

Regulamin Olimpiady kulinarnej „Dieta śródziemnomorska – smak zdrowia”

Organizatorzy:

**Wydział Technologii Żywności, Uniwersytet Rolniczy
im. H. Kołłątaja w Krakowie**

Branżowe Centrum Umiejętności w Myślenicach

Patronat:

Rektor Uniwersytet Rolniczy im. H. Kołłątaja w Krakowie,

Stowarzyszenie Kucharzy Polskich



**Rzeczpospolita
Polska**

**Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU**





Spis treści	2
Postanowienie ogólne	3
Organizatorzy	3
Zasady udziału	4
Dane osobowe	5
Postanowienia końcowe	6
Załączniki	6



Postanowienie ogólne

§ 1

Niniejszym regulamin, określa warunki uczestnictwa w Olimpiadzie kulinarnej pn. „Dieta śródziemnomorska – smak zdrowia”, która odbędzie się w dniach 17 i 24 czerwca 2026 r., a także kryteria oceny w tym konkursie. Olimpiada kulinarna kierowana jest do osób, które ukończyły kursy w BCU oraz osób, które kształcą się lub mają wykształcenie z zakresu gastronomii i kelnerstwa.

§ 2

Celem Olimpiady jest:

1. Promowanie innowacji kulinarnej
2. Charakteryzowanie podstawowych założeń diety śródziemnomorskiej.
3. Przedstawienie korzyści zdrowotnych wynikających ze stosowania diety śródziemnomorskiej.
4. Analiza wpływu diety śródziemnomorskiej na profilaktykę chorób cywilizacyjnych, w szczególności chorób układu krążenia, otyłości i cukrzycy typu 2.
5. wykonanie potraw inspirowanych dietą śródziemnomorską z zachowaniem zasad zdrowego żywienia.

§ 3

Organizatorami Olimpiady są:

Wydział Technologii Żywności (w skrócie WTŻ), Uniwersytet Rolniczy im. H. Kołłątaja w Krakowie, ul. Balicka 122, 30-149 Kraków

oraz

Branżowe Centrum Umiejętności w Myślenicach (w skrócie BCU), ul. Zdrojowa 18, 32-400 Myślenice.



§ 4

Olimpiada odbywa się na terenie Branżowego Centrum Umiejętności w Myślenicach. Zgłoszenie odbywa się drogą elektroniczną poprzez wysłanie informacji z załącznika 1 na adres mailowy: olimpiadia.kulinarna2@urk.edu.pl

§ 5

Olimpiada kulinarna składa się z 3 etapów:

I etap – test kwalifikacyjny on-line. Komisja egzaminacyjna wyłoni 15 najlepszych uczestników.

II etap – część teoretyczna w BCU w Myślenicach. Komisja egzaminacyjna wyłoni 5 najlepszych uczestników.

III etap – część praktyczna w BCU w Myślenicach, w czasie której uczestnik ma za zadanie przygotować wylosowaną potrawę z zakresu tematycznego Olimpiady – lista dostępnych surowców będzie przesłana uczestnikom zakwalifikowanym do II etapu.

§ 6

Szczegółowe zasady udziału w Olimpiadzie kulinarnej

1. Uczestnicy startują w Olimpiadzie kulinarnej indywidualnie.
2. Uczestnicy powinni zaprezentować umiejętności w przygotowaniu oryginalnych dań.
3. Każdy uczestnik będzie oceniany przez Komisję Egzaminacyjną, która wyłoni zwycięzców.
4. Wymagane jest, aby niepełnoletni uczestnicy mieli opiekuna. Opiekunem może być rodzic lub nauczyciel.



5. Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród odbędzie się w dniu konkursu, po jego zakończeniu.
6. Koszt przejazdu do BCU w Myślenicach pokrywa uczestnik Olimpiady.
7. Przygotowane potrawy zostaną poddane ocenie Komisji. Jeśli zażąda tego Komisja, uczestnicy konkursu zobowiązani są do udzielenia odpowiedzi na zadane pytania dotyczące przygotowanych potraw.
8. Część teoretyczna Olimpiady
 - I etap, odbędzie się 17.06.2026 r., obejmuje test kwalifikacyjny on-line, z zakresu obowiązującej literatury, która dostępna jest na stronie: <https://bcumyslenice.pl/>
Dostęp do testu uczestnicy uzyskają drogą mailową. Test będzie dostępny od godziny 17.00 do 18.00 (czas trwania 30 min).
 - II etap, rozpocznie się o 9.00 w dniu 24.06.2026 r. (czas trwania 30 min) w budynku BCU w Myślenicach - obejmuje test pisemny z zakresu obowiązującej literatury, która dostępna jest na stronie: <https://bcumyslenice.pl/>.
9. Część praktyczna Olimpiady odbędzie się w dniu 24.06.2026 r. w BCU w Myślenicach.
Czas na wykonanie zadania: 160 minut + 20 minut na pobranie surowców z magazynu i przygotowanie stanowiska pracy. Do dyspozycji uczestników Olimpiady kulinarnej zostanie udostępnione stanowisko robocze wyposażone w blat roboczy, trzon kuchenny, narzędzia i drobny sprzęt. Ponadto do dyspozycji wszystkich uczestników są: 3 piece konwekcyjno-parowe, 2 schładzarki szokowe, sprzęt mechaniczny: blender, wilk, mikser planetarny. Zastawę do ekspedycji potraw zapewnia organizator.
- 10.

§ 7

Komisja egzaminacyjna

Do każdego etapu organizatorzy powołują komisję egzaminacyjną, w składzie :

1. przewodniczący – pracownik WTŻ
2. z-ca przewodniczącego – Szef kuchni



3. członkowie (min. 3 członków) – osoby z branży związanej tematycznie z Olimpiadą.

Ponadto zostanie powołany Komitet Honorowy, w składzie: dziekan WTŻ, profesor z dyscypliny Technologia Żywności i Żywnienie Człowieka, dyrektor BCU, członek Rady BCU oraz Szef kuchni.

Nad merytoryczną częścią konkursu będzie czuwał Komitet Naukowy, składający się z pracowników naukowo-dydaktycznych WTŻ.

Za organizację Olimpiady odpowiada Komitet organizacyjny składający się z pracowników WTŻ oraz BCU.

§ 8

Dane osobowe

Przystępując do Olimpiady kulinarnej uczestnik wyraża zgodę na:

1. przetwarzanie przez Organizatorów jego danych osobowych dla potrzeb przeprowadzenia Konkursu oraz realizacji jego celów, na warunkach określonych w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z 27.04.2016 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 (Dz. Urz. UE L 119), zwanego dalej RODO
2. rozpowszechnianie jego wizerunku oraz udziela nieodpłatnej, nieograniczonej w czasie i co do terytorium, niewyłącznej licencji na prezentację (prezentowanie publicznie w dowolny sposób w tym m.in. w Internecie, prasie) wykonanej przez uczestnika potrawy oraz wizerunku, imienia i nazwiska uczestnika, w ramach promocji Olimpiady kulinarnej oraz działalności Organizatorów.

§ 9



Postanowienia końcowe

Organizatorzy zastrzegają sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania konkursu bez podania powodu.

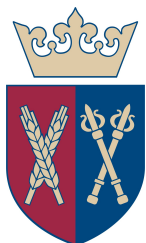
§ 10

Załączniki:

Załącznik nr 1. Karta zgłoszenia do Olimpiady kulinarnej

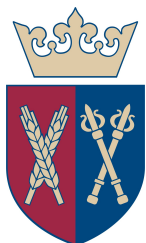
Załącznik nr 2. Karta oceny części praktycznej

Załącznik nr 3. Zgoda na przetwarzanie danych



Załącznik nr 1. Karta zgłoszenia do Olimpiady kulinarnej

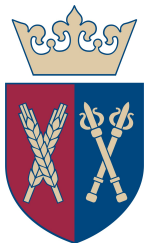
1. Imię i nazwisko
2. Instytucja: nazwa zakładu pracy/szkoła/uczelnia
.....
3. Adres mailowy
4. Telefon





Załącznik nr 2. Karta oceny

Karta oceny – część praktyczna „Dieta Śródziemnomorska – Smak Zdrowia”													
Nr uczestnika	mise en place	organizacja pracy	higiena produkcji	zużycie surowców	prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych	ocena stanowiska po zakończeniu pracy	kompozycja potrawy	sposób wydania potrawy	wielkość porcji – proporcjonalność	kreatywność	smak i aromat potrawy	tekstura poszczególnych składników	SUMA
	0-5 pkt.	0-10 pkt.	0-10 pkt.	0-5 pkt.	0-10 pkt.	0-5 pkt.	0-10 pkt.	0-5 pkt.	0-5 pkt.	0-10 pkt.	0-20 pkt.	0-5 pkt.	100 pkt.
1													
2													
3													
4													
5													



Załącznik nr 3.

ZGODA NA PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH I WIZERUNKU UCZESTNIKA KONKURSU

.....

imię i nazwisko uczestnika pełnoletniego (wypełnia uczestnik pełnoletni),

.....

imię i nazwisko rodziców/opiekunów prawnych uczestnika niepełnoletniego (wypełnia uczestnik niepełnoletni),

jako pełnoprawny/ni opiekun/owie uczestnika konkursu

.....

(imię i nazwisko niepełnoletniego uczestnika konkursu)

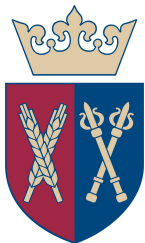
[] TAK [] NIE (w wybranym miejscu postawić X)

Wyrażam/y zgodę na umieszczenie i przetwarzanie moich danych osobowych, wizerunkowych w bazie adresowej organizatorów nieodpłatnie, z możliwością ich poprawiania i uzupełniania, we wszelkich działaniach związanych z olimpiadą kulinarną przez administratora danych: **Branżowe Centrum Umiejętności w Myślenicach oraz Wydziałem Technologii Żywności URK**, zwanymi dalej „Organizatorem” lub „Administratorem” w celu przeprowadzenia i promocji konkursu, w szczególności poprzez:

- przetwarzanie moich danych osobowych
- utrwalanie i zwielokrotnianie wizerunku w mediach, w szczególności na stronach internetowych, prasie, broszurach, ulotkach, gazetkach itp.
- rozpowszechnianie oraz publikowanie wizerunku w mediach, w szczególności na stronach internetowych, Facebooku, prasie, broszurach, ulotkach, gazetkach itp.
- obrót materiałami, na których utrwalono wizerunek, popularyzującymi konkurs.

Oświadczam, że zgodę wyrażam dobrowolnie.

Wiem, że w każdym momencie mam możliwość odwołania swojej zgody.



.....

.....

czytelny podpis/y

Oświadczam, że w związku z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych (ogólne rozporządzenie o ochronie danych „RODO”) przyjąłem/przyjęłam do wiadomości następującą informację:

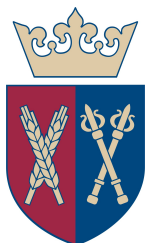
1. Administratorem danych osobowych tj. wizerunek uczestnika będzie: Branżowe Centrum Umiejętności Myślenice oraz Wydział Technologii Żywności URK – Organizatorzy konkursu.
2. Cel przetwarzania danych osobowych: realizacja prawnie uzasadnionego interesu Administratora (zgodnie z art. 6 ust. 1 f) RODO) – promocja Konkursu.
3. Wizerunek uczestnika będzie przetwarzany na podstawie podpisanej zgody, zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. a RODO.
4. Wizerunek uczestnika może być udostępniony w sposób wyrażony na druku zgody.
5. Wizerunek uczestnika będzie przetwarzany przez Organizatora do momentu cofnięcia przez zgody przez uczestnika.
6. Uczestnikowi Olimpiady przysługuje prawo wniesienia skargi do organu nadzorczego - Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych. Skargę w tym zakresie można wnieść w dowolnym momencie, jeżeli uważa Pani/Panu, że powierzone dane osobowe są przetwarzane z naruszeniem obowiązujących przepisów prawa.
7. Uczestnikowi Olimpiady przysługuje prawo do:
 - 1) cofnięcia zgody na przetwarzanie danych osobowych - skorzystanie z prawa do cofnięcia zgody nie ma wpływu na jej przetwarzanie, które miało miejsce do momentu wycofania zgody;
 - 2) żądania od administratora dostępu do danych osobowych;
 - 3) prawo do ich sprostowania;
 - 4) usunięcia lub ograniczenia przetwarzania.

.....

czytelny podpis/y

Oświadczam, że regulamin konkursu jest mi znany

.....



czytelny podpis/y