

REGULAMIN
OGÓLNOPOLSKIEGO TURNIEJU UCZNIOWSKIEGO CUKIERNI SOWA

§1

1. Organizatorem konkursu jest Cukiernia Sowa Sp. z o.o. w Bydgoszczy, ul. Ks. J. Schulza 3, 85 – 315 Bydgoszcz, wpisana do rejestru przedsiębiorców KRS pod numerem 0000923230, NIP 9671053672, o kapitale zakładowym 15.000.000 zł.
2. Z zastrzeżeniem dalszych postanowień Regulaminu, Uczestnikami konkursu mogą być uczniowie wszystkich klas szkół zawodowych w zawodzie cukiernika, jak również uczniowie takich klas, którzy w 2022 r. uzyskują status absolwentów.
3. Uczestnictwo osób niepełnoletnich lub o ograniczonej zdolności do czynności prawnych możliwe jest pod warunkiem wyrażenia zgody przez ich prawnego opiekuna.

§2

1. W ramach konkursu przewidziane są dwie konkurencje:
 - a. Konkurencja indywidualna – dla osób, które w 2022 r. uzyskują status absolwenta klasy w zawodzie cukiernik, polegająca na stworzeniu przepisu oraz wykonaniu wg. tego przepisu autorskiego deseru bankietowego „monoporcji”;
 - b. Konkurencja zespołowa – dla uczniów wszystkich klas szkół zawodowych w zawodzie cukiernika, działających w dwuosobowych grupach, polegająca na stworzeniu przepisu oraz wykonaniu wg. tego przepisu tortu piętrowego o dowolnej liczbie pięter (konstrukcja minimum 2-poziomowa) o dowolnej tematyce dekoracji.
2. Jeden uczestnik może brać udział w konkursie w ramach wyłącznie jednej konkurencji.
3. Każda z konkurencji podzielona jest na dwa etapy: eliminacje oraz finał. W eliminacjach biorą udział wszyscy, którzy nadesłali prawidłowe zgłoszenia konkursowe. W finale udział brać będą wyłącznie osoby i zespoły zakwalifikowane do tego etapu.
4. Szczegółowe wytyczne dotyczące organizacji pracy Uczestników konkursu zawarte są w regulaminach poszczególnych konkurencji, stanowiących osobne dokumenty.

§3

1. Zgłoszenia konkursowe należy składać wyłącznie drogą elektroniczną, za pośrednictwem formularza dostępnego pod adresem:
<https://system.erecruiter.pl/FormTemplates/RecruitmentForm.aspx?WebID=18bb2f26f6014408812ef163664c3944>
2. w nieprzekraczalnym terminie od dnia 16.05.2022r. do dnia 15.09.2022r.
3. Do zgłoszenia należy załączyć:
 - a. recepturę wraz ze szczegółowym wykazem składników (w tym wskazaniem ich ilości);
 - b. fotografię pracy konkursowej (dopuszczalne jest wykonanie fotografii makiety deseru/tortu);
 - c. zgodę opiekuna prawnego na udział Uczestnika w konkursie (jeśli wymagana);
 - d. oświadczenie Uczestnika/Uczestników o przysługiwaniu im całości autorskich praw osobistych i majątkowych do zgłaszanej w ramach konkursu receptury.
4. Receptura zgłaszana w ramach konkursu nie może być recepturą wcześniej już publikowaną lub nagradzaną w innych konkursach, nie może być przedmiotem jakichkolwiek praw osób trzecich. Uczestnikowi lub Uczestnikom musi względem niej przysługiwać pełnia autorskich praw osobistych i majątkowych.

5. Zgłoszenia dokonane nieprawidłowo, niezgodne z prawem lub niniejszym Regulaminem zostaną pominięte.

§4

1. W ramach eliminacji powołane przez Organizatora 5-osobowe jury oceni nadesłane prace konkursowe, przyznając punkty w poszczególnych kategoriach:
 - a. Kreatywność – od 0 do 25 punktów;
 - b. Estetyka prezentacji – od 0 do 25 punktów;
 - c. Dekoracja – od 0 do 25 punktów;
 - d. Zastosowane techniki – od 0 do 25 punktów.
2. W ramach każdej z konkurencji do etapu w finale zakwalifikowane zostanie 6 prac, które uzyskają najwyższą ilość punktów.
3. Ogłoszenie finalistów nastąpi w terminie do dnia 26.09.2022r. pod adresem <http://www.cukierniasowa.pl/turniej>

§5

1. Finał konkursu odbędzie się w siedzibie Organizatora w dniach 23-24.10.2022r.
2. W dniu rozpoczynającym finał każdy Uczestnik jest zobowiązany przedłożyć:
 - a. aktualne zaświadczenie sanitarno-epidemiologiczne o braku jakichkolwiek przeciwwskazań do pracy z żywnością;
 - b. oświadczenie o braku objawów chorób zakaźnych;
 - c. podpisaną wg. dostarczonego przez Organizatora wzoru umowę nieodpłatnego przeniesienia autorskich praw majątkowych do pracy konkursowej, obejmującą prawa związane z wytwarzaniem produktów w oparciu o przepis na cele związane z prowadzoną przez Organizatora działalnością gospodarczą oraz zezwalającą Organizatorowi na wprowadzanie modyfikacji receptury.
3. W ramach finału Uczestnik/Uczestnicy wykonają samodzielnie pracę konkursową wg zgłoszonego przez siebie przepisu, wykorzystując do tego składniki:
 - a. dostarczone przez Organizatora – listę składników podstawowych prezentuje regulamin konkurencji,
 - b. składniki specjalne dostarczone we własnym zakresie przez Uczestnika/Uczestników,
 - c. W ramach konkurencji zespołowej Uczestnicy bazować będą ponadto na przygotowanych uprzednio przez Organizatora biskoptach (białych lub kakaowych, dozwolone jest ich mieszanie) w standardowych rozmiarach o średnicy około 15 cm, 25 cm i 32 cm. Uczestnicy kategorii indywidualnej mogą bazować na uprzednio przygotowanych przez Organizatora biskoptach, po uprzednim zgłoszeniu takiej potrzeby.
4. Składniki zostaną dostarczone zgodnie z wykazem składników, o którym mowa w § 3 ust. 3 lit. a Regulaminu oraz w regulaminach konkurencji.
5. W ramach konkurencji indywidualnej praca powinna zostać wykonana w czasie 150 minut (2,5 godziny). W ramach konkurencji grupowej praca powinna zostać wykonana w czasie 270 minut (4,5 godziny).
6. Praca konkursowa wykonana w trakcie finału podlegać będzie ocenie 5-osobowego jury, przyznającego punkty w następujących kategoriach:
 - a. Kreatywność: 0 – 50 punktów;
 - b. Estetyka prezentacji: 0 – 50 punktów;
 - c. Dekoracja i zastosowanie technik: 0 – 50 punktów;

- d. Kompozycja smakowa: 0 – 100 punktów;
 - e. Organizacja pracy, przestrzeganie zasad BHP i HACP: 0 – 50 punktów.
7. O wyniku uczestnictwa decydować będzie suma punktów, o których mowa w ust. 6.

§6

1. W ramach finałów Organizator ponadto zapewnia:
 - a. Opiekę medyczną ratownika lub pielęgniarki w trakcie trwania konkurencji;
 - b. Zakwaterowanie wraz ze śniadaniem dla Uczestników pełnoletnich w pokojach 1 – osobowych oraz w pokojach 2 osobowych oraz ich opiekunów (1 opiekun na 1 Uczestnika);
 - c. Obiad w pierwszym dniu finałów;
 - d. Zwiedzanie zakładów Organizatora;
 - e. Zwrot kosztów przejazdu Uczestnika wraz z opiekunem na finał konkursu (w kwocie nie większej, niż 200 zł/os.), zgodnie z udokumentowanymi wydatkami.

§7

1. W trakcie finałów Uczestnicy i ich opiekunowie zobowiązani są do przestrzegania Regulaminu konkursu, regulaminu konkurencji, powszechnie obowiązujących przepisów prawa, stosowania się do norm BHP i przeciwpożarowych oraz przepisów porządkowych obowiązujących na terenie zakładów Organizatora, jak również stosować się do poleceń Organizatora oraz przepisów obowiązujących na terenie obiektu noclegowego.
2. Osoby naruszające obowiązek opisany w ust. 1 mogą zostać przez Organizatora bez ostrzeżenia wydalone z terenu jego obiektów i wykluczone z uczestnictwa w finałach.
3. Uczestnicy niespełniający warunków do uczestnictwa w finale mogą ponadto zostać zdyskwalifikowani z uczestnictwa w konkursie bez uprzednich wezwań do usunięcia naruszeń.

§8

1. Dla laureatów finałów w poszczególnych konkurencjach Organizator przewidział następujące nagrody:
 - a. Konkurencja indywidualna:
 - za zajęcie pierwszego miejsca: pakiet nagród o wartości 2.000 zł oraz gwarancja zatrudnienia u Organizatora na stanowisku „młodszy cukiernik”, wprowadzenie receptury do menu lokali Organizatora (z zastrzeżeniem prawa Organizatora do ograniczenia czasowego lub poszczególnych lokali), medal oraz puchar, a także udział w warsztatach cukierniczych organizowanych w drugim dniu finałów;
 - za zajęcie drugiego miejsca: pakiet nagród o wartości 1.000 zł oraz medal, a także udział w warsztatach cukierniczych organizowanych w drugim dniu finałów;
 - za zajęcie trzeciego miejsca: pakiet nagród o wartości 500 zł oraz medal, a także udział w warsztatach cukierniczych organizowanych w drugim dniu finałów;
 - dla wszystkich finalistów: pamiątkowe dyplomy, bluzy z logotypami Cukierni Sowa oraz sponsorów, a także nagrody książkowe;
 - b. Konkurencja zespołowa (dla obu członków zespołu łącznie):
 - za zajęcie pierwszego miejsca: pakiet nagród o wartości 3.000 zł, medale oraz udział w warsztatach cukierniczych organizowanych w drugim dniu finałów, a także puchar dla szkoły reprezentowanej przez Uczestników;

- za zajęcie drugiego miejsca: pakiet nagród o wartości 2.000 zł, medale oraz udział w warsztatach cukierniczych organizowanych w drugim dniu finałów, a także puchar dla szkoły reprezentowanej przez Uczestników;
 - za zajęcie trzeciego miejsca: pakiet nagród o wartości 1.000 zł, medale oraz udział w warsztatach cukierniczych organizowanych w drugim dniu finałów, a także puchar dla szkoły reprezentowanej przez Uczestników.
 - dla wszystkich finalistów: pamiątkowe dyplomy, bluzy z logotypami Cukierni Sowa oraz sponsorów, a także nagrody książkowe;
2. Ponadto w ramach konkursu zespołowego Organizator przekaze na rzecz szkoły zwycięskiej drużyny profesjonalny mikser planetarny.
 3. Mając na uwadze treść obowiązujących przepisów prawa, Organizator powstrzyma się z wydaniem nagrody do czasu przekazania przez beneficjentów na jego rzecz kwoty podatku dochodowego, jaki Organizator jest obowiązany odprowadzić w związku z przyznaniem im nagrody – w przypadku powstania takiego obowiązku.

§9

1. W związku z uczestnictwem w konkursie organizator będzie przetwarzał dane osobowe Uczestników oraz opiekunów jako Administrator Danych Osobowych (ADO). Przetwarzanie to odbywa się z poszanowaniem obowiązujących przepisów prawa, w szczególności *Rozporządzenia 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 (ogólne rozporządzenie o ochronie danych)*
2. Dane osobowe są przetwarzane w celach:
 - a. weryfikacji Uczestnika konkursu pod kątem spełniania przez niego warunków uczestnictwa w konkursie oraz wyłonienia zwycięzcy konkursu i przekazania nagrody – art. 8 ust. 1 lit. a, b; art. 8 ust. 2. ww. Rozporządzenia;
 - b. spełnienia przez ADO obowiązków wynikających z przepisów prawa podatkowego i o rachunkowości, w szczególności ewidencji księgowej nagrody oraz odprowadzenia należnego podatku od nagrody (dotyczy zwycięzców konkursu) – art. 8 ust. 3. ww. Rozporządzenia;
 - c. rozpoznawania reklamacji związanych z uczestnictwem w konkursie – art. 8 ust. ww. rozporządzenia;
3. Odbiorcą danych osobowych jest Administrator. Dostęp do danych osobowych może być udzielony także podmiotom świadczącym na rzecz Administratora obsługę teleinformatyczną oraz prawną.
4. Podanie danych osobowych jest dobrowolne. Jednakże ich przekazanie w zakresie imienia, nazwiska, adresu do korespondencji lub adresu poczty elektronicznej lub numeru telefonu (jako danych do kontaktu), jest konieczne do udzielenia odpowiedzi na reklamację, a ich niepodanie może skutkować niemożnością rozpoznania reklamacji. W zakresie uczestnictwa w konkursie konieczne jest podanie imienia, nazwiska, adresu zamieszkania lub adresu korespondencyjnego, a także szkoły i klasy, do której Uczestnik uczęszcza. Zwycięzcy ze względów prawa podatkowego mogą być zobowiązani dodatkowo do podania daty urodzenia, nr PESEL lub NIP. Odmowa udostępnienia ww. danych skutkować może odpowiednio uniemożliwieniem uczestnictwa w konkursie, odebrania nagrody lub rozpatrzenia reklamacji.

5. Dane osobowe Uczestników konkursu oraz ich opiekunów, jak również osób składających reklamacje przetwarzane są do czasu przedawnienia się roszczeń tych osób względem Administratora zgodnie z przepisami *Kodeksu cywilnego* oraz miesiąc następujący po upływie tego terminu. Dane osobowe zwycięzców konkursu przetwarzane będą przez czas przechowywania dokumentacji rachunkowej i podatkowej, wynikającym z przepisów prawa oraz miesiąc następujący po upływie tego terminu. Dane osobowe obejmujące informacje o stanie zdrowia osób uczestniczących w finałach przetwarzane będą przez czas przewidziany przepisami sanitarnymi oraz następujący po nich okres tygodnia.
6. Posiadają Państwo prawo do dostępu do treści swoich danych oraz prawo do ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, przenoszenia, wniesienia sprzeciwu co do przetwarzania.
7. Posiadają Państwo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych osobowych w przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy prawa.

§10

1. Na rzecz organizatora zastrzega się prawo zmiany czasu trwania konkursu lub jego odwołania, jeśli wynikać to będzie z przyczyn niezależnych od organizatora – wówczas Uczestnikom przysługuje prawo od złożenia oświadczenia o odstąpieniu od uczestnictwa w konkursie.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem zastosowanie mają powszechnie obowiązujące przepisy prawa.

REGULAMIN KONKURENCJI INDYWIDUALNEJ
OGÓLNOPOLSKIEGO TURNIEJU UCZNIOWSKIEGO CUKIERNI SOWA W ROKU 2022

1. Konkurencją indywidualną w konkursie Ogólnopolski Turniej Uczniowski Cukierni Sowa jest przygotowanie pracy: deser bankietowy „monoporcja”.
2. Uczestnik opracowuje deser w oparciu o własny pomysł i recepturę autorską, samodzielnie wybiera temat przygotowywanej pracy.
3. Czas trwania konkurencji to 150 minut (2,5 godziny). Przewidywany czas konkurencji w podziale na etapy pracy rozkłada się na:
 - a. 15 minut - rozpakowanie produktów;
 - b. 120 min (2 godziny) - wykonywanie pracy konkursowej;
 - c. 15 minut – sprząkanie stanowiska pracy.
4. Każdy Uczestnik zobowiązany jest przygotować 8 szt. deseru z kompletną dekoracją.
5. Waga 1 sztuki deseru to 80-120 g. (niedowaga lub przekroczenie wagi będzie skutkowało punktami ujemnymi w ocenie technicznej).
6. Każda Monoporcja zawierać musi minimum 3 struktury i tworzyć jednolity deser. Do ilości struktur nie zalicza się polewy i dekoracji.
7. Wszystkie elementy deseru muszą być jadalne.
8. Monoporcje z kompletną dekoracją należy zaprezentować na osobnych talerzach.
9. Talerze do prezentacji zapewni organizator konkursu (wzór talerza zostanie wysłany do uczestników z informacją o zakwalifikowaniu się do finału konkursu).
10. Organizator zapewnia podczas konkursu temperówki z trzema rodzajami czekolady:
 - a. Czekolada biała Barry Callebaut CW2;
 - b. Czekolada mleczna Barry Callebaut 823;
 - c. Czekolada deserowa Barry Callebaut 811.
11. Temperówki zostaną usytuowane przez Organizatora w strefie wspólnej, dostępnej dla wszystkich Uczestników konkursu.
12. Organizator zapewnia podstawowe produkty do wykonania pracy konkursowej. Lista produktów podstawowych znajduje się na końcu regulaminu konkurencji.
13. Zamówienie na produkty podstawowe niezbędne do wykonania pracy konkursowej, należy wysłać najpóźniej do 14.10.2022 r. na adres kariera@cukierniasowa.pl
14. Uczestnicy są zobowiązani do zapewnienia we własnym zakresie wszystkich składników spoza listy składników podstawowych, niezbędnych do wykonania zadania konkursowego.
15. Organizator nie zwraca kosztów poniesionych na dodatkowe produkty specjalne.
16. W ramach konkursu Organizator zapewnia wyposażone stanowisko pracy indywidualnej, w skład którego wchodzi:
 - a. stół 2m/70 cm;
 - b. 2 regały cukiernicze z blaszkami 60/40 cm;
 - c. mikser planetarny Kitchen Aid;
 - d. kuchenka indukcyjna + 2 garnki;
 - e. kuchenka mikrofalowa.
17. W ramach konkursu Organizator zapewnia wyposażenie w strefie wspólnej, dostępnej dla wszystkich Uczestników konkurencji, w skład której wchodzi:
 - a. zamrażarka Szokowa 2 szt. (1 zamrażarka na 3 uczestników);
 - b. lodówki;
 - c. zlewozmywaki;

18. Pozostałe drobne narzędzia i urządzenia niezbędne do wykonania pracy konkursowej
Uczestnicy zobowiązani są zapewnić we własnym zakresie.
19. Organizator zapewnia dostęp do profesjonalnej myjni sprzętu cukierniczego z obsługą (Uczestnicy oddają w specjalnie przygotowanych koszach zabrudzony sprzęt do umycia).

Lista produktów podstawowych:

Biskopt czekoladowy
Biskopt naturalny
Mąka pszenna
kakao
mleko
śmietanka UHT 33 %
śmietanka UHT 36 %
masło
olej rzepakowy
jajka
żółtka pasteryzowane
cukier kryształ
cukier puder
żelatyna spożywcza 18 blum
Czekolada biała Barry Callebaut CW2
Czekolada mleczna Barry Callebaut N. 823
Czekolada deserowa Barry Callebaut N. 811
Prażynki Barry Callebaut
pulpa mango
pulpa marakuja
truskawki mrożone
maliny mrożone
czarna porzeczka mrożona
jabłka
śliwki węgierki
truskawki

REGULAMIN KONKURENCJI ZESPOŁOWEJ
OGÓLNOPOLSKIEGO TURNIEJU UCZNIOWSKIEGO CUKIERNI SOWA W ROKU 2022

1. Konkurencją zespołową w konkursie Ogólnopolski Turniej Uczniowski Cukierni Sowa jest przygotowanie pracy: tort piętrowy.
2. Zespoły składają się z 2-osobowych drużyn reprezentujących szkołę, której Uczestnicy są uczniami.
3. Czas trwania konkurencji to 270 minut (4,5 godziny). Przewidywany czas konkurencji w podziale na etapy pracy rozkłada się na:
 - d. 15 minut - rozpakowanie produktów;
 - e. 240 minut (4 godziny) - wykonywanie pracy konkursowej;
 - f. 15 minut – sprzątnięcie stanowiska pracy.
4. Każdy zespół w ramach konkurencji przygotowuje 1 szt. tortu dekoracyjnego, minimum 2-poziomowego, z kompletną dekoracją o tematyce i technice dowolnej, w oparciu o własny pomysł.
5. Wymagana liczba porcji tortu to minimum 12, przy czym jeżeli poszczególne poziomy tortu różnią się smakami, to liczba wymaganych porcji wynosi minimum 12 na każdy ze smaków.
6. Organizator zapewnia gotowe biszkopty w dowolnej, uprzednio zgłoszonej ilości:
 - a. biszkopt czekoladowy średnica około 15 cm, 25 cm, 32 cm;
 - b. biszkopt naturalny średnica około 15 cm, 25 cm, 32 cm.
7. Warunki spożywalności pracy konkursowej:
 - a. wszystkie poziomy tortu muszą być jadalne;
 - b. dopuszcza się umieszczenie niejadalnych elementów tylko w dekoracjach pracy konkursowej, tj. wykałaczki, druciki, stelaże, pod warunkiem posiadanych atestów do stosowania w żywności, Uczestnicy są zobowiązani poinformować o tym Jury przed rozpoczęciem konkursu;
 - c. dozwolone jest stosowanie stelaży wewnętrznych oraz dekoracyjnych w przygotowaniu tortu.
8. Organizator zapewnia podczas konkursu temperówki z trzema rodzajami czekolady:
 - a. Czekolada biała Barry Callebaut CW2;
 - b. Czekolada mleczna Barry Callebaut 823;
 - c. Czekolada deserowa Barry Callebaut 811.
9. Temperówki zostaną ustawione przez Organizatora w strefie wspólnej, dostępnej dla wszystkich Uczestników konkursu.
10. Organizator zapewnia podstawowe produkty do wykonania pracy konkursowej. Lista produktów podstawowych znajduje się na końcu regulaminu konkurencji.
11. Zamówienie na produkty podstawowe niezbędne do wykonania pracy konkursowej, należy wysłać najpóźniej do 14.10.2022 r. na adres kariera@cukierniasowa.pl
12. Uczestnicy są zobowiązani do zapewnienia we własnym zakresie wszystkich składników spoza listy składników podstawowych, niezbędnych do wykonania zadania konkursowego.
13. Organizator nie zwraca kosztów poniesionych na dodatkowe produkty specjalne.
14. W ramach konkursu Organizator zapewnia wyposażenie w strefie wspólnej, dostępnej dla wszystkich Uczestników konkurencji, w skład której wchodzi:
 - a. stół 2m/70 cm;

- b. 2 regały cukiernicze z blaszkami 60/40 cm;
 - c. mikser planetarny Kitchen Aid;
 - d. kuchenka indukcyjna + 2 garnki;
 - e. kuchenka mikrofalowa.
15. W ramach konkursu Organizator zapewnia wyposażenie w strefie wspólnej, dostępnej dla wszystkich Uczestników konkurencji, w skład której wchodzi:
- a. zamrażarka Szokowa 3 szt. (1 zamrażarka na 2 drużyny);
 - b. lodówki;
 - c. zlewozmywaki.
16. Pozostałe drobne narzędzia i urządzenia niezbędne do wykonania pracy konkursowej Uczestnicy zobowiązaniu są zapewnić we własnym zakresie.
17. Organizator zapewnia dostęp do profesjonalnej myjni sprzętu cukierniczego z obsługą (Uczestnicy oddają w specjalnie przygotowanych koszach zabrudzony sprzęt do umycia).

Lista produktów podstawowych:

Biskopt czekoladowy średnica około 15, 25, 30 cm

Biskopt naturalny średnica około 15, 25, 30 cm

masa cukrowa biała

marcepan

Mąka pszenna

kakao

mleko

śmietanka UHT 33 %

śmietanka UHT 36 %

masło

olej rzepakowy

jajka

żółtka pasteryzowane

cukier kryształ

cukier puder

żelatyna spożywcza 18 blum

Czekolada biała Barry Callebaut CW2

Czekolada mleczna Barry Callebaut N. 823

Czekolada deserowa Barry Callebaut N. 811

Prażynki Barry Callebaut

pulpa mango

pulpa marakuja

truskawki mrożone

maliny mrożone

czarna porzeczka mrożona

jabłka

śliwki węgierki

truskawki