



REGULAMIN KONKURSU NA WYRÓB CUKIERNICZY „II Festiwalu Tortów, Ciast i Ciasteczek”



Województwo
Śląskie

Honorowy patronat
Członka Zarządu Województwa Śląskiego
Izabeli Domogały

Miejsce rozstrzygnięcia konkursu
Restauracja „Leśna Perła” w Rudzińcu

03.04.2022 r. (niedziela)

I. Celem konkursu jest:

- identyfikacja i zgromadzenie wiedzy o oryginalnych wyrobach cukierniczych służących promocji obszaru, regionu, czy miejscowości;
- promowanie i stymulowanie wykorzystania lokalnych zasobów, walorów obszaru województwa śląskiego;
- identyfikacja podmiotów i ich wyrobów, które mogą służyć do budowy produktu turystycznego i marki regionu.

II. Uczestnikami konkursu mogą być:

1. „Pasjonaci słodkości” (osoby fizyczne)
2. „Organizacje społeczne” (Koła Gospodyń Wiejskich, stowarzyszenia/fundacje itp.)
3. „Profesjoniści” (cukiernie/piekarnie/osoby fizyczne prowadzące działalność gospodarczą w obszarze cukiernictwa)

W/w powinni prowadzić działalność lub zamieszkiwać na terenie gmin wchodzących w skład województwa śląskiego.

III. „Profesjoniści” mogą zgłaszać swoją pracę tylko i wyłącznie w kategorii „Tort”, natomiast „Pasjonaci słodkości” oraz „Organizacje społeczne” mogą zgłaszać swoją pracę w 1 z 3 kategorii.

1. Kategoria „Tort”

- tort rzeźbiony 2D lub 3D/tort płaski;
- dekorowanie tortu przez 60 minut (dla pasjonatów słodkości i organizacji społecznych) lub przez 30 minut (dla profesjonalistów) tylko w dniu finału tj. **3.04.2022 r.** bez użycia gotowych figurek;
- dozwolona: masa cukrowa, czekolada, lukier królewski oraz wszelkie jadalne masy do obłożenia tortu, wafel, papier opłatkowy, karmel, isomalt;
- średnica tortu powinna wynosić od 25 do 50 cm, max. wysokość do 80 cm;
- kształt dowolny.

2. Kategoria „Ciasto”

- średnica/przekątna nie większą niż 50 cm;
- wysokość nie większą niż 20 cm;
- dopuszczalne własnoręcznie robione lub zakupione jadalne dekoracje;
- dozwolona: masa cukrowa, czekolada, lukier królewski oraz wszelkie jadalne masy, wafel, papier opłatkowy, karmel, isomalt;
- kształt dowolny.



3. Kategoria „Ciasteczko”

- średnica/przekątna ciasteczek nie większa niż 20 cm;
- wysokość nie większa niż 20 cm;
- dopuszczalne własnoręcznie robione lub zakupione jadalne dekoracje;
- dozwolona: masa cukrowa, czekolada, lukier królewski oraz wszelkie jadalne masy do obłożenia tortu, wafel, papier opłatkowy, karmel, isomalt;
- kształt dowolny.

IV Każdy uczestnik zobowiązany jest do przesłania karty zgłoszenia pracy konkursowej (zawierającej opis produktu według załącznika nr 1 do niniejszego regulaminu) najpóźniej do dnia 31.03.2022 r. na adres:

Regina Wieczorek, Ul. Parkowa 3A/6, 44-172 Chechło

lub elektronicznie(scan) na adres e-mail: rwgok@wp.pl

z dopiskiem: *Zgłoszenie na II Festiwal Tortów, Ciast i Ciasteczek*

V Zasady konkursu:

1.Prace zgłoszone do konkursu oceniane będą przez jury składające się z 3 do 5 osób.

2.Członkowie jury ocenią:

- wygląd i staranność wykonania, ilość użytych technik (0-5 punktów);
- własnoręczne wykonanie elementów ozdobnych (0-5 punktów);
- niekonwencjonalny pomysł (0-5 punktów);
- smak (0-5 punktów);

3.Każdy uczestnik może otrzymać maksymalnie do 20 punktów.

4.Jury konkursu wyłoni zwycięzców, przyznając I, II i III nagrodę w każdej z trzech kategorii.

5. Nagrody w poszczególnych kategoriach:

a) TORT - Profesjonaliści (I miejsce – bon podarunkowy o wartości 800,00 zł,

II miejsce – bon podarunkowy o wartości 500,00 zł,

III miejsce – bon podarunkowy o wartości 300,00 zł);

b) TORT – Pasjonaci słodkości i Organizacje społeczne

(I miejsce – bon podarunkowy o wartości 800,00 zł,

II miejsce – bon podarunkowy o wartości 500,00 zł,

III miejsce – bon podarunkowy o wartości 300,00 zł);

c) CIASTO – Pasjonaci słodkości i Organizacje społeczne

(I miejsce – bon podarunkowy o wartości 600,00 zł,

II miejsce – bon podarunkowy o wartości 300,00 zł,

III miejsce – bon podarunkowy o wartości 100,00 zł);

d) CIASTE CZKO – Pasjonaci słodkości i Organizacje społeczne

(I miejsce – bon podarunkowy o wartości 600,00 zł,

II miejsce – bon podarunkowy o wartości 300,00 zł,

III miejsce – bon podarunkowy o wartości 100,00 zł);

e) Grand Prix Festiwalu – Nagroda Publiczności

– bon podarunkowy o wartości 500,00 zł.

6. Do każdego miejsca organizator dołączy dyplom i statuetkę.

7.Nagrody zostaną wręczone podczas festiwalu w dniu 3.04.2022 r.

8. Nagroda Grand Prix Festiwalu – Nagroda Publiczności będzie wyłoniona spośród wystawionych prac konkursowych.

Wygrywa ta, która zbierze największą ilość głosów (punktów) wrzuconych do urny konkursowej.



VI Założenia dodatkowe:

1. Organizatorzy konkursu zastrzegają sobie prawo do publikacji materiałów i zdjęć prac konkursowych oraz uczestników konkursu.
2. Uczestnicy konkursu przygotowują swoje prace we własnych pracowniach i w całości lub w elementach przywożą je na teren wystawy.
3. Organizatorzy zapewniają każdemu z uczestników miejsce wystawiennicze wraz z tabliczką informacyjną o autorze i nazwie pracy.
4. Uczestnik konkursu po udziale w konkursie rozdziela swoją pracę uczestnikom festiwalu obecnym w dniu 3.04.2022 r. w Leśnej Perle w Rudzińcu.
5. Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do odwołania konkursu z przyczyn losowych oraz w przypadku zgłoszenia się w poszczególnych kategoriach mniej niż trzech uczestników.
6. Ocena prac przez Jury jest ostateczna i nie podlega zaskarżeniu czy odwołaniu.
7. Organizatorzy nie pokrywają kosztów dojazdu zawodników.
8. Organizatorzy nie biorą odpowiedzialności za ewentualne uszkodzenia lub zgubienie eksponatu, sprzętu lub rzeczy osobistych.
9. Każda praca powinna być wykonana samodzielnie przez uczestnika, każdy eksponat powinien być oryginalny i niewystawiony nigdzie wcześniej. Produkt może być zdyskwalifikowany, jeśli okaże się, że jest inaczej.

Organizatorzy konkursu:

Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Społectwa Chechło
Regina Wieczorek

Dodatkowe informacje pod numerem telefonu 603/415/143



Załącznik nr 1 do regulaminu konkursu na wyrób cukierniczy podczas

„II Festiwalu Tortów, Ciast i Ciasteczek ”

ZGŁOSZENIE PRACY KONKURSOWEJ

Imię i nazwisko/firma/organizacja	
Kategoria, do której uczestnik chce zgłosić swoją pracę	
Nazwa pracy	
Opis pracy konkursowej (krótki opis z czego zostanie zrobiona, jaki przybierze kształt itp.)	
Adres i telefon kontaktowy	

Dostarczę swoją pracę konkursową między 13.00 a 15.00 w dniu 3.04.2022 r. do Restauracji „Leśna Perła” w Rudzińcu.

Akceptuję wszystkie punkty regulaminu konkursu.

Wyrażam zgodę na przetwarzanie moich danych osobowych oraz wizerunku mojej osoby i pracy w celu udziału w „II Festiwalu Tortów, Ciast i Ciasteczek”

.....

(miejscowość i data)

.....

(pieczęć lub czytelny
podpis osoby upoważnionej)



Załącznik nr 2 do regulaminu konkursu na wyrób cukierniczy podczas

„II Festiwalu Tortów, Ciast i Ciasteczek”

Realizując wymogi 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych „RODO”),

1. Administratorem danych osobowych są organizatorzy „II Festiwalu Tortów, Ciast i Ciasteczek” **e-mail: rwgok@wp.pl**
2. Kontakt z Inspektorem Ochrony Danych **e-mail: rwgok@wp.pl**
3. Dane będą przetwarzane w celu wypełniania czynności związanych z organizacją „II Festiwalu Tortów, Ciast i Ciasteczek”, na podstawie przepisów obowiązującego prawa, bądź w innych przypadkach na podstawie udzielonej zgody na przetwarzanie danych osobowych w celu określonym przy pozyskiwaniu przez Administratora danych osobowych przedmiotowej zgody.
4. Dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego.
5. W związku z przetwarzaniem danych osobowych w celach, o których mowa w punkcie 3 odbiorcami Państwa danych osobowych mogą być organy władzy publicznej oraz podmioty wykonujące zadania publiczne lub działające na zlecenie organów władzy publicznej, w zakresie i w celach, które wynikają z przepisów powszechnie obowiązującego prawa.
6. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny jeżeli przetwarzanie danych osobowych odbywa się na podstawie zgody osoby, której dane dotyczą.
7. Podanie danych osobowych ma charakter obowiązkowy, jeżeli podstawę przetwarzania danych osobowych stanowi przepis prawa.
8. Podane dane osobowe nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany i nie będą profilowane.
9. Osobie, której dane osobowe dotyczą przysługuje prawo dostępu do swoich danych osobowych, ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, a także przenoszenia danych w zakresie wynikającym z przepisów prawa.
10. Osobie, której dane osobowe dotyczą przysługuje również prawo do wniesienia sprzeciwu wobec dalszego przetwarzania, a w przypadku wyrażenia zgody na przetwarzanie danych do jej wycofania. Skorzystanie z prawa do wniesienia sprzeciwu lub cofnięcia zgody nie ma wpływu na przetwarzanie, które miało miejsce do momentu sprzeciwu lub wycofania zgody.
11. Przysługuje Państwu prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego – Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.

.....
(miejscowość i data)

.....
(pieczęć lub czytelny podpis
osoby upoważnionej)

