

REGULAMIN

I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych – Konkurs Kulinaryny „Pstrąg z klasą”

realizowanego w ramach BCU GiK zgodnie z dobrymi praktykami oraz standardami konkursów umiejętności zawodowych WorldSkills Poland.

w ramach projektu Numer KPO/25/1/BCU/U/0024 w ramach konkursu „Utworzenie i wsparcie funkcjonowania 120 branżowych centrów umiejętności (BCU), realizujących koncepcję centrów doskonalenia zawodowego (CoVes)”.

I. ORGANIZATORZY

1. Wykonawcą Konkursu jest:

Paweł Salamon
prowadzący działalność gospodarczą pod nazwą
CONSULTING SALAMON
Paweł Salamon
ul. Edelmana 14/5, 66-400 Gorzów Wielkopolski
NIP: 5992575573

zwany dalej **Wykonawcą**

2. Konkurs jest realizowany na zlecenie **Zamawiającego:**

Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej
ul. Domaniewska 47 lok. 10, 02-672 Warszawa
wpisana do Rejestru Przedsiębiorców oraz Rejestru Stowarzyszeń, Innych Organizacji Społecznych i Zawodowych, Fundacji oraz Samodzielnych Publicznych Zakładów Opieki Zdrowotnej prowadzonych przez Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIV Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000851744, NIP: 1231472372, REGON: 386628618 zwanym dalej **Zamawiającym**

II. PARTNERZY

1. Konkurs odbywa się w ramach Przedsięwzięcia: Utworzenie i wsparcie funkcjonowania Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie Gastronomii i Kelnerstwa, realizującego koncepcję centrów doskonałości zawodowej (CoVEs).

Biuro projektu: Niepubliczna Branżowa Szkoła I Stopnia im. 72 Pułku Piechoty w Radomiu, Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach.
Adres: 26-600 Radom, ul. Saska 4/6

2. Liderem Przedsięwzięcia jest Zakładem Doskonalenia Zawodowego w Kielcach,
ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce,

Partnerami przedsięwzięcia są:

- Izba Gospodarcza Gastronomii Polskiej ul. Domaniewska 47 lok. 10, 02-672 Warszawa
- Polskie Stowarzyszenie Grilla i BBQ, ul. Długa 28, 05-090 Łądy

III. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Niniejszy regulamin (zwany dalej: „**Regulaminem**”) określa zasady i warunki uczestnictwa w konkursie pod nazwą „Pstrąg z klasą” podczas I edycji Konkursu Kulinarnego Branżowego Centrum Umiejętności w Radomiu 2026 ul. Saska 4/6 (zwanym dalej: „**Konkursem**”) oraz tryb jego przeprowadzania. Regulamin jest wiążący dla Wykonawcy, Organizatora, Zamawiającego, Partnerów oraz Uczestników.
2. Konkurs stanowi formę rywalizacji dla uczniów i studentów kształcących się w polskich szkołach oraz uczelniach, a także dla młodych kucharzy posiadających siedzibę na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
3. Celem Konkursu jest:
 - o promocja kształcenia zawodowego i działalności Branżowego Centrum Umiejętności GiK w Radomiu.
 - o tworzenie przestrzeni dla efektywnej współpracy biznesu z podmiotami realizującymi kształcenie zawodowe;
 - o propagowanie zawodu Kucharza.
4. Konkurs swoim obszarem obejmuje terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.
5. Wykonawca powołuje Kapitułę Konkursu w skład której wchodzi: Kierownik Projektu, Koordynator oraz Członkowie Jury powołani przez Kierownika Projektu.
 - o Kapituła Konkursu pełni funkcję organu doradczego Wykonawcy.
 - o Zadania konkursowe oceniane są przez Kapitułę konkursu składający się z 3 do 5 osób.
 - o Kryteria oceny zadań oraz szczegółowe aspekty podlegające weryfikacji przez Kapitułę konkursu określa **Załącznik nr 3** do niniejszego Regulaminu.
 - o Decyzje Kapituły konkursu są ostateczne i nie przysługują od nich odwołanie.
6. Uczestnictwo w Konkursie jest bezpłatne oraz całkowicie dobrowolne.
7. Wszelkie opisy Konkursu zawarte w materiałach reklamowych i promocyjnych mają charakter wyłącznie informacyjny i poglądowy. Moc wiążącą posiadają jedynie postanowienia zawarte w niniejszym Regulaminie.
8. Wykonawca zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w niniejszym Regulaminie, o ile nie naruszają one podstawowych zasad Konkursu.
9. W kwestiach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem zastosowanie mają powszechnie obowiązujące przepisy prawa polskiego.
10. Informacji dodatkowych w zakresie Regulaminu oraz organizacji Konkursu udzielają przedstawiciele Wykonawcy:

w kwestiach organizacyjnych: Paweł Salamon, tel.: 600 179 130, e-mail: consultingssalamon@gmail.com

w kwestiach merytorycznych: Iwona Niemczewska, tel.: 601 705 165, e-mail: niemczewskaiwona@gmail.com

IV. KWALIFIKACJA DO KONKURSU

1. Każda osoba chcąca wziąć udział w Konkursie zobligowana jest do wypełnienia formularza zgłoszeniowego (stanowiącego **Załącznik nr 6** do Regulaminu) i przesłania go najpóźniej do dnia **16.06.2026 r. do godz. 23:59**

na adres e-mail: konkurs@pstragzklasa.info

2. Wykonawca nie wprowadza ograniczeń ilościowych związanych z liczbą zgłoszeń przypadających na daną szkołę, uczelnię lub miejsce pracy.
3. Formularz zgłoszeniowy musi zostać wypełniony w całości, uwzględniając wszelkie wymagane przez Organizatorów dane, informacje oraz niezbędne załączniki.
4. W dniu **18.06.2026 r.** prawidłowo zarejestrowani kandydaci otrzymają drogą elektroniczną (e-mail) informacje dotyczące dalszych kroków niezbędnych do przystąpienia do Konkursu.

V. ETAPY KONKURSU

1. Konkurs składa się z II etapów.
2. Wytyczne opracowane przez Kapitułę Konkursu określające zakres oczekiwanych umiejętności oraz tematy, które Uczestnicy powinni opanować, znajdują się w **Załączniku nr 1** do Regulaminu.
3. Uczestnikom spoza Radomia biorącym udział w II etapie Konkursu, Wykonawca:
 - o a) zapewni zakwaterowanie w obiekcie wybranym przez Wykonawcę;
 - o b) zapewni zwrot kosztów podróży w obie strony do wysokości kosztu biletu PKP w II klasie na trasie od miejsca zamieszkania Uczestnika do miejsca odbywania Konkursu;
 - o c) nie zapewnia zakwaterowania oraz zwrotu kosztów podróży dla Opiekunów.
4. **Etap I Konkursu:**
 - o W ramach I etapu Uczestnik, wraz z przesłaniem formularza zgłoszeniowego, akceptuje niniejszy Regulamin oraz deklaruje swój udział w kolejnym etapie Konkursu, a także w spotkaniach organizacyjnych w wyznaczonych przez Wykonawcę terminach (w formule online i/lub stacjonarnie).
 - o Nominację do II etapu Konkursu otrzymuje 8 Uczestników, którzy prawidłowo wypełnili dokumenty i uzyskali najwyższą liczbę punktów za zadanie wskazane w formularzu zgłoszeniowym.
 - o Uczestnicy, którzy uzyskali wyniki pozwalające na zajęcie miejsc nr 9 i 10, zostaną wpisani na listę rezerwową.
5. **Etap II Konkursu:**
 - o II etap odbędzie się w dniu **22 czerwca 2026 r.** w siedzibie Branżowego Centrum Umiejętności GiK w Radomiu na terenie Zakładu Doskonalenia Zawodowego – Szkoły im. 72 Pułku Piechoty ul. Saska 4/6, Radom.
 - o O zwycięstwie w Konkursie zadecyduje najwyższa suma punktów (maksymalnie do zdobycia jest 100 punktów) uzyskanych za wykonanie wszystkich zadań konkursowych.
 - o Szczegółowy harmonogram przebiegu Konkursu zawarty jest w **Załączniku nr 2** do niniejszego Regulaminu.

VI. UCZESTNICY

1. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych, które do dnia 21 czerwca 2026 roku (włącznie) ukończą 18. rok życia i nie przekroczą 24. roku życia.
2. Prawo udziału w Konkursie przysługuje wyłącznie osobom spełniającym warunki określone w niniejszym Regulaminie. Każda szkoła, uczelnia lub miejsce pracy ma prawo zgłoszenia kandydatury zawodnika lub zawodniczki do udziału w rywalizacji.
3. Status Uczestnika Konkursu (a zarazem uczestnika wydarzenia realizowanego w ramach I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych w Branżowym Centrum Umiejętności GiK, zgodnie ze standardami WorldSkills Poland) uzyskuje osoba, która dokona zgłoszenia oraz prawidłowo wypełni i prześle formularz zgłoszeniowy.

VII. NAGRODY

1. Nagrodami gwarantowanymi w Konkursie są certyfikaty uczestnictwa dla każdego Uczestnika zakwalifikowanego do II etapu.
2. Wykonawca oraz Partnerzy Konkursu mogą ufundować inne, dodatkowe nagrody rzeczowe lub finansowe dla laureatów.
3. Nie jest możliwe odstąpienie prawa do nagrody osobom trzecim ani wypłacenie ekwiwalentu pieniężnego stanowiącego równowartość nagrody rzeczowej.
4. Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych.

VIII. PRAWA AUTORSKIE

1. Uczestnicy gwarantują, że do materiałów przestanych w związku z udziałem w Konkursie oraz do zadań wykonanych w trakcie trwania II etapu Konkursu przysługują im wyłączne i nieograniczone prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie.
2. 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 Organizatorów, przystąpią do niezwłocznego wyjaśnienia sprawy oraz wystąpią przeciwko takim roszczeniom na własny koszt i ryzyko. Ponadto zaspokoją wszelkie uzasadnione roszczenia, a w razie ich zasądzenia od Organizatorów, regresowo zwrócą całość pokrytych roszczeń oraz wszelkie związane z tym wydatki i opłaty (włączając w to koszty procesu i obsługi prawnej), a także naprawią wszelkie inne szkody wynikające z wyżej opisanych roszczeń osób trzecich.
3. Uczestnicy upoważniają Organizatorów oraz Partnerów Konkursu (wraz z prawem udzielania dalszych upoważnień) do nieodpłatnego wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez Uczestników dla celów organizacji i promocji Konkursu. Upoważnienie to obejmuje w szczególności wprowadzanie materiałów do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzanie materiałów oraz ich publikację i rozpowszechnianie w związku z Konkursem, w okresie trwania Konkursu.

IX. PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH

Dane osobowe i wizerunek uczestników

1. Administratorem Danych Osobowych jest Zamawiający.
2. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 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, zwane dalej „RODO”), dane osobowe podane na formularzu zgłoszeniowym przetwarzane są na podstawie ustawy z dnia 28 kwietnia 2022 r. o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021–2027 (Dz. U. z 2022 r. poz. 1079, z późn. zm.), tj. przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze.
3. Uczestnik/Uczestniczka wyraża zgodę na przetwarzanie, przechowywanie i wykorzystanie podanych danych osobowych w zakresie wizerunku dla celów wynikających z działań promocyjnych Konkursu.
4. Obowiązek podania danych osobowych, o których mowa powyżej, jest wymogiem ustawowym w zakresie określonym w przepisach. Niepodanie danych skutkuje brakiem możliwości wzięcia udziału w procesie rekrutacji i uczestnictwa w Konkursie.
5. Dane osobowe podane przez uczestnik/uczestniczka (w szczególności: imię i nazwisko, adres, kontaktowy numer telefonu, kontaktowy adres e-mail, PESEL) traktowane są jako informacje poufne i będą wykorzystywane wyłącznie do celów organizacji Konkursu i związanych z nim szkoleń, w tym do komunikacji pomiędzy Uczestnik/Uczestniczka a Wykonawca/ Zamawiający / Parterem oraz do celów sprawozdawczych i kontroli.

X. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Niniejszy Regulamin dostępny jest na stronie internetowej www.bcugkradom.pl oraz www.igpp.pl i stanowi jedyny dokument określający wiążące zasady Konkursu.
2. Wykonawca zastrzega sobie prawo do dokonywania wiążącej wykładni przepisów niniejszego Regulaminu oraz możliwość jego zmiany w każdym czasie, o ile nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa.
3. Wszelkie spory odnoszące się do Konkursu lub z niego wynikające będą rozstrzygane przez Wykonawcę. Decyzje Wykonawcy są ostateczne i wiążące.
4. Niniejszy Konkurs nie jest grą losową w rozumieniu ustawy z dnia 19 listopada 2009 r. o grach hazardowych.
5. Wykonawca zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu w każdym czasie bez podania przyczyn, a także do przerwania, zawieszenia lub zmiany terminu przeprowadzenia Konkursu, przy jednoczesnym poinformowaniu Uczestników o tych zmianach mailowo.
6. Wykonawca oraz inne osoby i podmioty współpracujące przy organizacji Konkursu nie ponoszą odpowiedzialności za błędy i uchybienia osób lub podmiotów trzecich, wynikające z ich ewentualnych opóźnień bądź nieprawidłowości w przebiegu Konkursu.
7. Kierownik Projektu może wykluczyć Uczestnika z udziału w Konkursie w przypadku naruszenia przez niego postanowień niniejszego Regulaminu.
8. W przypadku, gdy okaże się, że zwycięzcą Konkursu została osoba, która nie spełniała warunków wskazanych w Regulaminie, osoba ta traci prawo do nagrody.
9. Wykonawca nie ponosi odpowiedzialności za podanie przez Uczestnika niewłaściwych lub nieprawdziwych danych teleadresowych i osobowych.
10. Każda osoba wypełniająca formularz zgłoszeniowy akceptuje postanowienia niniejszego Regulaminu i przyjmuje do wiadomości, że jej wizerunek może zostać opublikowany i zwielokrotniony publicznie (ze wskazaniem imienia i nazwiska, miejscowości zamieszkania, szkoły, uczelni lub miejsca pracy) bez ograniczeń czasowych i terytorialnych w materiałach reklamowych i promocyjnych Organizatorów, Partnerów oraz podmiotów z nimi współpracujących.
11. Niniejszy Regulamin stanowi jedyny i wyłączny dokument określający wiążące zasady oraz warunki prowadzenia Konkursu.

XI. ZAŁĄCZNIKI

Integralną część niniejszego Regulaminu stanowią następujące dokumenty:

- **Załącznik nr 1:** Opis zadań konkursowych, wytyczne dla Uczestników, lista infrastruktury zapewnionej przez Organizatora i Partnerów, lista dozwolonych narzędzi, które Uczestnik może mieć ze sobą;
- **Załącznik nr 2:** Harmonogram;
- **Załącznik nr 3:** Karta Oceny;
- **Załącznik nr 4:** Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych dla Uczestników;
- **Załącznik nr 5:** Kodeks etyczny Kapituły Konkursu;
- **Załącznik nr 6:** Wzór formularza zgłoszeniowego kandydata.

ZAŁĄCZNIK NR 1

do Regulaminu I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych – Konkurs Kulinarny „Pstrąg z klasą”

1. Opis konkurencji podczas Konkursu Kulinarnego

Celem Uczestników Konkursu jest zrealizowanie w wyznaczonym czasie określonych zadań konkursowych. Szczegółowy opis poszczególnych zadań umieszczony jest w dalszej części niniejszego załącznika.

Zadania konkursowe obejmują obszar przygotowania dania głównego z polskiej ryby oraz testu dokładności i szybkości. Uczestnik powinien posiadać podstawową wiedzę z zakresu procedur obowiązujących w kuchniach profesjonalnych, a także wykazywać się umiejętnościami kreatywnego tworzenia dań.

Od Uczestników wymagana jest:

- umiejętność komunikacji w języku polskim;
- znajomość zasad dokumentacji HACCP;
- rozwinięte kompetencje miękkie, takie jak: umiejętność organizacji pracy, empatia, kultura osobista, komunikatywność, odporność na stres oraz umiejętność rozwiązywania problemów;
- opanowanie wszystkich podstawowych technik obróbki termicznej, technik krojenia oraz umiejętności obsługi sprzętu kuchennego.

2. Kryteria oceny realizacji zadania konkursowego

Ocena ogólna realizacji zadania konkursowego obejmować będzie:

- znajomość oraz prawidłowość stosowania procedur kulinarnych;
- znajomość języka polskiego i angielskiego;
- znajomość zasad HACCP;
- umiejętność efektywnego wykorzystania sprzętów i narzędzi kuchennych;
- umiejętność rozwiązywania problemów oraz odporność na stres;
- mowę niewerbalną oraz postawę ciała.

Bezpośredniej ocenie Uczestnika podlegać będą następujące elementy:

- przygotowanie stanowiska pracy;
- organizacja pracy;
- smak, aromat oraz temperatura przygotowanych potraw;
- prawidłowy ubiór i prezencja osobista;
- wysokie umiejętności zawodowe;
- etyka i estetyka pracy;
- sposób wykonania i serwowania dań konkursowych;
- posprzątnięcie stanowiska konkursowego po wykonaniu zadań.

3. Warunki organizacyjne i czas trwania rywalizacji

1. Zadania konkursowe realizowane będą w trybie stacjonarnym w pracowni Branżowego Centrum Umiejętności (BCU) w Radomiu ul. Saskiej 4/6
2. Czas przeznaczony na bezpośrednią realizację zadania konkursowego wynosi łącznie **120 minut**.
3. Każdy Uczestnik otrzyma dodatkowo:
 - o **15 minut** na zapoznanie się ze stanowiskiem konkursowym oraz rozpakowanie rzeczy osobistych przed rozpoczęciem wykonywania zadań;
 - o **15 minut** na posprzątnięcie stanowiska pracy po upływie czasu przeznaczonego na wykonanie zadań konkursowych.

4. Wyposażenie stanowiska konkursowego

Dla zapewnienia równych szans i standaryzacji każdy z 8 finalistów ma do dyspozycji samodzielne, w pełni autonomiczne stanowisko robocze o identycznej konfiguracji:

- Wyspa kuchenna / Stół roboczy: Wykonany ze stali nierdzewnej z dolną półką.
- Urządzenie grzewcze: Indywidualna kuchenka gastronomiczna (4-palnikowa) zasilana gazem.
- Zlew jednokomorowy / Dostęp do wody: Przypisany bezpośrednio do stanowiska lub zintegrowany w module dwustanowiskowym (zapewniający niezależny dostęp do bieżącej wody ciepłej i zimnej).
- Piec konwekcyjno-parowy (Infrastruktura współdzielona): Zaawansowany piec gastronomiczny ulokowany w strefie centralnej.
- Stanowisko prezentacyjne chłodnicze: Ogólnodostępna szafa chłodnicza (temp. 0–4°C) do przetrzymywania surowców wrażliwych (pstrąg) przed rozpoczęciem pracy oraz do schładzania mis-en-place.

Wykaz narzędzi i sprzętu drobnego

Zestaw narzędzi przypisany do jednego stanowiska roboczego:

Narzędzia

- 1x Nóż szefa kuchni (kuty, dł. ostrza min. 15 cm).
- 1x Nóż do filetowania ryb (elastyczny, wąski, dł. ostrza ok. 16-18 cm).
- 1x Obieraczka pionowa lub poprzeczna (typu Y) do warzyw.
- 1x Precyzyjna waga elektroniczna (zakres do 3 kg, dokładność pomiarowa do 0,1 g).

Sprzęt pomocniczy i naczynia:

- 1x Deska do krojenia ryb (niebieska, HACCP) + 1x Deska do krojenia warzyw (zielona) + 1 x Deska brązowa do produktów ugotowanych HACCP).
- 2x Rondel gastronomiczny z rączką (pojemność 1,5 l oraz 2,5 l).
- 2x Patelnia z powłoką nieprzywierającą (średnica 24 cm oraz 28 cm).
- 4x Miska ze stali nierdzewnej (różne pojemności) do przygotowania mis-en-place.
- 1x Pęseta kucharska precyzyjna (dł. min. 20 cm) + 1x Szczypce uniwersalne.
- 1x Tarka czterostronna + 1x Siłko kuchenne z drobnym splotem.

5. Szczegółowy opis zadań konkursowych

Rywalizacja w ramach II etapu Konkursu obejmuje wykonanie dwóch niezależnych modułów zadaniowych w łącznym czasie **120 minut**:

MODUŁ 1: DANIE GŁÓWNE

1. Zadaniem Uczestnika jest przygotowanie **4 porcji dania głównego z wykorzystaniem polskiej ryby**, w którym gramatura pojedynczej porcji musi mieścić się w przedziale **od 150 g do 180 g**.
2. W procesie tworzenia dania głównego Uczestnik ma obowiązek wykorzystać następujące surowce:
 - o **własnoręcznie wycięty filet z pstrąga** (obróbka ryby przeprowadzana jest bezpośrednio na stanowisku konkursowym);
 - o **ziemniaki**;
 - o **kapustę oraz marchew** (opcjonalnie dopuszcza się użycie czerwonej cebuli).
3. Warunki serwowania i prezentacji potrawy:
 - o filety z pstrąga oraz elementy z ziemniaków muszą być serwowane bezwzględnie **na ciepło**;
 - o komponent z kapusty może być serwowany według uznania Uczestnika **na ciepło lub na zimno**.
4. Maksymalna liczba punktów do zdobycia w Module 1 wynosi: **90 pkt.**

MODUŁ 2: TEST PRECYZJI I SZYBKOŚCI

1. Zadaniem Uczestnika jest ręczne skrojenie ziemniaka w klasyczny element **julienne**.
2. Kryteria techniczne i parametry geometryczne cięcia:
 - o wymagana waga gotowego produktu po skrojeniu wynosi dokładnie **50 g**;
 - o pojedynczy słupek musi zachować precyzyjne wymiary: **2 mm x 2 mm x 50 mm**.
3. Maksymalna liczba punktów do zdobycia w Module 2 wynosi: **10 pkt.**

ZALĄCZNIK NR 2

do Regulaminu I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych – Konkurs Kulinaryny „Pstrąg z klasą”

HARMONOGRAM KONKURSU (II etap)

Dzień 1 – 21.06.2026 r. Niedziela

- **19:00** – Odprawa Uczestników przed Konkursem w Radomiu oraz losowanie godzin startu.
- **Po odprawie** – Przyjazd do hotelu Uczestników mieszkających poza Radomiem. Nocleg w hotelu zapewnionym przez Wykonawcę.

Dzień 2 – 22.06.2026 r. Poniedziałek

- **08:15 – 08:30** – Przyjazd Uczestników i Członków Kapitału konkursu na teren BCU w Radomiu ul. Saska 4/6.
- **09:00** – Oficjalne rozpoczęcie Konkursu.
- **14:00** – Zakończenie zmagani konkursowych.
- **15:00** – Uroczyste ogłoszenie wyników Konkursu oraz wręczenie dyplomów.
- **Po ogłoszeniu wyników** – Wyjazd Uczestników.

KONKURSU KULINARNEGO „PSTRĄG Z KLASĄ” OFICJALNA TABELA STARTÓW – 22 CZERWCA 2026 R.

Nr Stanowisko	Imię i Nazwisko Uczestnika	Wejście na stanowisko (15 min)	START (120 min pracy)	Prezentacja dań dla Jury	KONIEC PRACY	Sprzątanie (15 min)
1. S1	Wylosowany Uczestnik 1	08:45	09:00	11:00	11:00	11:00 – 11:15
2. S2	Wylosowany Uczestnik 2	09:00	09:15	11:15	11:15	11:15 – 11:30
3. S3	Wylosowany Uczestnik 3	09:15	09:30	11:30	11:30	11:30 – 11:45
4. S4	Wylosowany Uczestnik 4	09:30	09:45	11:45	11:45	11:45 – 12:00
5. S5	Wylosowany Uczestnik 5	09:45	10:00	12:00	12:00	12:00 – 12:15
6. S6	Wylosowany Uczestnik 6	10:00	10:15	12:15	12:15	12:15 – 12:30
7. S7	Wylosowany Uczestnik 7	10:15	10:30	12:30	12:30	12:30 – 12:45
8. S8	Wylosowany Uczestnik 8	10:30	10:45	12:45	12:45	12:45 – 13:00

ZAŁĄCZNIK NR 3

do Regulaminu I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych – Konkurs Kulinaryny „Pstrąg z klasą”

ARKUSZ OCENY

Imię i Nazwisko Eksperta:

Numer Startowy Uczestnika:

Stanowisko Robocze (S1–S8): | Godzina Prezentacji Dania:

Zadanie	Max. liczba pkt	Lp.	Opis	Uwagi	Ilość punktów
Moduł 1	90	1.	Kompozycja smakowa, aromat, konsystencja, temperatura dania. • Zrównoważony profil smakowy i zapachowy składowych dania. • Właściwa struktura elementów oraz optymalna temperatura podania. (Max. pkt: 30)	
		2.	Przygotowanie stanowiska pracy, organizacja pracy, posprzątnie po wykonanych zadaniach konkursowych, estetyka osobista. • Czystość bieżąca stanowiska, nienaganny i kompletny ubiór. • Przygotowanie stanowiska i końcowe sprzątnie w wyznaczonym czasie. (Max. pkt: 20)	
		3.	Techniki kulinarne, organizacja podczas wykonywania zadań konkursowych. • Poprawność stosowania zaawansowanych technik obróbki. • Przestrzeganie zasad BHP/HACCP, ekonomia pracy i brak strat surowca. (Max. pkt: 25)	
		4.	Estetyka przygotowanego dania, czysty talerz. • Nowoczesna aranżacja, styl podania oraz nienaganna czystość talerza. (Max. pkt: 15)	
Moduł 2	10	5.	Technika krojenia julienne z ziemniaka: • Prawidłowe zachowanie wymiarów słupka: 2 mm x 2 mm x 50 mm. • Uzyskanie wymaganej wagi czystego produktu po skrojeniu: 50 g. • Powtarzalność, równość cięcia oraz czystość i minimalizacja strat surowca. (Max. pkt: 10)	
ŁĄCZNA SUMA PUNKTÓW:			 /	100

.....
(Podpis Eksperta/ Członka Jury)

ZAŁĄCZNIK NR 4

do Regulaminu I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych – Konkurs Kulinaryny „Pstrąg z klasą”

KLAUZULA INFORMACYJNA O PRZETWARZANIU DANYCH OSOBOWYCH

I. Administrator Danych Osobowych

Administratorem danych osobowych Uczestników jest Ostateczny Odbiorca Wsparcia, którym jest **Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach** z siedzibą przy ul. Paderewskiego 55, 25-950 Kielce. Z Administratorem można skontaktować się pod adresem jego siedziby lub pod adresem Biura Zakładu znajdującego się przy ul. Śląskiej 9, 25-328 Kielce.

II. Inspektor Ochrony Danych

Administrator powołał Inspektora Ochrony Danych (IOD), z którym można kontaktować się we wszystkich sprawach dotyczących ochrony oraz przetwarzania danych osobowych pod adresem e-mail: iod@zd.kielce.pl lub korespondencyjnie na adres Biura Zakładu: ul. Śląska 9, 25-328 Kielce.

III. Cele przetwarzania danych osobowych

Dane osobowe Uczestników zbierane są i przetwarzane w następujących celach:

1. **Realizacja wsparcia w ramach projektu:** Cel wynikający z Umowy o objęcie przedsięwzięcia wsparciem z planu rozwojowego z dnia 01.03.2025 r., zawartej w ramach realizacji przedsięwzięcia pt. „*Utworzenie i wsparcie funkcjonowania Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie Gastronomii i Kelnerstwa dla branży gastronomicznej (BCU GiK)*”, realizującego koncepcję centrów doskonałości zawodowej (CoVs).
2. **Archiwizacja dokumentacji:** Cele archiwizacyjne zgodne z Jednolitym Rzeczym Wykazem Akt obowiązującym w ZDZ w Kielcach oraz przepisami o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne.

IV. Podstawa prawna przetwarzania

Administrator przetwarza dane osobowe na podstawie następujących przepisów prawa:

1. **Art. 6 ust. 1 lit. c RODO** – przetwarzanie jest niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze, w związku z:
 - o ustawą z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju;
 - o ustawą z dnia 28 kwietnia 2022 r. o zasadach realizacji zadań finansowanych ze środków europejskich w perspektywie finansowej 2021–2027;
 - o ustawą z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne;
 - o ustawą z dnia 14 czerwca 1960 r. Kodeks postępowania administracyjnego;

- o ustawą z dnia 14 lipca 1983 r. o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.
- 2. **Art. 6 ust. 1 lit. f RODO** – prawnie uzasadniony interes realizowany przez administratora (m.in. weryfikacja uprawnień, dochodzenie roszczeń lub obrona przed nimi).
- 3. **Art. 6 ust. 1 lit. b RODO** – przetwarzanie jest niezbędne do wykonania umowy lub podjęcia działania na żądanie osoby, której dane dotyczą, przed zawarciem umowy (proces zgłoszeniowy i udział w Konkursie).
- 4. **Art. 6 ust. 1 lit. a RODO (Zgoda)** – w przypadku wyrażenia dobrowolnej zgody na publikację zdjęć/nagrań w celu upowszechniania wiedzy i informacji na temat realizowanego projektu, w szczególności na stronie internetowej ZDZ w Kielcach oraz na oficjalnych profilach w portalach społecznościowych (Facebook, YouTube, Instagram).

V. Okres przechowywania danych osobowych

Dane osobowe będą przechowywane przez okres realizacji Umowy o dofinansowanie projektu oraz przez okres 3 lub 5 lat po zakończeniu jej realizacji – zgodnie z art. 132 Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE, Euratom) 2018/1046 z dnia 18 lipca 2018 r., a także przepisami ustawy o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne oraz ustawy o narodowym zasobie archiwalnym i archiwach.

VI. Rodzaje przetwarzanych danych osobowych

Administrator przetwarza dane osobowe przypisane do następujących kategorii osób:

1. **Uczestnicy konkursów, szkoleń i kursów organizowanych przez BCU:** imię, nazwisko, stanowisko służbowe, PESEL, wiek, status na rynku pracy, stopień niepełnosprawności, płeć, wykształcenie, nazwa podmiotu (szkoły/pracodawcy), adres siedziby podmiotu, numer telefonu, adres e-mail, wizerunek (w przypadku wyrażenia zgody).
2. **Użytkownicy systemu teleinformatycznego:** imię, nazwisko, stanowisko służbowe, nazwa podmiotu, adres siedziby podmiotu, numer telefonu, adres e-mail.

ZAŁĄCZNIK NR 5

do Regulaminu I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych – Konkurs Kulinarny „Pstrąg z klasą”

KODEKS ETYCZNY KAPITUŁY KONKURSU

Przyjęcie zaproszenia do składu Kapituły Konkursu Kulinarnego „Pstrąg z klasą” podczas I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych, przeprowadzanego w BCU GiK w Radomiu na terenie Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Radomiu, zobowiązuje mnie do przestrzegania zasad etyki ogólnoludzkiej, a w szczególności zasad dobrych praktyk branżowych. Jako Ekspert zobowiązuje się do przestrzegania poniższych zasad, które zapewnią profesjonalne przeprowadzenie rozgrywek konkursowych, wpłyną na sukces całego przedsięwzięcia oraz prestiż i poważanie w środowisku branżowym.

Jako Ekspert Konkursu zobowiązuję się do:

1. Profesjonalnego wykonywania powierzonych mi zadań, z poczuciem misji i szacunku do zawodu lub branży oraz w imię integracji środowiska branżowego.
2. Stawienia się na Konkurs w terminie wyznaczonym przez Wykonawcę, jednak zawsze przed przybyciem zawodników na stanowiska konkursowe. Gdybym z przyczyn niezależnych ode mnie miał się spóźnić lub w ogóle nie mógł uczestniczyć w Konkursie, bezwzględnie i niezwłocznie powiadomię o tym fakcie Wykonawcę.
3. Stawienia się na Konkurs w profesjonalnym, galowym mundurze kuchennym i dbania przez cały czas trwania imprezy o czystość i nienaganny wygląd.
4. Zachowania uczciwości i bezstronności, dając równe szanse każdemu Uczestnikowi i Uczestnicze. Zobowiązuję się do nieangażowania się w żadne nieetyczne i nieuczciwe praktyki służące dyskryminowaniu lub obniżaniu szans kogokolwiek.
5. Wykonywania czynności zgodnie ze swoim sumieniem i honorem zawodowym. Zobowiązuję się do nieulegania wpływom z zewnątrz, w tym ze strony Wykonawcy, kolegów z branży czy kampanii medialnych, jak również pozostałych członków Kapituły Konkursu.
6. Niezwłocznego poinformowania Wykonawcę w przypadku zaobserwowania jakichkolwiek nieetycznych praktyk.
7. Niewpływania na wyniki Konkursu i niesugerowania ocen pozostałym członkom Kapituły Konkursu.
8. Zachowania całkowitej trzeźwości i niezazywania jakichkolwiek środków odurzających przez cały czas wykonywania obowiązków Eksperta oraz wystrzegania się wszelkich zachowań mających wpływ na pracę komisji lub zagrażających uczestnikom wydarzenia.
9. Wnoszenia własnej wiedzy, doświadczenia i umiejętności w poszanowaniu prawa do wymiany poglądów z pozostałymi członkami Kapituły Konkursu i respektowania ich opinii oraz spostrzeżeń.
10. Dokładnego zapoznania się z Regulaminem Konkursu i całkowitego jego respektowania. W przypadku zapytań ze strony Uczestników dotyczących spraw regulaminowych, zobowiązuję się do bezwzględnego udzielenia odpowiedzi.
11. Znajomości i bezwzględnego przestrzegania zasad dobrych praktyk higieny i bezpieczeństwa (GHP/BHP).
12. Przestrzegania zasady poufności posiadanych materiałów oraz wyników panelu dyskusyjnego z pozostałymi członkami Kapituły Konkursu. Rozmowy z Uczestnikami Konkursu na temat efektów oceny prac konkursowych będę prowadzić wyłącznie w czasie lub momencie do tego wyznaczonym (tzw. feedback) i na wyraźną prośbę Wykonawcy.

ZALĄCZNIK NR 6

do Regulaminu I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych – Konkurs Kulinaryny „Pstrąg z klasą”

realizowanego w ramach BCU GiK w Radomiu na terenie Zakładu Doskonalenia Zawodowego w Radomiu.

WZÓR FORMULARZA ZGŁOSZENIOWEGO KANDYDATA

Prosimy o czytelne wypełnienie formularza (drukowanymi literami) i przesłanie skanu/pliku najpóźniej do dnia **16.06.2026 r. do godz. 23:59**

na adres e-mail: konkurs@pstragzklasa.info

I. DANE OSOBOWE I KONTAKTOWE KANDYDATA

1. **Imię (imiona):**
.....
2. **Nazwisko:**
.....
3. **Data urodzenia:** 4. **Numer PESEL:**
.....
4. **Adres zamieszkania:**
.....
5. **Numer telefonu kontaktowego:**
.....
6. **Adres e-mail:**
.....
7. **Status na rynku pracy (zaznacz właściwe):**
 Uczeń / Student
 Osoba pracująca
 Inny:

II. DANE PODMIOTU ZGŁASZAJĄCEGO (SZKOŁA / UCZELNIA / PRACODAWCA)

1. **Pełna nazwa podmiotu:**
.....
2. **Adres siedziby podmiotu:**
3. **Imię i nazwisko opiekuna/mentora (jeśli dotyczy):**
.....
4. **Telefon/e-mail kontaktowy do podmiotu:**
.....

III. ETAP I – ZADANIE KWALIFIKACYJNE (REKRUTACYJNE)

Zgodnie z Rozdziałem V ust. 4 Regulaminu, nominację do II etapu otrzymuje 8 osób z najwyższą liczbą punktów za zadanie wskazane poniżej. Prosimy o wpisanie nazwy/opisu zgodnie z wytycznymi merytorycznymi z Załącznika nr 1.

1. **Opisz i podaj nazwę autorskiej receptury na danie z pstrąga:**

.....

2. **Napisz, dlaczego chcesz być kucharką/kucharzem:**

.....

IV. OŚWIADCZENIA I ZGODY FORMALNE

(Zaznaczenie poniższych pól oraz podpis są warunkiem koniecznym do wzięcia udziału w procesie rekrutacji).

Akceptacja Regulaminu: Oświadczam, że zapoznałem/am się z treścią Regulaminu I edycji Konkursu Umiejętności Zawodowych – Konkurs Kulinarny „Pstrąg z klasą” i w pełni akceptuję jego postanowienia oraz zobowiązuję się do ich przestrzegania.

Zgoda na wizerunek: Wyrażam zgodę na nieodpłatne, wielokrotne, nieograniczone czasowo i terytorialnie przetwarzanie i publikowanie mojego wizerunku (zdjęcia, nagrania wideo z przebiegu Konkursu) wraz z podaniem mojego imienia, nazwiska oraz nazwy reprezentowanej szkoły/uczelni/firmy w celach promocyjnych i reklamowych związanych z Konkursem przez Wykonawcę, Organizatora oraz Partnerów (zgodnie z Rozdziałem X ust. 10 Regulaminu).

Prawa autorskie: Oświadczam, że przysługują mi pełne i nieograniczone prawa autorskie do wszelkich materiałów, przepisów oraz receptur przesyłanych w ramach zgłoszenia konkursowego i nie naruszają one praw osób trzecich (zgodnie z Rozdziałem VIII Regulaminu).

Klauzula RODO: Oświadczam, że zapoznałem/am się z treścią klauzuli informacyjnej dotyczącej przetwarzania moich danych osobowych przez Administratora (Załącznik nr 4 do Regulaminu) i przyjmuję do wiadomości, że podanie danych jest wymogiem ustawowym i niezbędnym do udziału w Konkursie.

.....
(Miejscowość, Data)

.....
(Czytelny podpis Kandydata)