**REGULAMIN**

**KONKURSU KULINARNEGO DLA RESTAURACJI**

**„MISTRZOSTWA POLSKI W ŁOWIENIU I PRZYRZĄDZANIU KARIPA !”**

**Mortęgi 3 21-24 kwiecień 2023 r.**

* + **1**
1. Organizatorem konkursu **„MISTRZOSTWA POLSKI W ŁOWIENIU I PRZYRZĄDZANIU KARPIA!”,** (zwanego dalej: Konkursem) jest **Pałac Mortęgi Sp. z o.o.** z siedzibą w Mortęgach 3, 14-260 Lubawa, wpisana do rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod nr KRS 0000487201, REGON: 281547321, NIP: 7441810252, o kapitale zakładowym w wysokości 1 500 000,00 zł.
2. Konkurs objęty jest patronatem merytorycznym przez Stowarzyszenie Kucharzy Polskich oraz Polskie Stowarzyszenie Grilla i BBQ
3. Konkurs jest organizowany w ramach promocji Karpia Mortęskiego.
4. Przedmiotowy Regulamin (dalej zwany Regulaminem) określa prawa i obowiązki Uczestników Konkursu, a także prawa i obowiązki Organizatora.
5. Niniejszy Regulamin jest jedynym dokumentem określającym zasady Konkursu, chyba że wprost z Regulaminu wynika odesłanie do innych dokumentów, lub źródeł informacji zawierających opis określonych elementów Konkursu.
	* **2**

**Czas trwania Konkursu**

Konkurs odbywać się będzie w dniach 21-24.04.2023 r. na terenie Hotelu Pałac Mortęgi (Mortęgi 3, 14-260 Lubawa).

**§ 3**

**Tytuł i Cel Konkursu**

Celem Konkursu Kulinarnego „**MISTRZOSTWA POLSKI W ŁOWIENIU I PRZYRZADZANIU KARPIA**” jest wyłonienie, na zasadach określonych niniejszym Regulaminem, drużyny składającej się z dwóch Szefów Kuchni/Kucharzy, która przygotuje najlepszą potrawę z karpia ze stawu przynależnego do Pałacu Mortęgi.

**§ 4**

**Warunki uczestnictwa w Konkursie**

1. W Konkursie mogą uczestniczyć Szefowie Kuchni i Kucharze, którzy spełnią warunki określone w niniejszym Regulaminie.
2. Osoby, o których mowa w ust. 1 powyżej, mogą wziąć udział w Konkursie, po łącznym spełnieniu następujących warunków:
	1. dokonaniu prawidłowego zgłoszenia do Konkursu, w trybie i terminie przewidzianym niniejszym Regulaminem,
	2. zgłoszeniu drużyny składającej się z dwóch Szefów Kuchni lub Kucharzy
	3. zapoznaniu się i zaakceptowaniu treści niniejszego Regulaminu,
3. Z chwilą spełnienia łącznie wszystkich wyżej wymienionych warunków, osoby- o których mowa w ust.1 - stają się uczestnikiem Konkursu (dalej również: **„Uczestnik”**).
4. Zgłoszenie do Konkursu jest równoznaczne z przyjęciem przez Uczestnika warunków niniejszego Regulaminu.
5. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy i współpracownicy Organizatora oraz członkowie ich najbliższych rodzin (małżonek, wstępni, zstępni, rodzeństwo, przysposobieni i przysposabiający), a także inne osoby pozostające w stosunku służbowym z pracownikami Organizatora.
6. Każdy Uczestnik ponosi pełną odpowiedzialność za szkody wyrządzone osobom trzecim w związku z uczestnictwem w Konkursie.

**§ 5**

**Zgłoszenie się do konkursu**

1. Zgłoszenia do Konkursu dokonuje osoba uprawniona do reprezentacji Uczestnika drogą elektroniczną na adres e-mail: chef@palacmortegi.pl
2. **Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu 09.04.2023** (decyduje data wpływu).
3. Zgłoszenie, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu, powinno zawierać:
* imiona i nazwiska Szefów Kuchni/ Kucharzy, którzy będą tworzyć drużynę,
* opis kariery zawodowej,
* oświadczenie o zapoznaniu się z Regulaminem i akceptacji Regulaminu,
* oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych Uczestników oraz oświadczenie o wyrażeniu zgody na wykorzystanie wizerunku Uczestników – podpisane przez osoby, których postanowienia te dotyczą,
* szczegółowy opis potrawy z wyszczególnieniem procesu technologicznego, na podstawie którego zgłoszona drużyna będzie przyrządzać danie konkursowe oraz wyraźne zdjęcie potrawy,
* zapotrzebowanie potrzebnej mocy dodatkowych urządzeń/źródeł ciepła,
* zapotrzebowanie na produkty obowiązkowe podczas konkursu.
1. Zaleca się wypełnienie zgłoszenia **w formie elektronicznej,** w celu ułatwienia oceny.
2. Nadesłane materiały nie będą zwracane.
3. Udział w konkursie jest nieodpłatny.
4. Zgłoszenia dokonane po dacie wskazanej w ust. 2 będą automatycznie odrzucane, chyba że Organizator zmieni termin nadsyłania zgłoszeń.
5. Ilość miejsc jest ograniczona do 6 dwuosobowych drużyn (łącznie 12 Uczestników).
6. Komisja powołana przez Organizatora dokona wstępnej selekcji Uczestników na podstawie subiektywnej oceny opisu zgłoszonej potrawy oraz jej zdjęcia, biorąc pod uwagę oryginalność, pomysłowość oraz wygląd potrawy na zdjęciu.
7. Uczestnicy zakwalifikowani do udziału w Konkursie zostaną powiadomieni o zakwalifikowaniu do konkursu w terminie do dnia **10.04 2023** r.
8. W przypadku niemożności uczestnictwa w Konkursie któregoś z członków dwuosobowej drużyny, Uczestnik może do dnia **18.04.2023r**. wskazać - w ramach zastępstwa – inną osobę jako członka drużyny. W przypadku niemożności zapewnienia uczestnictwa dwuosobowego składu kucharzy, Uczestnik podlega dyskwalifikacji, a Komisja uprawniona jest do wyboru nowego Uczestnika, na zasadach określonych w niniejszym ustępie spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie niezakwalifikowanych, którzy niezwłocznie zostaną poinformowani o zakwalifikowaniu do Konkursu.
9. Uczestnicy zakwalifikowani do Konkursu zostaną poinformowani przez Organizatora drogą telefoniczną bądź mailową o szczegółowym harmonogramie Konkursu.

**§ 6**

**Zasady obowiązujące w czasie Konkursu**

1. **Zasady organizacyjne:**
2. Konkurs zostanie przeprowadzony w dniu **22-23 kwietnia 2023 r.** w godzinach trwania imprezy tj.

1. Odprawa przy kolacji 21.04.2023 o godzinie 20.00

2. Łowienie w dn. 22.04.2023 od 7.00 do 14.00

3. Gotowanie w dn. 23.04.2023 od 8.00 do 18.00

4. Gala wręczenia Nagród 23.04.2023 START 20.00

4. 24.04.2023r.śniadanie i odjazd Uczestników.

 Start drużyn następuje w 30-minutowych odstępach, za wyjątkiem drużyny 4 5 i 6. Szczegółowy harmonogram Konkursu określa załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu.

1. Każdy z drużyn zobowiązana jest do stawienia się na co najmniej 45 minut przed rozpoczęciem się Konkursu, celem potwierdzenia swojej obecności oraz przygotowania się do udziału w Konkursie.
2. Każda drużyna będzie losowała swój numer identyfikacyjny, określający stanowisko w konkursie oraz kolejność wystartowania.
3. Organizator zapewnia w trakcie trwania konkursu wędkę oraz profesjonalnego wędkarza dla każdej drużyny oraz kukurydzę i chleb jeśli zespół nie zdoła złowić ryby organizator zapewni każdej z drużyn całego karpia ale w tym przypadku zostanie odjęte 10 punktów z ogólnej oceny. **i w formie świeżej (wypatroszonej) suszone owoce z Sante owoce suszone oraz piwo Końska Grzywa kasztanka i Ser bursztyn**
4. Drużyna może używać własnych produktów dodatkowych, przy czym każdy Uczestnik Konkursu pokrywa koszty produktów dodatkowo użytych do wykonania dania konkursowego.
5. Na stanowisku pracy Drużyna nie może posługiwać się oryginalnymi opakowaniami surowców i półproduktów dodatkowych. Uczestnicy przywożą je w nieoznaczonych pojemnikach. Surowce mogą być już odważone. Opis przygotowania produktów znajduje się w załączniku nr 3 do Regulaminu pn. „Arkusz ocen”
6. Organizator zapewnia nocleg na czas trwania konkursu to jest od 21 do 24 kwietnia 2023
7. Organizator zapewnia dla każdej z Drużyn przygotowane stanowiska pracy wyposażone w:
8. stoły robocze:
* 1 sztuki o wymiarach 160 x 60 cm ze zlewem
* 1 sztuka o wymiarach 110 x 60 cm,
1. dwie sztuki wolnostojących kuchenek indukcyjnych (każda po 2000 W),
2. piec konwekcyjno parowy ,
3. trzy gniazda prądu (230 V) - do wykorzystania do wszystkich urządzeń, w tym do kuchenek indukcyjnych .

j) Uczestnik organizuje samodzielnie pozostały sprzęt oraz narzędzia niezbędne do przygotowania dań (np. łyżki, chochle, patelnie, garnki, mikser, blender itp.).

k) Organizator zezwala na stosowanie dwóch dodatkowych urządzeń elektrycznych, w tym maksymalnie jedno źródło ciepła. Uczestnik zobowiązany jest poinformować Organizatora o potrzebnej mocy dodatkowych urządzeń/źródeł ciepła na karcie zgłoszeniowej udziału w Konkursie.

l) Organizator zapewnia pakowarkę próżniową do wykorzystania wspólnego.

m) Każda z Drużyn odbiera stanowisko pracy na 15 minut przed swoim startem i zdaje je w czasie przeznaczonym na ich sprzątanie. Drużyny muszą pozostawić stanowisko pracy w takim stanie, jaki został im przekazany.

n) Uczestnik zapewnia talerze, na których prezentowane będą dania konkursowe.

p) Drużyny występują w standardowych strojach kucharskich (kitel/bluza kucharska/spodnie buty)

r) Czas na wykonanie pracy konkursowej to 90 minut. Dodatkowo drużyny mają 15 minut na przygotowanie miejsca pracy oraz 15 minut na prezentację potrawy i posprzątanie stanowiska pracy. Czas ten nie wlicza się do 90 minut, w ciągu których Drużyna ma czas na przygotowanie prac konkursowych. Szczegółowy harmonogram Konkursu określa załącznik nr 1 do Regulaminu

1. **Reguły przeprowadzania Konkursu:**
2. Drużyny przygotowują jedno danie główne konkursowe na sześciu talerzach (6 porcji) pięć (5 porcji) do wizualnej oraz smakowej oceny jurorów, jedna do zdjęcia na stół wspólny Potrawa musi zostać przygotowana w całości w czasie trwania konkursu.
3. Użyte produkty dodatkowe, łącznie z dekoracją muszą być jadalne, świeże, nietrujące oraz nie zakazane przez polskie prawo.
4. Każda konkursowa potrawa musi być przygotowana specjalnie na Konkurs. Nie może być powtórzeniem pracy z innych konkursów.
5. Potrawy konkursowe zostaną wyeksponowane w miejscu przygotowanym przez Organizatora.
6. Organizator zapewnia stoły i ich oznaczenia.
7. Składniki obowiązkowe potrawy konkursowej: **karp oraz suszone owoce z** SANTE/piwo Końska Grzywa/ser bursztyn
8. Pozostałe składniki dania konkursowego Uczestnik/drużyna dobiera indywidualnie według własnego uznania z uwzględnieniem zasad Konkursu. Zasady wykorzystania dodatkowych składników reguluje dodatkowo załącznik nr 3 niniejszego Regulaminu.

**§ 7**

**Jury oraz ocena Uczestników - dania na talerzu**

1. Ocenę prac podanych na talerzach, wykonanych w ramach niniejszego Konkursu przeprowadzi Jury (skład sędziowski). Skład Jury będą tworzyć jedynie profesjonaliści, tj. zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszący się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.
2. W skład jury wchodzi maksymalnie 8 sędziów. Jury dzieli się na (rodzaje Jury):
3. Jury Techniczne - w ilości 3 osób,
4. Jury Degustacyjne - w ilości 5 osób.
5. Dopuszcza się ocenę potraw przez inne osoby (np. przedstawiciele sponsorów, mediów, itp.). Ocena dodatkowych osób, spoza branży gastronomicznej, zostanie jednak oddzielona od oceny profesjonalistów.
6. Możliwe jest powołanie do pomocy dodatkowych jurorów technicznych, jednak ich punkty nie są uwzględniane w ocenie.
7. Organizator przedstawi do informacji listę jurorów oraz Przewodniczącego Jury, nie później niż 1 tydzień przed terminem Konkursu.
8. W Jury Konkursu nie może zasiadać przedstawiciel podmiotu, którego Drużyna startuje w Konkursie.
9. Wszyscy sędziowie muszą zapoznać się z Kodeksem etycznym sędziego i zobowiązać się do jego przestrzegania poprzez jego podpisanie. Podpisany Kodeks Etyczny musi zostać przekazany Organizatorowi przed rozpoczęciem Konkursu. Nie przekazanie przez sędziego podpisanego Kodeksu Etycznego może powodować wykluczeniem sędziego ze składu. Kodeks Etyczny stanowi Załącznik nr 4 do Regulaminu.
10. Organizator Konkursu wyznacza Sekretarza konkursu – osobę koordynującą prawidłowy przebieg Konkursu.
11. Sekretarz Konkursu zasiada podczas Konkursu przy stole sędziowskim, nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen (tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem Drużyny, czytelny podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/komentarzy).
12. Danie podlegające ocenie Jury profesjonalistów jest w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym. Danie konkursowe powinno mieć gramaturę ok. 150-200g.
13. Potrawy oceniane są wg następujących ocen:
14. **JURY DEGUSTACYJNE – łącznie maksymalnie 40 punktów.**
	1. Prezentacja potrawy – max. 10 punktów.

*Ocenie podlega proporcjonalność dania, odpowiednia gramatura, estetyczny wygląd, kolorystyka, kreatywność, stosunek produktów obowiązkowych do całości potrawy*.

* 1. smak – max. 20 punktów;

*Ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy, tekstura poszczególnych elementów potrawy.*

* 1. Techniki kulinarne – max. 10 punktów

*Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.*

1. **JURY TECHNICZNE – łącznie maksymalnie 40 punktów**
2. Profesjonalna praktyka kucharska – max. 20 punktów

 *Ocenie podlega prezentacja drużyny, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, zużycie produktu, gospodarka odpadami (zero waste), umiejętności organizacyjne.*

1. Przygotowanie zawodowe – max. 20 punktów.

 *Ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.*

1. **CZAS PRACY**

Punkty ujemne (6 pkt. ujemnych za 1 min. opóźnienia) liczone są od sumy przyznanych punktów

Punkty ujemne (10 pkt. ujemnych za niezłowienie ryby!!!

1. Do oceny końcowej nie są wliczane skrajne (najwyższe i najniższe) punkty jurorów degustacyjnych.
2. Jury może przyznać każdemu Uczestnikowi/Drużynie maksimum 80 punktów.
3. Jury podejmuje decyzję o wyłonieniu Laureatów w głosowaniu tajnym, i w oparciu o kryteria, o których mowa w ust. 1. Szczegółowy opis kryteriów znajduje się w załączniku nr 3 do niniejszego Regulaminu.
4. Obrady Jury są niejawne, a jej decyzje są ostateczne.
5. Jury ma prawo zdyskwalifikować Uczestnika/Drużynę i odmówić mu nagrody w przypadku, gdy:
	1. praca nie była wykonana w czasie trwania Konkursu;
	2. zgłoszenie Uczestnika/Drużyny jest nieprawidłowe lub zawiera braki;
	3. naruszone zostały postanowienia niniejszego Regulaminu.
6. W przypadku, gdy okaże się, że wśród laureatów Konkursu są Uczestnicy, którzy uzyskali taką samą liczbę punktów, Jury przeprowadzi głosowanie, który z tych laureatów zajmie wyższe miejsce. Kryterium decydującym w takiej sytuacji będzie kryterium smaku.

**§ 8**

**Nagrody konkursowe i termin ich wręczenia**

1. Jury wyłoni spośród Uczestników konkursu trzy drużyny, które otrzymały najwyższą liczbę punktów.
2. Laureaci trzech pierwszych miejsc otrzymają:
	1. I miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny miesięczny staż w Restauracji <https://www.staudenwirt.de/> staż w Hotelu <https://www.post-ischgl.com/> oraz nagrody od partnerów wydarzenia i prawo uczestnictwa w kolejnej edycji konkursu bez eliminacji pn. . „**MISTRZOSTWA POLSKI W ŁOWIENIU I PRZYRZADZANIU KARPIA**”
	2. II miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny miesięczny staż w Pałacu <http://www.wiejce.pl/> oraz nagrody od partnerów wydarzenia.
	3. III miejsce: dyplom oraz nagrodę dla każdego uczestnika z 2-osobowej drużyny trzydniowy pobyt dla dwóch osób w Pałacu Mortęgi.
3. Każdy Uczestnik startujący w Konkursie - inny niż wymienieni w ust. 2 - otrzyma dyplom uczestnictwa oraz nagrodę pocieszenia.
4. Nagrody i dyplomy za uczestnictwo w Konkursie wręczą osoby wskazane przez Organizatora.
5. Nagrody zostaną wręczone po uiszczeniu przez osoby nagrodzone na rzecz Organizatora - który zobowiązany jest do pobrania i odprowadzenia na rzecz właściwego urzędu skarbowego podatku dochodowego od przyznanych nagród rzeczowych – kwoty stanowiącej równowartość 10% wartości przyznanej nagrody na poczet zryczałtowanego podatku dochodowego od nagrody (podstawa prawna opodatkowania: art. 30 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych).
6. Ogłoszenie zwycięzców nastąpi w dniu 24 września 2022 na gali wręczenia nagród w restauracji szlacheckiej
7. Nagrody powinny być odebrane osobiście przez członków Drużyn w dniu 24 września 2022 r. w trakcie uroczystego wręczania Nagród.
8. W trakcie uroczystego wręczania Nagród członkowie drużyn zobowiązani są do wystąpienia w stroju kucharskim.
9. Nagroda nie podlega zamianie na inne nagrody.
10. Odmowa przyjęcia Nagrody, niedostarczenie Nagrody z przyczyn leżących po stronie Zwycięzcy, a w szczególności: wskutek podania nieprawidłowych danych, niepełnych danych, lub nieodebranie Nagrody w terminie, oznacza utratę prawa do Nagrody.
11. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za nieopłacenie podatku od nagród przez uczestników.

**§ 9**

**Przetwarzanie danych osobowych**

1. Biorąc udział w Konkursie Uczestnicy wyrażają zgodę na przetwarzanie ich danych osobowych przez Organizatora - zgodnie z przepisem art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 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) /Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1/ - w zakresie określonym niniejszym Regulaminem.
2. Administratorem danych osobowych Uczestników Konkursu jest Organizator. Klauzula informacyjna RODO stanowi załącznik nr 6 do niniejszego regulaminu.
3. Dane osobowe zbierane są na podstawie wypełnionego formularza zgłoszeniowego.
4. Zakres zbieranych i przetwarzanych danych obejmuje:
	* imię i nazwisko, adres, e-mail, numery telefonów Uczestników,
	* opis kariery zawodowej.
5. Dane osobowe członków Drużyn i osoby zgłaszającej Uczestnika będą przetwarzane wyłącznie na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie, w szczególności w celu zorganizowania i przeprowadzenia Konkursu, opublikowania wyników Konkursu oraz przekazania zwycięzcy nagrody konkursowej.
6. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, ale niezbędny dla udziału w organizowanym Konkursie. Uczestnicy mają prawo żądania od Administratora Danych Osobowych dostępu do swoich danych osobowych, prawo do ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie.
7. Pałac Mortegi Zastrzega sobie prawa do możliwości pozyskania zdjęć od uczestników ze stażów odbytych jako nagrody ufundowane w konkursie kulinarnym i stworzenia relacji na nośnikach do celów marketingu następnych takich imprez

**§ 10**

**Postanowienia końcowe**

1. Warunkiem przeprowadzenia Konkursu jest udział co najmniej 3 drużyn.
2. Organizator zastrzega sobie prawo odwołania Konkursu do dnia 15.04.2023 r., jeżeli nie zgłosi się minimalna ilość Uczestników, o której mowa w ust.1 powyżej.
3. Uczestnicy i członkowie Drużyn wyrażają zgodę na opublikowanie ich imienia i nazwiska lub firmy Uczestnika w materiałach promocyjnych Organizatora związanych z Konkursem, w szczególności na stronach internetowych Organizatora, portalach społecznościowych, a także zgadzają się na wykorzystanie ich wizerunku utrwalonego podczas Konkursu i wręczania nagród, w tym na rozpowszechnianie ich wizerunku na stronach internetowych Organizatora, portalach społecznościowych i w publikacjach Organizatora w celu informowania o Konkursie. Zgoda, o której mowa powyżej jest udzielana nieodpłatnie i nie jest ograniczona terytorialnie ani czasowo.
4. Uczestnik oświadcza, że posiada pełne prawa autorskie do przesłanej receptury oraz zdjęcia potrawy.
5. W kwestiach nieuregulowanych Regulaminem stosuje się przepisy Kodeksu cywilnego i inne przepisy prawa polskiego, w tym także rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 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 (ogólnego rozporządzenie o ochronie danych) /Dz. Urz. UE L 119 z 4.05.2016, str. 1/.
6. Niniejszy Regulamin wchodzi w życie z dniem 16 LUTY 2023 r.

Załączniki:

nr 1 - Harmonogram Konkursu

nr 2 - Zgłoszenie do Konkursu wraz z Oświadczeniem RODO Zgłaszającego i Uczestnika

nr 3 - Arkusz ocen

nr 4 - Kodeks etyczny Jurora

nr 5 - Produkt obowiązkowy

nr 6 - Klauzula RODO