**Regulamin Konkursu Kulinarnego DZIKA KUCHNIA – EKO KUCHNIA**

**1.**Organizatorami Konkursu Kulinarnego DZIKA KUCHNIA – EKO KUCHNIA realizowanego w ramach BOWŁ, adresowanego do KGW z powiatu tomaszowskiego jest Stowarzyszenie „Step by Step” oraz Gmina Lubochnia.

Kontakt z koordynatorem projektu – Joanna Seliga tel. 602644749

**2.** Cele Konkursu to:

* kształtowanie poczucia odpowiedzialności za otaczające środowisko,
* zachęcenie do działań na rzecz poprawy stanu środowiska naturalnego,
* poznanie zasobów przyrody i możliwości wykorzystania ich do przygotowywania zdrowych potraw,
* doskonalenie umiejętności praktycznych z zakresu przygotowywania potraw z wykorzystaniem dziko rosnących roślin
* rozbudzanie inicjatywy, pomysłowości i kreatywności członkiń KGW
* prezentacja szerokiemu gronu odbiorców bogactwa i różnorodności roślin jadalnych
* integracja i aktywizacja społeczności lokalnej

**3.** Termin i miejsce

* Konkurs odbędzie się 15 sierpnia 2022 roku podczas Dożynek Gminno-Parafialnych w Lubochni, rozpoczęcie o godz. 14.00
* Drużyny przybywają pół godziny przed planowanym rozpoczęciem konkursu.
* Miejscem konkursu jest Park Gminny im. Jana Pawła II w Lubochni.

**4.** Warunkiem uczestnictwa w Konkursie jest:

* złożenie kompletnego zgłoszenia zgodnie z załączonym wzorem do 5 sierpnia 2022 roku

**5.** Prace konkursowe oceniane będą przez Jury w skład, którego wchodzić będzie dwóch profesjonalnych kucharzy w tym gwiazda świata kulinarnego oraz botanik.

**6.** Zasady Konkursu

* Udział w konkursie biorą 2-osobowe drużyny reprezentujące KGW z powiatu tomaszowskiego.
* Każda drużyna przygotowuje 3 porcje dania z produktów znajdujących się w spiżarni zaopatrzonej przez organizatora.
* Czas przygotowania 45 min.
* Uczestnicy Konkursu będą mogli zająć stanowisko konkursowe 15 minut przed rozpoczęciem pracy w celu zaznajomienie się z wyposażaniem stanowiska pracy.
* Przygotowane dania zostaną poddane ocenie 3-osobowego Jury. Na prośbę Jury, uczestnicy Konkursu zobowiązani są do udzielenia odpowiedzi na zadane pytania, dotyczące przygotowanych potraw, ich składu oraz nazw i właściwości wykorzystanych roślin.
* Organizator zapewnia środki ochrony indywidualnej (rękawiczki, fartuchy).
* Każda drużyna będzie miała do dyspozycji namiot, stół roboczy, dostęp do prądu, wodę oraz sprzęt produkcyjny: miski, deski, łyżki, łopatki.
* Do dyspozycji uczestników Konkursu zostanie udostępnione ogólnodostępne stanowisko wyposażone w: kuchnie indukcyjne, patelnie, wyciskarkę do soków, czajnik elektryczny.
* Uczestnicy Konkursu powinni zabezpieczyć się we własnym zakresie w naczynia do prezentacji potraw, sztućce oraz w noże, obieraczki i drobny sprzęt specjalistyczny np. blender
* Nie zezwala się na stosowanie: sztucznych dekoracji; przygotowanych wcześniej dodatków; uformowanych gotowych elementów owoców, warzyw i innych.

**7. Ocenie jury podlegać będzie:**

* walory smakowe, dobór składników, aranżacja i sposób podania dania na talerzu,
* wiedza na temat wykorzystanych ziół i roślin dziko rosnących
* organizacja stanowiska pracy, higiena produkcji, wygląd stanowiska po pracy,

Decyzje Jury są ostateczne.

**8.** Ogłoszenie wyników, wręczenie dyplomów i nagród odbędzie się po zakończeniu Konkursu. Wszyscy uczestnicy otrzymają upominki i dyplomy. Trzy pierwsze drużyny otrzymają dodatkowo nagrody rzeczowe o wartości:

I miejsce – 800,00 zł

II miejsce – 600,00 zł

III miejsce – 400,00 zł

**9.** Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany terminu lub odwołania Konkursu w związku z zagrożeniem COVID. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany niniejszego Regulaminu w każdym czasie, jeżeli nie pogorszy to zasad udziału w Konkursie uczestników.

**10.** Organizator nie odpowiada za szkody, w tym szkody na osobie, wyrządzone uczestnikowi (przez jakiekolwiek osoby, w tym przez jego samego), chyba że szkoda została wyrządzona przez Organizatora umyślnie. Organizator zapewnia zabezpieczenie medyczne konkursu.

**11.** Uczestnik może zostać wykluczony z Konkursu w przypadku:

* niewyrażenia lub cofnięcia zgody na przetwarzanie jego danych osobowych lub rejestracji i korzystania z wizerunku;
* naruszenia postanowień Regulaminu.

**14.** Postanowienie końcowe

Administratorem Danych Osobowych jest Organizator. Organizator uprawniony jest do przetwarzania danych osobowych Uczestników Konkursu jedynie w zakresie niezbędnym dla realizacji Konkursu, w tym w celu publicznego ogłoszenia wyników oraz przekazania nagród laureatom Konkursu. Uczestnicy mają prawo wglądu do swoich danych osobowych, ich poprawiania oraz zgłoszenia żądania zaprzestania ich przetwarzania. Organizator Konkursu zastrzega sobie prawo do publikacji danych osobowych uczestników Konkursu, nazw, przepisów oraz wykorzystywania zdjęć wykonywanych podczas Konkursu, w tym zdjęć osób i potraw.