

**Regulamin konkursu pod nazwą  
"Świątokrzyski Mistrz Kuchni 2017"** edycja [VI]  
zwanego dalej „Konkuresem”

**Art. 1  
Informacje ogólne**

1. Organizatorem Plebiscytu jest spółka Polska Press sp. z o.o. z siedzibą w Warszawie, 02-672 Warszawa, ul. Domaniewska 45, 02-672 Warszawa, wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego – Rejestru Przedsiębiorców przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 000002408, o kapitale zakładowym 42 000 000,00 złotych oraz numerze identyfikacji podatkowej NIP 522-01-03-609
2. Niniejszy regulamin (zwany dalej: regulaminem) określa zasady i warunki przeprowadzenia konkursu pod nazwą „ Świątokrzyski Mistrz Kuchni 2017.”
3. Konkurs polega na: Wyłonieniu Świątokrzyskiego Mistrza Kuchni 2017 w kategoriach: Juniorzy, Amatorzy i Zawodowcy
4. Konkurs organizowany będzie w dniach 13.03.2017 - 01.05.2017.
5. Nad prawidłowością Konkursu czuwa komisja konkursowa (dalej „Komisja”) w [ 7. ] - osobowym składzie: Przewodniczący Jury: [1], [ 4 ] - Członków Jury, [ 1. ]- Jurorów Technicznych i [1] Sekretarz – przedstawiciel Organizatora
6. Regulamin niniejszy jest jedynym dokumentem określającym zasady Konkursu.

**Art. 2  
Warunki udziału w plebiscycie**

1. W plebiscycie mogą brać udział osoby mieszkające na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, posiadające pełną zdolność do czynności prawnych, spełniające wymagania określone niniejszym regulaminem.
2. Konkurs skierowany jest do pełnoletnich i niepełnoletnich(od 15 do lat 18) osób fizycznych posiadających pełną zdolność do czynności prawnych, posiadających miejsce zamieszkania na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej. Uczestnikami konkursu są dwuosobowe drużyny, (dalej „Drużyna”) która składa się z szefa oraz kucharza pomocniczego. W rozumieniu niniejszego Regulaminu szef oraz kucharz pomocniczy to kucharze aktualnie pracujący w tym zawodzie, w przypadku zespołów amatorów i zespołów uczniowskich dowolnie dobrane duety, które mogą składać się z 2 osób niepełnoletnich.. W przypadku osób niepełnoletnich do ankiety zgłoszeniowej musi być dołączona zgoda opiekunów prawnych na udział w konkursie oraz zgodę na postanowienia niniejszego regulaminu, w tym podanie danych i wykorzystanie wizerunku.
3. W plebiscycie nie mogą brać udziału pracownicy oraz współpracownicy Organizatora ani członkowie ich rodzin. Przez członków rodziny rozumie się: wstępnych, zstępnych, rodzeństwo, małżonków, osoby pozostające w stosunku przysposobienia.
4. W plebiscycie nie mogą brać udziału także pracownicy oraz współpracownicy podmiotów którym powierzono jakąkolwiek czynność związaną z plebiscytem ani członkowie ich rodzin. Przez członków rodzin rozumie się osoby o których mowa w pkt. 3.

**Art. 3  
Zasady przeprowadzania Konkursu**

**I. Zgłaszanie kandydatur**

1. Konkurs składa się z dwóch etapów:
  - a. I etap – kwalifikacje (przygotowanie i nadsyłanie receptur przygotowanych przez kandydatów z wykorzystaniem składników wskazanych przez organizatorów w pkt. 3 niniejszego artykułu);
  - b. II etap – finałowy;
2. Zgłoszenia do Konkursu będą odbywały się w dniach od [13.03.2017] do [20.04.2016.] do godz. [24.00.]
3. Tematem bieżącej edycji konkursu jest: Przystawka na zimno lub gorąco, przygotowana z użyciem białego sera(twarogu);

Danie główne:

- juniorzy, amatorzy: przygotowane z pstrąga, grzybów;
- zawodowcy: przygotowane z jelenia i grzybów;

Inne dodatki do dań są dowolne.

II. Zgłoszenie powinno zawierać:

1. propozycję receptur (na danie główne i zakąskę) zgodną z tematem Konkursu wraz ze zdjęciami potraw. Każda drużyna musi być autorem receptur. Każda receptura musi zawierać: nazwę potrawy; wyszczególnione składniki w proporcji na [ 5. ] porcji; III. opis wykonania. Dania powinny zostać ułożone według własnej inwencji Drużyny. Termin uważa się za zachowany w przypadku wysłania maila najpóźniej w tym dniu do godziny 24:00
2. wszystkie dane wskazane jako wymagane w treści formularza zgłoszeniowego . Czyli: Imiona i nazwiska, daty urodzenia, adresy zamieszkania, telefony kontaktowe. W przypadku osób niepełnoletnich zgody opiekunów prawnych na udział w konkursie.
3. Oświadczenie o posiadaniu praw autorskich do zdjęcia oraz zgodę na wykorzystanie i przetwarzanie danych osobowych zawartych w formularzu dla potrzeb niezbędnych do realizacji procesu organizacyjnego konkursu.
4. Zgodę na udział niepełnoletniego w plebiscycie, rozpowszechnianie danych i wizerunku dziecka nieodpłatnie w celach i na zasadach określonych regulaminem

III. Zgłoszenia można dokonać:

1. drogą elektroniczną nadsyłając zgłoszenie na adres e-mail justyna.czaja@polskapress.pl lub marketing@echodnia.eu za pośrednictwem formularza do godz. . [24.00] w dniu [20.04.2016] roku .Organizator zastrzega sobie prawo do weryfikacji zgłoszeń pod kątem ich zgodności z regulaminem W Konkursie wezmą udział wyłącznie prawidłowe zgłoszenia, zawierające wszystkie dane. W Konkursie nie będą uwzględniane zgłoszenie niekompletne, nieczytelne i nieprawidłowe.
2. W czasie trwania Konkursu Drużyna może przesłać tylko jedno Zgłoszenie
3. Spośród wszystkich nadesłanych w tym etapie zgłoszeń Komisja wybierze najciekawsze:
  - a) W kategorii – Profesjonalista – ( 8-12)
  - b) w kategorii – Amator – ( 8)
  - c) w kategorii – Junior – ( 8)
4. W dniu 24.04.2017 na stronie internetowej [www.echodnia.eu](http://www.echodnia.eu) zostanie opublikowana lista zweryfikowanych kandydatur do udziału w Konkursie.

Zasady przeprowadzania etapu II - konkursu

- 30 kwietnia i 1 maja 2017 r. w Parku Etnograficznym w Tokarni- Sektor Dworsko-Folwarczny odbędzie się etap II konkursu. 30 kwietnia przystąpią drużyny juniorów oraz amatorów; 1 maja – zawodowcy.
- Każda Drużyna ponosi koszty przejazdu na miejsce konkursu oraz koszty produktów użytych do wykonania dania konkursowego.
- Drobny sprzęt potrzebny do wykonania potrawy, każda Drużyna uczestnicząca w konkursie przywozi ze sobą(czyli naczynia, deski, noże i inne niezbędne do przygotowania dań konkursowych).

- Finał odbędzie się 30 kwietnia i 1 maja 2017 roku na terenie Muzeum Wsi Kieleckiej w Parku Etnograficznym w Tokarni w Sektorze Dworsko-Folwarcznym. Podczas finału Organizator zapewni Drużynom dostęp do pieca konwekcyjnego, płyt elektrycznych, powierzchni roboczej, zlewozmywaka.
  - Uczestnicy finału występują w strojach kucharskich: obowiązkowo biała bluza i czarne spodnie lub białe czarne spodnie. Bluzy nie mogą posiadać logo żadnej firmy konkurencyjnej dla Organizatora. Organizator dopuszcza możliwość umieszczenia na stroju imienia i nazwiska uczestnika oraz nazwy i logo reprezentowanego przez niego zakładu gastronomicznego. Laureaci miejsca I, II i III zostaną ogłoszeni podczas imprezy plenerowej w dniu 1 maja 2017 r. Na Gali ogłoszenia wyników dla miejsca I, II i III miejsca, Drużyny muszą wystąpić w białej bluzie kucharskiej, czarnych spodniach i białej czapce kucharskiej.
  - Część konkursu rozpocznie się o godzinie 10:00 a zmagania konkursowe toczyć się będą na czterech stanowiskach zgodnie z kolejnością wylosowaną przez Organizatora w dniu 24 kwietnia 2016 roku (poniedziałek). 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. PRZEKAŚKI ZIMNEJ Lub GORAŃCEJ – z obowiązkowym użyciem białego sera(twarogu), dla [5] osób podaną wyłącznie na talerzach dostarczonych przez Organizatora (talerz płaski 127 cm). DANIA GŁÓWNEGO - junior, amator: z obowiązkowym użyciem pstrąga, grzybów; zawodowiec: z obowiązkowym użyciem jelenia i grzybów. dla [5] osób podaną wyłącznie na talerzach dostarczonych przez Organizatora (talerz płaski Ø30 cm)
  - Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia 10 przygotowanych porcji (2x5: przekąski, dania głównego) na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 1 godziny i 15 minut. Przekroczenie czasu przeznaczanego na przygotowanie dań konkursowych będzie karane przez JURY TECHNICZNE punktami ujemnymi zgodnie z ustalonym kryterium oceny.
  - Występ każdej Drużyny powinien zawierać w sobie elementy widowiskowej sztuki kulinarnej, jak również finezji, lekkości i perfekcji wykonania a także najnowszych technik kulinarnych.
5. Wszystkie produkty użyte w konkursie nie mogą być poddane wcześniejszej obróbce, jedynie ryby oraz mięsa mogą być zamarynowane, wyluzowane z kości lub wyfiletowane a dodatki skrobiowe, jarzynowe czy grzyby mogą być jedynie umyte i obrane, lecz w żaden sposób nie uformowane, również skorupiaki o ile będą użyte muszą być w postaci surowej (prosimy tak komponować dania, aby unikać produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy).
- Kryteria oceny i ilości punktów.  
Zmagania będą oceniały dwa składy profesjonalnego Jury które składać się będzie z zawodowych kucharzy, mających doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszących się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce. PROFESJONALNE JURY DEGUSTACYJNE oceniać będzie, (maksymalna ilość punktów przyznanych przez jury degustacyjne to 70):  
Sędziowie degustacyjni:  
Prezentacja potrawy: 30 punktów  
Zgodność potrawy z recepturą 0-5  
Proporcjonalność elementów 0-5  
Estetyczny wygląd, kolorystyka 0-5  
Ułożenie elementów sprzyjające degustacji 0-5  
Odpowiednia ilość składników 0-5  
Odpowiednia gramatura potrawy 0-5  
Smak potrawy: 40 punktów  
1. Smak 0-10  
2. Zestawienie smakowe składników 0-5  
3. Użycie przypraw 0-5  
4. Aromat potrawy 0-5  
5. Odpowiednia temperatura 0-5  
Zbilansowanie składników/ wartości odżywcze potrawy 0-5  
Tekstura potrawy 0-5

PROFESJONALNE JURY TECHNICZNE oceniać będzie, (maksymalna ilość punktów przyznanych przez Jury techniczne to 30):

Sędziowie techniczni:

Mise en place – profesjonalna praktyka kucharska: 10 punktów

Prezencja szefa ekipy i kucharza pomocniczego 0-2

Przygotowanie stanowiska pracy 0-2

Czystość pracy, higiena 0-2

Zużycie produktu, gospodarka odpadami 0-2

Umiejętności organizacyjne 0-2

Przygotowanie zawodowe: 20 punktów

Prawidłowa technika obróbki produktu 0-5

Dostosowanie metody termicznej do rodzaju składników 0-5

Zastosowane techniki 0 -5

Poziom umiejętność 0-5

Czas pracy:

- za każdą 1 minutę spóźnienia, skład sędziów technicznych odejmie z puli punktów technicznych 1 punkt karny; - po przekroczeniu 15 minut ponad regulaminowy czas, praca zostanie przerwana i oceniona w stopniu, w jakim została wykonana.

- Podczas konkursu wszystkie Drużyny zajmują stanowiska wylosowane zgodnie z kolejnością wylosowaną przez Organizatora w dniu 24 kwietnia 2017 roku

#### **Art. 4**

#### **Ogłoszenie wyników Plebiscytu**

- a. Ogłoszenie wyników konkursu nastąpi 1 maja 2017 roku w Muzeum Wsi Kieleckiej w Parku Etnograficznym w Tokarni w Sektorze Dworsko-Folwarcznym.

#### **Art. 5**

#### **Nagrody w Plebiscycie**

- b. Za wydanie nagród w plebiscycie odpowiada Organizator.
- c. Zwycięzcy Plebiscytu otrzymają pamiątkowe dyplomy oraz następujące nagrody:
- Dla Drużyn Zawodowców:
- I miejsce: tytuł „Świętokrzyski Mistrz Kuchni 2017” – statuetka oraz nagroda główna;  
II miejsce: tytuł „I Wicemistrza „Świętokrzyskiego Mistrza Kuchni 2017” – druga nagroda;  
III miejsce: tytuł „II Wicemistrza „Świętokrzyskiego Mistrza Kuchni 2017” – trzecia nagroda.
- Dla Drużyn Amatorów:
- I miejsce: tytuł „Świętokrzyski Mistrz Kuchni 2017” – statuetka oraz nagroda główna;  
II miejsce: tytuł „I Wicemistrza „Świętokrzyskiego Mistrza Kuchni 2017” – druga nagroda;  
III miejsce: tytuł „II Wicemistrza „Świętokrzyskiego Mistrza Kuchni 2017” – trzecia nagroda.
- Dla Drużyn Juniorów:
- I miejsce: tytuł „Świętokrzyski Mistrz Kuchni 2017” – statuetka oraz nagroda główna;  
II miejsce: tytuł „I Wicemistrza „Świętokrzyskiego Mistrza Kuchni 2017” – druga nagroda;  
III miejsce: tytuł „II Wicemistrza „Świętokrzyskiego Mistrza Kuchni 2017” – trzecia nagroda.
- d. Nie ma możliwości zamiany nagrody na inną ani wypłatę ekwiwalentu w formie pieniężnej.
- e. Nagrody rzeczowe zostaną wręczone podczas imprezy plenerowej w Muzeum Wsi Kieleckiej 1 maja 2016 lub mogą zostać odebrana osobiście w siedzibie Echa Dnia. mieszczącej się pod adresem Al IX Wieków Kielce 4, 25-516 Kielce, lub mogą zostać dostarczone paczką pocztową lub kurierską na wskazany przez zwycięzcę adres pocztowy. W przypadku wysyłki nagród Nagroda zostanie wysłane na koszt Organizatora.
- f. Nagrody zostaną wydane zgodnie z przepisami Ustawy o podatku dochodowym od osób fizycznych z dnia 26 lipca 1991 r. (Dz. U. z 2016, poz. 2032 ze zm.). Jeżeli w związku z wartością nagrody powstanie obowiązek podatkowy, do każdej z nagród zostanie przyznana dodatkowa nagroda pieniężna, która zostanie przeznaczona przez Organizatora na pokrycie zobowiązania podatkowego nagrodzonego uczestnika z tytułu podatku dochodowego od osób fizycznych, powstałego w związku z przyznaniem

nagrody w Plebiscycie. Podatek dochodowy zostanie przekazany przez Organizatora bezpośrednio na rachunek właściwego urzędu skarbowego zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa.

## **Art. 6 Reklamacje**

- g. Reklamacje związane z plebiscytem mogą być kierowane do Organizatora na adres Echo Dnia, al.IX Wieków Kielc 4 , 25-516 Kielce z dopiskiem Świętokrzyski Mistrz Kuchni-Reklamacja.
- h. Każda reklamacja winna zawierać co najmniej wskazanie autora (imię i nazwisko oraz adres dla doręczeń) oraz zwięzły opis zarzutów.
- i. Reklamacje będą rozpatrywane w terminie do 14 dni od daty ich otrzymania. O wyniku postępowania reklamacyjnego osoby zgłaszające reklamacje zostaną powiadomione pisemnie niezwłocznie po ich rozpatrzeniu.
- j. Uczestnikowi przysługuje prawo do dochodzenia roszczeń we właściwym sądzie powszechnym.

## **Art. 7 Ochrona danych osobowych**

- k. Administratorem danych osobowych jest Polska Press sp. z o.o. z siedzibą w Warszawa, 02-672 Warszawa, ul. Domaniewska 45, 02-672 Warszawa, wpisana do Krajowego Rejestru Sądowego – Rejestru Przedsiębiorców przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie XIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 000002408, o kapitale zakładowym 42 000 000,00 złotych oraz numerze identyfikacji podatkowej NIP 522-01-03-609
- l. Podane przez Uczestników dane osobowe będą przetwarzane zgodnie z ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych przez Organizatora dla celów organizacji i przeprowadzenia Plebiscytu, zapewnienia uczciwego i miarodajnego głosowania w Plebiscycie, w szeroko pojętych celach marketingowych i promocyjnych towarów i usług Organizatora, a także w celach statycznych, analitycznych oraz nawiązywania kontaktu z właścicielem danych.
- m. Właściciel danych ma prawo do dostępu do swoich danych oraz ich poprawiania. Nadto właściciel danych ma prawo w każdym czasie wyrazić sprzeciw co do przetwarzania jego danych przez Organizatora w zakresie dozwolonym przez w/w ustawę lub zażądać zaprzestania ich przetwarzania w ogóle. Z uwagi na względy bezpieczeństwa we wszystkich tych sprawach właściciel danych winien osobiście zwracać się do Organizatora na piśmie. Podanie danych jest dobrowolne jednak może być konieczne do wzięcia udziału w Plebiscycie.
- n. Przystępując do udziału w niniejszym Plebiscycie, uczestnik może nadto wyrazić zgodę na otrzymywanie od Organizatora za pomocą środków komunikacji elektronicznej, w tym na podane Organizatora adresy e-mail oraz / albo numery telefonów, informacji handlowej od Organizatora dotyczącej produktów i usług oferowanych przez Organizatora, a także produktów i usług podmiotów współpracujących z Organizatorem na odrębnych zasadach. Uczestnik Plebiscytu może zrezygnować z otrzymywania informacji handlowej w powyższym zakresie wysyłając maila na adres mailowy **hermes@polskapress.pl** w tytule wiadomości wpisując stop + numer telefonu. Numer ten w ciągu 72 godzin zostanie usunięty z listy numerów, na które wysyłane są wyżej wskazane wiadomości.
- o. Organizator informuje, że zbiera i zapisuje, za zgodą osoby głosującej po otrzymaniu informacji o celu i zakresie zbierania danych, dane eksploatacyjne służące do identyfikacji urządzenia, z którego oddawane są głosy w Plebiscycie. Dane te nie uniemożliwiają jednoznacznej identyfikacji osoby głosującej.
- p. Dane eksploatacyjne, o których mowa powyżej wykorzystywane są wyłącznie do zapewnienia rzetelności oddanych głosów i wyników Plebiscytu. Dane te są przechowywane i wykorzystywane w w/w celu również po opuszczeniu przez użytkownika strony Plebiscytu.
- q. Dane eksploatacyjne, o których mowa powyżej to: id\_facebook, IP, data bez godziny (dla anonimId i fingerprinta), data z godziną (dla samego głosu), wartość głosu, sposób głosowania, zestaw danych przeglądarki ( między innymi informacje o nazwie przeglądarki, zestawach pluginów, czcionek systemowych, strefę czasową, rozdzielczość, supercookie, akceptowany typ odpowiedzi serwera).