



Centrum Kulinarne



PATRONAT HONOROWY



AKADEMIA GASTRONOMICZNA
W POLSCE

**REGULAMIN KONKURSU
I OGÓLNOPOLSKICH MISTRZOSTW KELNERÓW**

Rozdział I

Postanowienia ogólne

1. Regulamin określa zasady, organizację i porządek I OGÓLNOPOLSKICH MISTRZOSTW KELNERÓW (zwanych dalej Konkursem).
2. Organizatorem Konkursu jest Weindich Sp. J. z siedzibą w Chorzowie, 41-503, przy ul. Adamickiego 8. wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Katowice-Wschód w Katowicach Wydział VIII Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000147440, NIP: 6271014023, REGON: 272819628.
3. Konkurs organizowany jest przy wsparciu i pomocy merytorycznej członków Stowarzyszenia Kelnerów Polskich i Stowarzyszenia Sommelierów Polskich.
4. Honorowy patronat nad Konkursem objął Prezydent Założyciel Polskiej Akademii Gastronomicznej Pan Maciej Dobrzyniecki oraz Akademia Gastronomiczna w Polsce.
5. Celem Konkursu jest:
 - zintegrowanie środowiska kelnerskiego we wspólnych działaniach na rzecz promocji zawodu kelnera,
 - kultywowanie, propagowanie i pogłębianie wiedzy kelnerskiej,
 - promocja i prezentacja technik oraz sposobów obsługi kelnerskiej,
 - wyłonienie najlepszych kelnerów w Polsce,
 - wymiana informacji i doświadczeń między uczestnikami Konkursu.

Rozdział II

Zasady uczestnictwa w Konkursie

1. Uczestnikami Konkursu, mogą być wyłącznie pełnoletnie osoby fizyczne wykonujące zawód kelnera od co najmniej 3 lat, udokumentowane zaświadczeniem o zatrudnieniu.
2. Kelnerzy chcący wziąć udział w Konkursie składają Organizatorowi do dnia 15.12.2017r. zgłoszenia udziału w Konkursie na formularzu zgłoszeniowym stanowiącym załącznik nr 1 do Regulaminu (dalej "Formularz zgłoszeniowy"). **Zgłoszenie należy dostarczyć do siedziby Organizatora lub przesłać zeskanowany dokument na adres e-mail: mk@centrumkulinarne.com.pl** . Zgłoszenia, które wpłyną do Organizatora po terminie nie będą brały udziału w Konkursie. Organizator potwierdzi otrzymanie zgłoszenia w ciągu trzech dni roboczych na adres e-mail uczestnika podany w zgłoszeniu.



Centrum Kulinarne



PATRONAT HONOROWY



AKADEMIA GASTRONOMICZNA
W POLSCE

3. Warunkiem wzięcia udziału w Konkursie jest wypełnienie Formularza zgłoszeniowego oraz poprawne udzielenie odpowiedzi na test wielokrotnego wyboru wraz z dwoma pytaniami otwartymi (zwany dalej Testem kwalifikacyjnym), stanowiący załącznik nr 1 do Formularza zgłoszeniowego w terminie wskazanym w ust. 2 powyżej. **Zgłoszenie wraz z wypełnionym testem kwalifikacyjnym należy dostarczyć do siedziby Organizatora lub przelać zeskanowane dokumenty na adres e-mail: mk@centrumkulinarne.com.pl**
4. Kelnerzy nie posiadający udokumentowanego wymaganego 3 -letniego doświadczenia, o którym mowa w ust. 1 powyżej, nie będą brali udziału w Konkursie.
5. Uczestnicy Konkursu podpisując zgłoszenie do Konkursu akceptują jego Regulamin.

Rozdział III

Zasady Konkursu

1. W ramach Konkursu uczestnicy będą brali udział w konkurencjach kelnerskich składających się z części teoretycznej oraz z części praktycznych.
2. Konkurs składa się z trzech etapów:

I etap - kwalifikacje

- a. Spośród zgłoszeń, o których mowa w Rozdziale II ust 3 Regulaminu Komisja Konkursowa powołana przez Organizatora wyłoni do dnia **22.12.2017 r. - 12 Uczestników**.
- b. Nad prawidłowością przebiegu I i II etapu Konkursu czuwać będzie Komisja Konkursowa. Spośród członków Komisji Konkursowej wybrany będzie Przewodniczący Komisji Konkursowej.
- c. W I etapie Konkursu weryfikowany będzie test wielokrotnego wyboru wraz formularzem zgłoszeniowym.
- d. Kryterium oceny zgłoszeń przez Komisję Konkursową stanowią prawidłowe odpowiedzi na pytania z testu kwalifikacyjnego zawarte w kwestionariuszu zgłoszeniowym oraz odpowiedzi otwarte na pytania.
- e. W przypadku uzyskania takiej samej ilości punktów przez uczestników, o kolejności uczestników w Konkursie decyduje Komisja Konkursowa badając odpowiedzi na pytania otwarte w kwestionariuszu zgłoszeniowym. Za każde z pytań otwartych członkowie Komisji Konkursowej będą przyznawać od 0 do 3 punktów. Kryterium oceny pytań otwartych stanowią: kreatywność oraz oryginalność udzielonej odpowiedzi. W przypadku ponownego uzyskania tej samej ilości punktów decyduje Komisja Konkursowa w następujący sposób: każdy członek Komisji Konkursowej wskaże tego uczestnika, który jego zdaniem powinien zająć wyższą lokatę. W razie takiej samej ilości wskazań na każdego z uczestników, którzy uprzednio uzyskali taką samą ilość punktów decyduje wskazanie Przewodniczącego Komisji Konkursowej.
- f. Wiadomość o wynikach I etapu Konkursu oraz zakwalifikowaniu się uczestników do II etapu Konkursu Organizator prześle Uczestnikom najpóźniej do dnia 22.12. 2017 r., drogą e-mailową na adres wskazany w Formularzu zgłoszeniowym. Ponadto lista zakwalifikowanych osób zostanie opublikowana na stronach internetowych: www.centrumkulinarne.com.pl, www.targi.gastrosilesia.pl/omk , www.weindich.pl oraz www.stkp.pl.



Centrum Kulinarne



PATRONAT HONOROWY



AKADEMIA GASTRONOMICZNA
W POLSCE

II etap - eliminacje

- a. Wyłonieni przez Organizatora podczas kwalifikacji Uczestnicy wezmą udział w II etapie Konkursu odbywającym się **w dniu 16.01.2018 r.** w Centrum Kulinarne w Chorzowie, 41 – 503, ul. Adamickiego 8 (zwanym dalej „Centrum Kulinarne”) o godz. 9.00.
- b. Odprawa Komisji Konkursowej i Uczestników Konkursu zakwalifikowanych do II etapu Konkursu oraz losowanie numerów startowych **odbędzie się** o godz. 9.15. Obecność Uczestników zakwalifikowanych do II etapu Konkursu oraz Komisji Konkursowej na odprawie jest obowiązkowa.
- c. Podczas II etapu Konkursu Uczestnicy będą brali udział w zadaniach konkursowych składających się z:
 - Części teoretycznej
 - Części praktycznej, obejmującej:
 - Serwis francuski;
 - Serwis angielski (w tym: w szczególności filetowanie ryb i owoców);
 - Serwis wina;
- d. Część teoretyczna składać się będzie z 50 pisemnych pytań, za które Uczestnicy będą mogli otrzymać łącznie od 0 do 50 punktów, która trwać będzie 30 minut.
- e. Za każdy Serwis wymieniony w części praktycznej II etapu Konkursu Uczestnicy otrzymają od 0 do 35 punktów w zależności od konkurencji.
- f. Część teoretyczna oraz praktyczna II etapu Konkursu oceniana będzie przez Komisję Konkursową powołaną przez Organizatora.
- g. W przypadku uzyskania przez Uczestników II etapu Konkursu takiej samej ilości punktów, o kolejności Uczestników w Konkursie decyduje Komisja Konkursowa w następujący sposób: każdy członek Komisji Konkursowej wskaże tego Uczestnika, który jego zdaniem powinien zająć wyższą lokatę. W razie takiej samej ilości wskazań na każdego z Uczestników, którzy uprzednio uzyskali taką samą ilość punktów, decyduje wskazanie Przewodniczącego Komisji Konkursowej.
- h. Wiadomość o wynikach II etapu Konkursu oraz zakwalifikowaniu się do finału (III etapu Konkursu) zostanie podana Uczestnikom po zakończeniu eliminacji, tj. w dniu 17.01.2018 r. Ponadto lista Uczestników zakwalifikowanych do III etapu Konkursu zamieszczona będzie na stronach internetowych: www.centrumkulinarne.com.pl, www.targi.gastrosilesia.pl/omk, www.weindich.pl oraz www.stkp.pl najpóźniej w dniu 23.01.2018r.

III etap - finał

- a. W finale weźmie udział **6 Uczestników** z najwyższą liczbą punktów wyłonionych przez Komisję Eliminacyjną po II etapie. III etap Konkursu – finał, odbędzie się podczas Gastrosilesia/ FOOD SHOW w Międzynarodowym Centrum Kongresowym (MCK) **w dniu 13.03.2018r. o godzinie 10.00.**
- b. Nad prawidłowością przebiegu finału Konkursu czuwać będzie powołane przez Organizatora profesjonalne Jury.



Centrum Kulinarne



PATRONAT HONOROWY



AKADEMIA GASTRONOMICZNA
W POLSCE

- c. Odprawa Jury i Uczestników Konkursu zakwalifikowanych finału Konkursu oraz losowanie numerów startowych odbędzie się o godz. 10.15. Obecność Uczestników zakwalifikowanych do III etapu Konkursu oraz Jury na odprawie jest obowiązkowa.
- d. Podczas finału Konkursu Uczestnicy wykonają zadania praktyczne, obejmujące:
 - Serwis angielski - flambirowanie potraw i owoców;
 - Serwis angielski - tranżerowanie owoców morza;
 - Dekantację wina.
- e. Za każde z zadań praktycznych wykonywanych podczas finału Konkursu Uczestnicy będą mogli uzyskać od każdego z członków Jury od 0 do 35 punktów w zależności od konkurencji, zgodnie z konkursowymi arkuszami ocen.
- f. Punkty przyznane przez każdego z członków Jury podlegają sumowaniu.
- g. Jury przyzna I, II oraz III miejsce w Konkursie Uczestnikom, którzy w finale Konkursu zdobędą kolejną największą ilość punktów.
- h. W Jury Konkursu zasiadać będą:

- **Maciej Dobrzyniecki**, Prezydent Założyciel Akademii Gastronomicznej w Polsce, polski przedsiębiorca, wiceprezes zarządu Business Centre Club, konsul honorowy Królestwa Hiszpanii.

- **Szymon Kohut**, Mistrz Kelner. Pomysłodawca, założyciel i właściciel Krakowskiej Szkoły Restauratorów, organizator licznych kursów i szkoleń branżowych HoReCa na terenie Krakowa i Polski. Trener z zakresu sztuki restauracyjnej, marketingu w gastronomii i innych. Główny organizator Krakowskiego Biegu Kelnerów.

- **Bernard Sitarski**, Vice Prezes Stowarzyszenia Kelnerów Polskich, wykładowca i współtwórca projektów szkolenia kelnerów pod patronatem ośrodków zajmujących się kształceniem pracowników z branży gastronomicznej w Polsce, pasjonat sztuki serwowania i doboru win, Współtwórca programów szkoleniowych w zakresie Kelner – Sommelier i realizator szkoleń .

- **Bogdan Migas**, czołowy polski sommelier. Prowadzi szkolenia z zakresu win, współpracuje z Urzędem Rady Ministrów, Business Center Club oraz obsługuje imprezy z udziałem najwyższych władz państwowych w Pałacu Prezydenckim. Uzyskał dyplom wydany przez prezydenta Międzynarodowej Federacji Sommelierów. Prowadził salon z winami dla jednej z największych firm winiarskich w Polsce.

- **Rafał Adamek**, Mistrz Polski Baristów, certyfikowany barista SCAE, uczestnik Mistrzostw Świata Baristów 2006 r. Berne, uczestnik Drużynowych Mistrzostw Europy Moskwa 2007 r., drugie miejsce w Konkursie Coffee Flair Challenge 2008 r. Triest, certyfikat autoryzowanego trenera Procaffe w Polsce, brand Ambassador marki Bristot w Polsce.

- **Artur Grzęda**, Członek komisji egzaminacyjnej Izby Rzemieślniczej Małej i Średniej przedsiębiorczości w Katowicach, Menadżer HoReCa w firmie Weindich.



Centrum Kulinarne



PATRONAT HONOROWY



AKADEMIA GASTRONOMICZNA
W POLSCE

- i. Spośród członków Jury będzie wybrany Przewodniczący Jury.
- j. W przypadku uzyskania przez Uczestników finału Konkursu takiej samej ilości punktów, o kolejności Uczestników w Konkursie decyduje Jury w następujący sposób: każdy członek Jury wskaże tego Uczestnika, która jego zdaniem powinna zająć wyższą lokatę. W razie takiej samej ilości wskazań na każdego z Uczestników, którzy uprzednio uzyskali taką samą ilość punktów, decyduje wskazanie Przewodniczącego Jury.
- k. Jury na zasadach określonych powyżej przyzna I, II i III miejsce oraz nagrodę dla Uczestników za zajęcie I, II i III miejsca, na podstawie zdobytych przez danego Uczestnika łącznej ilości punktów
- l. Nagrody przewidziane w konkursie:

Miejsce I – nagrody w postaci:

- ✓ Złotej tacy Mistrza Kelnerów Polski
- ✓ Tytułu i certyfikatu: Mistrz Kelnerów Polski 2018 r.
- ✓ Kursu sommelierskiego o wartości 600 zł brutto, realizowany w centrum kulinarnym w wybranym terminie
- ✓ Voucher Centrum Kulinarne na wybrane szkolenie do zrealizowania w wybranym terminie o wartości 250 zł brutto. Termin realizacji 3 miesiące od daty wystawienia.

Miejsce II – nagrody w postaci:

- ✓ Srebrnej tacy Mistrza Kelnerów Polski
- ✓ Tytułu i certyfikatu: V-ce Mistrza Kelnerów Polski 2018 r.
- ✓ Kursu sommelierskiego o wartości 300 zł brutto, realizowany w centrum kulinarnym w wybranym terminie
- ✓ Voucher Centrum Kulinarne na wybrane szkolenie do zrealizowania w wybranym terminie o wartości 200 zł brutto. Termin realizacji 3 miesiące od daty wystawienia.

Miejsce III – nagrody w postaci:

- ✓ Brązowej tacy Mistrza Kelnerów Polski
 - ✓ Tytułu i certyfikatu za zajęcie III miejsca w konkursie
 - ✓ Voucher CK na wybrane szkolenie do zrealizowania wybranym terminie o wartości 150 zł brutto. Termin realizacji 3 miesiące od daty wystawienia.
- m. Kurs sommelierski, o którym mowa powyżej realizowany będzie w centrum kulinarnym. Termin realizacji kursu będzie ustalany w drodze indywidualnych porozumień pomiędzy Uczestnikami a Organizatorem.
 - n. Organizator zastrzega, iż w przypadku:
 - nie zrealizowania w wyznaczonym terminie Vouchera CK na wybrane szkolenia, wartość Vouchera nie podlega zwrotowi.
 - wyboru szkolenia, którego wartość jest niższa niż wartość Vouchera CK za zajęcie danego miejsca, różnica w kwocie nie podlega wypłacie.
 - nie zrealizowanie kursu sommelierskiego w wyznaczonym terminie przepada
 - o. Każdy uczestnik Konkursu otrzyma pamiątkowy dyplom potwierdzający udział w Konkursie.



PATRONAT HONOROWY



Rozdział IV

Warunki organizacyjne

1. Organizator Konkursu nie zwraca kosztów podróży oraz nie zapewnia noclegu oraz wyżywienia dla Uczestników Konkursu.
2. Produkty i sprzęt kuchenny do wykonania zadań praktycznych na II i III etapie Konkursu zapewnia Organizator.
3. Na II i III etapie Konkursu Organizator zapewnia Uczestnikom w szczególności:
 - stół roboczy ze zlewem i ujęciem wody,
 - stół odstawczy,
 - piec konwekcyjno-parowy,
 - kuchenkę indukcyjną dwupunktową,
 - stół prezentacyjny
 - wózek do flambirowania,
4. W II i III etapie Konkursu Uczestnicy startują w przepisowym ubraniu kelnerskim (czarne spodnie, biała koszula, czarna muszka, zapaska lub kamizelka). Organizator nie zapewnia ubrań kelnerskich. Uczestnik nie posiadający własnego ubrania kelnerskiego nie będzie dopuszczony do udziału w Konkursie.

Rozdział V

Dane osobowe

1. Dane osobowe Uczestników będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia Konkursu i zostaną trwale usunięte po zakończeniu Konkursu.
2. Administratorem danych osobowych jest Organizator. Przetwarzanie danych osobowych odbywać się będzie na zasadach przewidzianych ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 roku o ochronie danych osobowych (tekst jednolity: Dz.U. z 2014 r, poz. 1182 z późn. zm.). Dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celach związanych przedmiotowo z Konkursem, tj. w celach związanych z realizacją nagród, prowadzeniem sprawozdawczości finansowej. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, lecz niezbędny do realizacji nagrody. Osobom udostępniającym dane osobowe przysługują prawa do: dostępu do danych, możliwości ich poprawiania lub żądania ich usunięcia.
3. W celu przeprowadzenia Konkursu Organizator będzie przetwarzać następujące dane osobowe Uczestników:
 - a. adres e-mail,
 - b. imię, nazwisko oraz numer telefonu kontaktowego.
 - c. Adres uczestnika
 - d. Nazwa i miejscowość zakładu pracy
 - e. Staż pracy

Rozdział VI

Postanowienia końcowe

ORGANIZATORZY I MISTRZOSTW POLSKI KELNERÓW



Centrum Kulinarne



PATRONAT HONOROWY



AKADEMIA GASTRONOMICZNA
W POLSCE

1. Koordynatorami Konkursu z ramienia Organizatora i osobami upoważnionymi do kontaktu z Uczestnikami Konkursu są: Anna Kozdroń (firma Weindich) i Piotr Borecki. (V-ce Prezes Stowarzyszenia Kelnerów Polskich)
2. Przystąpienie do Konkursu jest równoznaczne z wyrażeniem przez Uczestnika zgody na nieodpłatne wykorzystywanie przez Organizatora Konkursu zdjęć i filmów relacjonujących przebieg Konkursu w szczególności w zakresie:
 - a) utrwalenie i zwielokrotnianie jakąkolwiek techniką, w tym m. in. drukiem, cyfrowo,
 - b) wykonania nieograniczonej ilości publikacji i materiałów promocyjnych (brozur, ulotek itp.),
 - c) wprowadzania do pamięci komputera, sieci multimedialnej oraz komputerowej (w szczególności Internetu),
 - d) swobodnego zamieszczania i zezwalania na zamieszczanie w bazach danych, zbiorach, wystawach, wykazach itp.,
 - e) rozpowszechnianie w publikacjach i na stronach internetowych: www.centrumkulinarne.com.pl, www.targi.gastrosilesia.pl/omk, www.weindich.pl oraz www.stkp.pl
 - f) publiczne wystawianie.
3. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu w sposób i w zakresie określonym w niniejszym Regulaminie, wykorzystywanie zdjęć wykonanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.
4. Szczegółowy harmonogram Konkursu podany zostanie przy ogłoszeniu wyników kolejno I i II etapu Konkursu.
5. Regulamin Konkursu dostępny jest w siedzibie Organizatora oraz na stronie www.centrumkulinarne.com.pl, www.targi.gastrosilesia.pl/omk, www.weindich.pl i www.stkp.pl

Kontakt z Organizatorem w sprawie Konkursu:

Piotr Borecki – V-ce Prezes Stowarzyszenia Kelnerów Polskich tel. 608 368 823

piotr.borecki@stkp.pl

Anna Kozdroń tel. lub 608 302 801 lub +48 32 746 91 70

a.kozdron@weindich.pl

ORGANIZATORZY I MISTRZOSTW POLSKI KELNERÓW



Centrum Kulinarne



PATRONAT HONOROWY



AKADEMIA GASTRONOMICZNA
W POLSCE

Załącznik nr 2
Do Formularza zgłoszeniowego

Oświadczenie

Uczestnika o posiadaniu co najmniej 3- letniego doświadczenia

Ja, niżej podpisany przystępując do udziału w I Ogólnopolskich Mistrzostwach Kelnerów, oświadczam, iż spełniam warunek o którym mowa w Rozdziale II ust 1 Regulaminu Konkursu I Ogólnopolskich Mistrzostw Kelnerów tj. posiadam co najmniej 6- letnie doświadczenie w wykonywaniu zawodu kelnera.

.....
Data,, miejscowość i podpis Uczestnika



Centrum Kulinarne



PATRONAT HONOROWY



AKADEMIA GASTRONOMICZNA
W POLSCE

Załącznik nr 3
Do Formularza zgłoszeniowego

ZGODA NA PRZETWARZANIE, UDOSTĘPNIANIE I ROZPOWSZECHNIANIE DANYCH OSOBOWYCH

Ja niżej podpisany/a,
(imię i nazwisko)

wyrażam zgodę na przetwarzanie przez Weindich Sp. J. z siedzibą w Chorzowie, 41-503, przy ul. Adamickiego 8. wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Katowice-Wschód w Katowicach Wydział VIII Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000147440, NIP: 6271014023, REGON: 272819628 danych osobowych, obejmujących:
imię /nazwisko / adres/ adres e-mail *

wyłącznie związku z przeprowadzeniem przez Weindich Sp. J. I Ogólnopolskich Mistrzostw Kelnerów.

Zostałem/am poinformowany/a, że:

- a) administratorem danych osobowych jest Weindich Sp. J. z siedzibą w Chorzowie, 41-503, przy ul. Adamickiego 8. wpisaną do Rejestru Przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego prowadzonego przez Sąd Rejonowy Katowice-Wschód w Katowicach Wydział VIII Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS: 0000147440, NIP: 6271014023, REGON: 272819628;
- b) zgoda na przetwarzanie i rozpowszechnianie moich danych osobowych może być w każdej chwili cofnięta;
- c) w/w dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia przez Weindich Sp. J. . I Ogólnopolskich Mistrzostw Kelnerów.

.....
(miejsowość, data, podpis)

*niepotrzebne skreślić