do zrealizowania od 1 października do 30 grudnia 2024 r.
  - b. **II miejsce – dla zawodnika 2000 zł** i szkolenie indywidualne w Instytucie Kulinarным Transgourmet wraz z pokryciem kosztów dojazdu i noclegu oraz dla szkoły 3000 zł w bonach na zakupy w Selgros
  - c. **III miejsce – dla zawodnika 1000 zł** i szkolenie indywidualne w Instytucie Kulinarным Transgourmet wraz z pokryciem kosztów dojazdu i noclegu oraz dla szkoły 2000 zł w bonach na zakupy w Selgros
  - d. pozostali finaliści (czyli 7 osób) otrzymują po 500 zł w bonach dla szkoły na zakupy w Selgros (za przygotowanie do konkursu)
  - e. Pozostali finaliści (czyli 7 osób) otrzymają po 500 zł w bonach na zakupy Selgros
6. **Laureaci zgłoszą się do organizatora do 31.09.2024**, w celu umówienia terminów odbycia stażów i szkoleń w Instytucie Kulinarным Transgourmet.

#### V. WARUNKI ORGANIZACYJNE

1. Warunkiem udziału w Konkursie jest wypełnienie formularza zgłoszeniowego na stronie [www.chefsenor.pl](http://www.chefsenor.pl), o którym mowa w pkt II ust. 5-6 powyżej.
2. Wypełnienie formularza zgłoszeniowego oraz przesłanie zadania konkursowego jest równoznaczne z oświadczeniem, iż zgłoszone osoby:
  - a. są autorami wszelkich utworów w rozumieniu ustawy z dnia 4 lutego 1994 r. o prawie autorskim i prawach pokrewnych, jakie mogą powstać w związku z udziałem w Konkursie, w szczególności do fotografii i opisu przygotowywanej przez siebie potrawy, a także formy, w jakiej wyrażono recepturę dania konkursowego;

- 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. udzielają zgody na nieodpłatne korzystanie z utworów, o których mowa w pkt a), w związku z przeprowadzeniem i rozstrzygnięciem Konkursu, w tym w szczególności wyrażają zgodę na nieograniczone czasowo i terytorialnie, wielokrotne: utrwalanie, wykorzystanie, rozpowszechnianie, przetwarzanie i publikację utworów przez Organizatora, na polach eksploatacji wskazanych w art. 50 ustawy o prawie autorskim i prawach pokrewnych, a także na wszystkich znanych na moment wypełnienia formularza oraz przesłania zadania konkursowego 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. finaliści (Uczestnicy zakwalifikowani do drugiego etapu Konkursu) wyrażają zgodę, w zamian za możliwość wygrania nagród, o których mowa w pkt IV ust. 5, na uwiecznienie i publikację wizerunku utrwalonego fotograficznie bądź techniką filmową w trakcie przebiegu finału Konkursu, bez ograniczeń czasowych i terytorialnych na polach eksploatacji, o których mowa w pkt c);
  - e. finaliści z momentem uzyskania nagrody, udzielają Organizatorowi nieodpłatnie wyłącznej licencji w zakresie autorskich praw majątkowych do wszelkich utworów, o których mowa w pkt a), bez ograniczeń czasowych i terytorialnych na polach eksploatacji, o których mowa w pkt c);
  - f. upoważniają Organizatora do wykonywania nieodpłatnie, bez ograniczeń czasowych i terytorialnych praw zależnych (w tym wykonywania przeróbek/modyfikacji), w stosunku do wszelkich powstałych utworów, o których mowa w pkt a), w zakresie uzasadnionym wykorzystywaniem utworów na polach eksploatacji, o których mowa w pkt c).
3. Jury (w składzie: eksperci Instytutu Kulinarnego Transgourmet, reprezentant OSSKiC, reprezentant Narodowej Kadry Kucharzy Polski) dokonuje oceny wykonanego zadania konkursowego przez uczestników Konkursu oraz wybiera odpowiednio 10 zawodników, którzy zakwalifikują się do finału Konkursu.
4. Dania konkursowe podlegają ocenie przez jury zgodnie z poniższą skalą punktacji:
- a. Prezentacja dania
    - Atrakcyjność, harmonia, wygląd (jakość platingu, jak elementy dania razem współpracują, kolory, kształty) – maksymalna liczba punktów do zdobycia – 10.
    - Kreatywność, balans, kompozycja (przygotowanie, inwencja w tworzeniu przepisu, jak główny składnik i dodatki razem się komponują) – maksymalna liczba punktów do zdobycia – 5.
    - Zgodność z tematem – maksymalna liczba punktów do zdobycia – 10.
  - b. Próbowanie/smakowanie dania
    - Temperatura (kiedy danie zostało wydane czy temperatura podania była odpowiednia) – maksymalna liczba punktów do zdobycia – 5.
    - Przyprawienie (precyzja użycia smaku słonego, słodkiego i ostrego) – maksymalna liczba punktów do zdobycia – 5.

- Balans smaków (smak, tekstura, zapach, power of sauce or jus, odbiór tematu dania – maksymalna liczba punktów do zdobycia – 5.
- c. Pozostałe kryteria
- Schludność ubioru kucharza – maksymalna liczba punktów do zdobycia – 5.
  - Higiena na stanowisku (zachowanie porządku na stanowisku pracy, generalny porządek podczas pracy) – maksymalna liczba punktów do zdobycia – 5.
  - Metodyka i organizacja pracy (zarządzanie czasem, logiczne postępowanie w trakcie przygotowania potrawy) – maksymalna liczba punktów do zdobycia – 5.
  - Racjonalne używanie składników (umiejętność pracy z surowym produktem bez generowania dużej liczby odpadków, szacunek do produktu podczas filetowania, krojenia, przechowywania i gotowania) – maksymalna liczba punktów do zdobycia – 5.
  - Opanowane techniki (poziom umiejętności i znajomość technik kulinarnych) – maksymalna liczba punktów do zdobycia – 10.
- d. Dodatkowe zasady:
- Tolerowane jest opóźnienie 5-minutowe.
  - Za spóźnienie od 5-10 minut odejmowane jest 5 punktów.
  - Spóźnienia powyżej 10 minut odejmowane jest 6 punktów.
5. Ponadto, jury czuwa nad prawidłowym przebiegiem Konkursu, podejmuje decyzje w kwestiach, w których pojawią się wątpliwości związane z Konkursem, w tym z interpretacją niniejszego regulaminu.
6. Obok Nagrody laureat Konkursu otrzyma dodatkową nagrodę pieniężną w wysokości odpowiadającej zryczałtowanemu podatkowi dochodowemu od osób fizycznych z tytułu wygranej w Konkursie w kwocie stanowiącej 11,11% wartości Nagrody. Poprzez przyjęcie Nagrody laureat oświadcza, że wyraża zgodę, aby kwota dodatkowej nagrody pieniężnej nie podlegała wypłacie na jego rzecz, lecz przeznaczona została na zapłatę przez Organizatora podatku należnego z tytułu wygranej w Konkursie. Powyższe będzie miało zastosowanie, o ile z powszechnie obowiązujących przepisów prawa wynikać będzie obowiązek zapłaty zryczałtowanego podatku dochodowego od przyznanych nagród. Organizator jako płatnik zryczałtowanego podatku dochodowego od osób fizycznych, przekaze kwotę dodatkowej nagrody pieniężnej bezpośrednio do właściwego urzędu skarbowego tytułem podatku dochodowego od osób fizycznych.
7. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników [imię i nazwisko, wiek, szkoła z ramienia której bierze udział w Konkursie] Konkursu oraz 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.

## VI. REKLAMACJE

1. Wszelkie reklamacje związane z Konkursem uczestnicy wskazani w formularzu zgłoszeniowym, o którym mowa w pkt. II ust. 5, mogą zgłaszać w terminie 14 dni od daty zakończenia poszczególnych etapów Konkursu.
2. Reklamacje należy złożyć w formie pisemnej na adres siedziby Organizatora lub w formie elektronicznej na adres e-mail: [kontakt@chefsenor.pl](mailto:kontakt@chefsenor.pl)
3. W treści reklamacji uczestnicy wskazani w formularzu zgłoszeniowym, o którym mowa w pkt. II ust. 5, wskazują: imię i nazwisko, adres do korespondencji, adres e-mail oraz opis powodu reklamacji i zgłoszonego roszczenia. Organizator rozpatrzy reklamacje w terminie 14 dni od jej otrzymania. Odpowiedź zostanie wysłana w formie wiadomości elektronicznej na adres wskazany w zgłoszeniu reklamacyjnym.
4. Postępowanie reklamacyjne jest dobrowolne, w szczególności nie wyłącza prawa uczestników do niezależnego od postępowania reklamacyjnego dochodzenia roszczeń na drodze postępowania sądowego.

## VII. DANE OSOBOWE

1. Dla potrzeb niniejszego regulaminu termin „RODO” oznacza Rozporządzenie 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.
2. Administratorem danych osobowych członków drużyn oraz opiekunów w rozumieniu RODO jest Organizator, z którym można kontaktować się:
  - 2.1. pisemnie na adres wskazany w pkt I. ust. 1 powyżej lub
  - 2.2. mailowo na adres [kontakt@chefsenor.pl](mailto:kontakt@chefsenor.pl)
3. Administrator powierzył Q&A COMMS spółka z ograniczoną odpowiedzialnością w Poznaniu, adres: ul. Wszystkich Świętych 4A, 61-843 Poznań, której akta rejestrowe przechowywane są w Sądzie Rejonowym Poznań – Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, wpisanej do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0001000515, posiadającej NIP: 7781475522, przetwarzanie danych osobowych członków drużyn oraz opiekunów w celach związanych z przeprowadzeniem niniejszego Konkursu.
4. Dane osobowe uczestników Konkursu będą przetwarzane w celu:
  - 4.1. przeprowadzenia Konkursu, przez co należy w szczególności rozumieć przyjęcie zgłoszenia uczestnictwa w Konkursie, przeprowadzenie weryfikacji zgłoszeń, wyłonienie laureatów, rozpatrywanie reklamacji oraz przekazanie nagrody – na podstawie prawnie uzasadnionego interesu administratora (art. 6 ust. 1 lit. f RODO)
  - 4.2. rozpatrywania reklamacji, wywiązania się przez Organizatora z obowiązków podatkowych wynikających z przekazanej nagrody – na podstawie ciążących na Administratorze obowiązków prawnych art. 6 ust. 1 lit. c RODO w tym związku z przepisami o rachunkowości oraz przepisami podatkowymi,
  - 4.3. przeprowadzenia ewaluacji Konkursu, w tym przeprowadzenia analiz statystycznych - podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. f RODO, tj. prawnie uzasadniony interes administratora,

- 4.4. prowadzenia działalności marketingowej o jakiej mowa w pkt. V ust. 7 niniejszego regulaminu - podstawą prawną przetwarzania danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. F RODO, tj. prawnie uzasadniony interes administratora polegający na promowaniu jego marki i produktów.
5. Dane osobowe uczestników jakie przetwarza administrator to:
- 5.1. imiona, nazwiska,
  - 5.2. wiek,
  - 5.3. szkoła, z ramienia której bierze udział w Konkursie oraz jej adres,
  - 5.4. wizerunek (tylko w zakresie finalistów).
6. Dane o jakich mowa w ust. 5 pkt. 5.1. do 5.3. administrator posiada od opiekuna, zaś dane o jakich mowa w pkt. 5.4. zostaną zarejestrowane bezpośrednio przez administratora podczas finału Konkursu.
7. Dane osobowe opiekunów będą w celu przeprowadzenia Konkursu, przez co należy w szczególności rozumieć przyjęcie zgłoszenia uczestnictwa w Konkursie, przeprowadzenie weryfikacji zgłoszeń, wyłonienie laureatów, rozpatrywanie reklamacji oraz przekazanie nagrody – na podstawie prawnie uzasadnionego interesu Administratora (art. 6 ust. 1 lit. F RODO). Podanie danych (wskazanych w pkt. II ust. 6 regulaminu) przez opiekunów jest warunkiem wzięcia udziału w Konkursie przez zgłaszaną drużynę i ich niepodanie uniemożliwi wzięcie udziału w Konkursie.
8. Dane osobowe uczestników Konkursu oraz opiekunów będą przetwarzane przez okres trwania Konkursu a później przez okres w jakim organizator będzie korzystał z nich w celach promocyjnych nie krócej jednak niż rzez okres wynikający z przepisów o rachunkowości lub okres przedawnienia roszczeń z Konkursu (decyduje termin dłuższy).
9. Dane osobowe uczestników Konkursu oraz opiekunów mogą zostać przekazane podmiotom, którym Organizator zleca wykonywanie czynności podczas organizowania Konkursu (w szczególności zostały dane te zostały powierzone agencji reklamowej wspierającej działania Organizatora Konkursu: Q&A COMMS spółka z ograniczoną odpowiedzialnością z siedzibą w Poznaniu, adres: ul. Wszystkich Świętych 4A, 61-843 Poznań, której akta rejestrowe przechowywane są w Sądzie Rejonowym Poznań – Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestr Sądowego, wpisana do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0001000515, posiadająca NIP: 7781475522), na podstawie umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych oraz podmiotom świadczącym usługi związane w szczególności z dostawą nagród lub usługi IT, księgowe lub prawne. Dane osobowe uczestników Konkursu i opiekunów mogą być ponadto ujawniane nieoznaczonym adresatom w ramach działań określonych w pkt. V ust. 7 regulaminu, w szczególności za pośrednictwem mediów społecznościowych.
10. Uczestnikom Konkursu i opiekunom służy:
- 10.1. prawo dostępu do danych osobowych na zasadach określonych w art. 15 RODO;
  - 10.2. prawo żądania sprostowania danych osobowych na zasadach określonych w art. 16 RODO;
  - 10.3. prawo do żądania usunięcia danych osobowych na zasadach określonych w art. 17 RODO;
  - 10.4. prawo do ograniczenia przetwarzania na zasadach określonych w art. 18 RODO.
11. Uczestnikom Konkursu służy ponadto prawo do wyrażenia sprzeciwu wobec przetwarzania danych w celu, o jakim mowa w ust. 4.1., 4.3., 4.4. powyżej, na zasadach określonych w art. 21 RODO. Prawo to przysługuje również opiekunom wobec przetwarzania danych w celach o jakich mowa w ust.. 7.1. i 7.2.
12. Jeśli uczestnik Konkursu lub opiekun uzna, że jego dane osobowe są przetwarzane niegodnie z przepisami prawa, może wnieść skargę do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

13. Każda korespondencja mailowa kierowana do Administratora, automatycznie przekierowywana jest na serwer państwa trzeciego, tj. Szwajcarii.

## **VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Niniejszy regulamin dostępny będzie w siedzibie Q&A COMMS Sp. z o.o. oraz na stronie internetowej [chefsenor.pl](http://chefsenor.pl)
2. Organizator zastrzega sobie prawo do dokonania zmian w regulaminie Konkursu bez uszczerbku dla praw nabytych przez uczestników Konkursu.
3. O wszelkich zmianach w regulaminie uczestnicy zostaną poinformowani poprzez Organizatora.
4. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu i lokalizacji Konkursu.
5. Biorąc udział w Konkursie, Uczestnik potwierdza zapoznanie się z regulaminem, spełnienie wszystkich warunków wskazanych w treści regulaminu oraz wyraża zgodę na udział w Konkursie na zasadach określonych w regulaminie.
6. Do wszelkich spraw nieuregulowanych w niniejszym regulaminie, zastosowanie znajdują odpowiednie przepisy prawa powszechnie obowiązującego.
7. Organizator zastrzega sobie prawo do przerwania Konkursu w przypadku wprowadzenia obostrzeń epidemiologicznych i wznowienia Konkursu w późniejszym terminie.
8. Regulamin wchodzi w życie z dniem opublikowania na stronie [www.lechefsenor.pl](http://www.lechefsenor.pl).



**Załącznik nr 1 do  
REGULAMINU KONKURSU KULINARNEGO  
„Chefs en Or. Polska edycja” – KONKURS KULINARNY DLA SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH**

**KARTA ZGŁOSZENIOWA DO UDZIAŁU W KONKURSIE KULINARNYM**

Dane zgłaszającego (nazwa i adres szkoły, numer telefonu oraz adres e-mail):

<b>NAZWA SZKOŁY</b>	<b>ADRES</b>	<b>NUMER TELEFONU</b>	<b>ADRES E-MAIL OGÓLNY</b>

Dane osoby odpowiedzialnej ze strony danej placówki zgłaszającej za przygotowanie zgłoszenia konkursowego, zwanej dalej Opiekunem Konkursu (imię i nazwisko nauczyciela/opiekuna/pedagoga, numer telefonu, adres e-mail):

<b>IMIĘ</b>	<b>NAZWISKO</b>	<b>NUMER TELEFONU</b>	<b>ADRES E-MAIL</b>

**DANE UCZESTNIKÓW KONKURSU**

<b>LP.</b>	<b>IMIĘ</b>	<b>NAZWISKO</b>	<b>NAZWA ZGŁOSZONEJ POTRAWY</b>
1			
2			
3			

Ja, niżej podpisana/podpisany Opiekun Konkursu niniejszym oświadczam, że:

1. zapoznałem/am się z treścią Regulaminu i akceptuję jego postanowienia;
2. zapoznałem/am się z informacją o zasadach przetwarzania danych osobowych przez Transgourmet Polska, zawartą w Regulaminie Konkursu;

.....  
data i podpis Opiekuna konkursu

.....  
data i podpis Dyrektora szkoły

.....  
Pieczęć szkoły