

KULINARNY PUCHAR POLSKI - POZNAŃ 2022
UFUNDOWANY PRZEZ PREZESA ZARĄDU
MIĘDZYNARODOWYCH TARGÓW POZNAŃSKICH
26 - 27 września 2022 r.

ORGANIZATOR

1. Wyłącznym organizatorem **Kulinarnego Pucharu Polski 2022**, zwanym dalej **Organizatorem** są:
Międzynarodowe Targi Poznańskie sp. z o.o. z siedzibą w Poznaniu, 60-734 Poznań, ul. Głogowska 14, wpisane do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000202703, akta rejestrowe przechowywane przez Sąd Rejonowy Poznań – Nowe Miasto i Wilda w Poznaniu, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego oraz rejestru czynnych podatników podatku od towarów i usług - NIP 777-00-00-488, kapitał zakładowy – 42.310.200,00 PLN.
2. Oficjalnym adresem kontaktowym **Organizatora** jest:
Międzynarodowe Targi Poznańskie- Kancelaria
ul. Głogowska 10
60-734 Poznań
z dopiskiem: *KPP*
oraz adres e-mail: kulinarnypuchar@grupamp.pl

POSTANOWIENIA OGÓLNE

3. Konkurs **Kulinarny Puchar Polski 2022** (zwany dalej **KPP**) jest zwieńczeniem rywalizacji kucharzy na terenie Polski i daje możliwość zdobycia miana „Najlepszego z Najlepszych”.
4. Regulamin **KPP** jest wiążący dla Organizatora i Uczestników, reguluje zasady i warunki uczestnictwa w **KPP**.
5. Prawo udziału w **KPP** przysługuje wyłącznie osobom spełniającym warunki określone regulaminem.
6. **KPP** obejmuje swym obszarem terytorium Rzeczypospolitej.
7. **KPP** składa się z 2 etapów:
 - 7.1 etap I – kwalifikacje do **KPP** - zwycięzcy Konkursów Nominowanych do KPP z lat 2019 (po finale KPP 2019), 2020, 2021, 2022, oraz zwycięzcy KPP 2019;
 - 7.2 etap II – Finał **KPP**.

RADA PROGRAMOWA KPP

8. Organizator powołuje **Radę Programową KPP** w skład której wchodzi po jednym przedstawicielu każdego z trzech ogólnopolskich stowarzyszeń kulinarnych: Euro-Toques Polska, Fundacja Klub Szefów Kuchni (FKSK), Ogólnopolskie Stowarzyszenie Szefów Kuchni i Cukierni (OSSKiC), po jednym przedstawicielu Sponsorów wskazanych przez Organizatora, ambasadorzy KPP 2022, a także zaproszone przez Organizatora osoby.
9. **Rada Programowa KPP** jest ciałem doradczym Organizatora, zbiera się przynajmniej jeden raz w roku **KPP**, w szczególności opiniuje konkursy wytypowane do przyznania statusu konkursu nominowanego, sugeruje dalsze kierunki rozwoju **KPP** i nowe zapisy regulaminowe, proponuje szkolenia dla zwycięzców **KPP**.

AMBASADORZY KPP

10. Ambasadorzy **KPP** powoływani są przez Organizatora.

11. Kadencja Ambasadorów związana z edycją **KPP** rozpoczyna się dn. 07.10.2021 r. i trwa do ostatniego dnia targów Polagra Gastro 2022 tj. 29 września 2022 r.
12. Zadaniem Ambasadorów **KPP** jest merytoryczne wspieranie Organizatora przy pracach związanych z **KPP** oraz pomoc w budowaniu pozytywnego wizerunku **KPP** w kraju i poza jego granicami. Ambasador **KPP** może zostać wyznaczony przez Organizatora jako Obserwator **KPP**, o którym mowa w pkt 24.
13. Ambasadorem **KPP** może zostać osoba będąca autorytetem dla branży, o niekwestionowanych kwalifikacjach dla branży gastronomicznej,
14. Ambasador **KPP** wypełnia swoje obowiązki sumiennie i z przynależną wykonywanym czynnościom powagą, jak również dba o dobre imię **KPP**, jego uczestników, Organizatora, Sponsorów oraz organizatorów Konkursów Nominowanych.
15. Niewypełnianie przez Ambasadora **KPP** jego obowiązków w trakcie trwania kadencji może stać się podstawą odwołania Ambasadora przez Organizatora przed końcem kadencji.

UCZESTNICZY KPP

16. Konkurs skierowany jest do osób fizycznych - kucharzy profesjonalistów, tj. kucharzy pracujących zawodowo bądź mających w dacie przystąpienia do **KPP** przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok kalendarzowy. Uczestnikami **KPP** mogą być osoby narodowości polskiej, jak również obcokrajowcy pracujący w polskich restauracjach.
17. W **KPP** mogą wziąć udział wyłącznie kucharze wyłonieni w konkursach nominowanych do **KPP**, z zastrzeżeniem pkt 32 i 33.

KWALIFIKACJE DO KPP

18. Nominację do wytypowania uczestników **KPP** otrzymuje maksymalnie 10 konkursów (zwanych dalej **Konkursami Nominowanymi**).
19. Status **Konkursu Nominowanego** otrzymują tylko te konkursy, które zostały zaproponowane przez Radę Programową **KPP** i spełniają warunki konieczne określone przez Radę Programową **KPP** na rok 2022 (Załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu) oraz zostały zatwierdzone przez Organizatora.
W przypadku niespełnienia warunków Organizator jest uprawniony do cofnięcia Konkursowi Nominowanemu statusu konkursu nominowanego, również w trakcie jego trwania.
20. Wykaz wytypowanych **Konkursów** oraz warunki konieczne do uzyskania statusu **Konkursu Nominowanego** określa Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu.
21. Do **KPP** zostają wytypowani kucharze – zwycięzcy **Konkursów Nominowanych**, które odbyły i odbędą się w Polsce w latach 2019 - 2022; nominację otrzymuje szef drużyny albo kucharz zdobywca pierwszego miejsca.
22. Nominacji do **KPP** nie może otrzymać kucharz, który pełnił funkcję sędziowską w jednym z **Konkursów Nominowanych**.
23. Podjęcie przez kucharza, który otrzymał już Nominację do **KPP**, funkcji sędziego w jednym z **Konkursów Nominowanych** jest jednoznaczne z rezygnacją przez niego z nominacji do **KPP** i nagrody pieniężnej związanej z nominacją do **KPP**.
24. Organizator wyznaczy osobę lub grupę osób – niezależnych obserwatorów poszczególnych **Konkursów Nominowanych (Obserwator KPP)**, aby określić poziom organizacyjny i techniczny **Konkursów Nominowanych**. Ocenie podlega również promocja danego Konkursu Nominowanego.
25. Zwycięzca **Konkursu Nominowanego** otrzymuje nominację do udziału w **KPP** oraz związaną z tym udziałem nagrodę pieniężną w wysokości 1.800,00 (*jeden tysiąc osiemset 00/100*) PLN brutto z tytułu nominacji do II etapu **KPP**.

26. W przypadku, kiedy zwycięzcą **Konkursu Nominowanego** zostaje kucharz, który został już wytypowany do **KPP**, nominację oraz nagrodę pieniężną otrzymuje kucharz zajmujący kolejne miejsce w danym konkursie.
27. Wraz z przyjęciem nominacji, kucharz akceptuje niniejszy Regulamin i deklaruje swój przyjazd do Poznania na **KPP**.
28. Laureaci nagród, o których mowa w pkt. 25, są zobowiązani do przekazania Organizatorowi w formie pisemnej swoich następujących danych: imię i nazwisko; PESEL; nr dowodu osobistego; data urodzenia; adres zamieszkania: miejscowość, kod pocztowy, ulica, nr domu/mieszkania; przynależny Urząd Skarbowy: nazwa oraz adres; nr konta bankowego, adres e-mail, nr tel. komórkowego w terminie 30 dni od daty ogłoszenia wyniku **Konkursu Nominowanego** pod rygorem utraty prawa do nagrody pieniężnej.
29. Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. 2019 poz. 1387 - j.t. ze zm.).
30. Dowodem przekazania nagrody będzie bankowe potwierdzenie zapłaty przelewem na konto podane zgodnie z pkt 28.
31. **Organizator** informuje, że przyjęcie nominacji do **KPP** oraz nagrody pieniężnej przez kucharza nominowanego do **KPP** oznacza wyrażenie przez niego zgody na publikację, utrwalenie i wielokrotnienie oraz publiczne wykorzystanie swojego wizerunku (ze wskazaniem imienia i nazwiska, miejsca zatrudnienia, miejscowości) bez ograniczeń czasowych i terytorialnych w materiałach reklamowych Organizatora i podmiotów z nim współpracujących, w szczególności w reklamach zewnętrznych, reklamach prasowych, Internecie, bez dodatkowego wynagrodzenia.
32. Nominację do **KPP** otrzymuje automatycznie zwycięzca Kulinarne Pucharu Polski 2019. Nominacji takiej nie otrzyma zwycięzca Kulinarne Pucharu Polski 2019 który był zwycięzcą edycji KPP 2018. W takim przypadku automatyczną nominację do **KPP 2022** otrzyma laureat drugiego miejsca Kulinarne Pucharu Polski 2019. Warunkiem uczestnictwa w **KPP** jest potwierdzenie przez niego przyjęcia nominacji do dnia 10 marca 2022 r. oraz przesłanie formalnego zgłoszenia do **Organizatora KPP**. Zapisy punktów poprzedzających stosuje się odpowiednio.
33. Organizator wprowadza w KPP 2020 instytucję Zielonej Karty, która znajduje zastosowanie w dwóch następujących przypadkach:
 - 33.1 gdy nie odbędzie się któryś z Konkursów Nominowanych lub utraci on w trakcie swego trwania status Konkursu Nominowanego - wtedy dopuszcza się zaproszenie do Finału **KPP 2020** zwycięzcę innego konkursu kulinarnego, który odbył się w Polsce w okresie od 04 października 2019 r. do 31 lipca 2022 r., na zasadach podobnych do **KPP**. Decyzję w tym zakresie podejmie Rada Programowa KPP drogą mailową, w drodze głosowania, większością głosów. Propozycje konkursu o którym mowa w zdaniu poprzedzającym, może przesłać każdy członek Rady Programowej;
 - 33.2 gdy zwycięzca KPP 2019 podejmie decyzję, że nie będzie bronił tytułu podczas **KPP 2022**.

KPP

- 34 **KPP** odbędzie się **26 - 27 września 2022 r.** w Poznaniu na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich, podczas targów Polagra 2022. **KPP** trwa dwa dni.
- 35 Wszyscy uczestnicy nominowani do **KPP** zobowiązani są do przesłania zgłoszenia (Załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu) oraz do przyjazdu w dniu **26 września 2022 r.** do Poznania na odprawę i **KPP 2022**.
- 36 Zgłoszenie uczestnictwa w **KPP 2022** należy przesłać drogą mailową lub tradycyjnie pocztą na adres kontaktowy **Organizatora**.
- 37 Termin nadsyłania zgłoszeń **KPP** upływa w dniu **3.09.2022 r.**
- 38 W przypadku, kiedy uczestnik nominowany do **KPP**, nie prześle zgłoszenia we wskazanym terminie lub nie pojawi się na **KPP**, zobowiązany jest zwrócić równowartość nagrody pieniężnej, jaką otrzymał wraz z nominacją do **KPP**.

UCZESTNICZY

- 39 Uczestnikami **KPP** są dwuosobowe drużyny. Skład drużynowy uczestników **KPP** musi być taki sam przez dwa dni trwania **KPP**. Kucharz pomocniczy zobowiązany jest **również** do przesłania do Organizatora zgłoszenia (Załącznik nr 3 do niniejszego Regulaminu) w terminie i na adres wskazany w pkt 36 i 37.
- 40 Skład drużyny: **Szef + Kucharz pomocniczy**.
 - 40.1 **Szef** – oceniany jest za organizację pracy zespołu, przygotowanie stanowiska pracy, wysokie umiejętności zawodowe, smak, estetykę i sposób podania pracy konkursowej.
 - 40.2 **Kucharz pomocniczy** – pomaga w pracach przygotowawczych oraz serwowaniu dań konkursowych.
- 41 W przypadku uczestników, którzy zwyciężyli w indywidualnym **Konkursie Nominowanym** – Szef dobiera swojego kucharza pomocniczego według własnego uznania.
- 42 W sytuacji, gdy zwycięska drużyna składa się z dwóch uczestników, z których każdy został nagrodzony w **Konkursie Nominowanym**, wybór **Szefa i Kuchacza pomocniczego** pozostawia się w gestii samych uczestników.
- 43 Nominację do **KPP** i nagrodę pieniężną, o której mowa w pkt. 25, otrzymuje **Szef** drużyny. Ocenie podlega praca dwuosobowego zespołu.

ZADANIE KONKURSOWE

- 44 Finał **KPP** trwa dwa dni. W Finale **KPP** może wystartować maksymalnie 10 drużyn.
- 45 Danego dnia Finału **KPP** startuje do 5 drużyn – do 5 drużyn pierwszego dnia oraz do 5 drużyn drugiego dnia. Losowanie dnia startu nastąpi na spotkaniu Rady Programowej w sierpniu 2022 r.
- 46 Zadaniem uczestników **KPP**, jest wykonanie w dniu startu, od podstaw: **przekąski ciepłej, dania głównego i deseru restauracyjnego** w terminie określonym w Załączniku nr 4 do niniejszego Regulaminu.
- 47 Składniki główne i pozostałe składniki obowiązkowe zostaną określone do dnia 15 czerwca 2022 r.
- 48 Uczestnicy **KPP** przygotowują po 9 porcji przekąski ciepłej, deseru i dania głównego; 7 porcji ocenianych jest przez skład sędziowski, 1 porcja eksponowana jest w gablocie konkursowej, 1 jest przekazana Konferansjerom do degustacji przez publiczność.
- 49 Opis przebiegu **KPP** zawarty jest w Załączniku nr 4 do niniejszego Regulaminu.
- 50 Dania konkursowe **KPP** zostaną ocenione przez skład sędziowski degustacyjny i techniczny, który zostaje wskazany przez Organizatora przy pomocy Rady Programowej.
- 51 Skład sędziowski w Finale **KPP**: maksymalnie do 9 sędziów – 7 degustacyjnych i 2 technicznych (minimum 5 degustacyjnych)
- 52 Decyzje składu sędziowskiego są ostateczne i wiążące dla uczestników **KPP**.
- 53 Kryteria oceny zawarte są w Załączniku nr 5 do niniejszego Regulaminu.

NAGRODY

- 54 Zwycięska drużyna **KPP** zostanie ogłoszona w czasie uroczystej Gali **KPP** w dniu 27 września 2022 r.
- 55 Główną nagrodą **KPP** jest uzyskanie tytułu „Najlepszego z Najlepszych”.
- 56 Nagrody finansowe:
 - 56.1 **Pierwsza Nagroda**: 18.000,00 (osiemnaście tysięcy 00/100) złotych brutto - ufundowana przez Sponsorów + Puchar Prezesa MTP + udział w zagranicznym szkoleniu kulinarnym;
 - 56.2 **Druga Nagroda**: 12.000,00 (dwanaście tysięcy 00/100) złotych brutto;
 - 56.3 **Trzecia Nagroda**: 9.000,00 (dziewięć tysięcy 00/100) złotych brutto.
- 57 Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującym przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. 2019 poz. 1387 - j.t. ze zm.). W przypadkach tego wymagających Organizator zobowiązuje

się do pokrycia i odprowadzenia podatku od nagród zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. 2019 poz. 1387 - j.t. ze zm.).

58 **Organizator KPP**, może ufundować inne, dodatkowe nagrody dla laureatów **KPP**.

PRAWA AUTORSKIE

59 Uczestnicy wchodzący w skład drużyn **KPP** gwarantują, że do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) przysługują im odpowiednie prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie w zakresie wskazanym w pkt 61.

60 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 Organizatora, przystąpią do niezwłocznego wyjaśnienia sprawy oraz wystąpią przeciwko takim roszczeniom na własny koszt i ryzyko, a nadto zaspokoją wszelkie uzasadnione roszczenia, a w razie ich zasądzenia od Organizatora, 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.

61 Uczestnicy w momencie otrzymania nagrody głównej **KPP** przenoszą na Organizatora autorskie prawa majątkowe do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć) oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów obejmujące, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, następujące pola eksploatacji: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie i publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawa, nadanie za pomocą wizji lub fonii przewodowej albo bezprzewodowej przez stacje naziemną, nadanie za pośrednictwem satelity, równoczesne i integralne nadanie utworu nadawanego przez inną organizację radiową lub telewizyjną, publikacja i dystrybucja poprzez Internet.

62 Uczestnicy upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez uczestników dla celów **KPP**, w szczególności wprowadzania ich do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz ich publikacji i rozpowszechniania w związku z **KPP** w okresie od otrzymania nominacji do **KPP** do ostatniego dnia miesiąca, w którym odbywa się **KPP**.

PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH

63 Administratorem danych osobowych przetwarzanych w związku z **KPP** jest Organizator. Dane przetwarzane będą przez Organizatora w celu i zakresie związanymi z organizacją, przeprowadzeniem i rozliczeniem **KPP** zgodnie z niniejszym Regulaminem. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale ich niepodanie uniemożliwia udział, sędziowanie lub pełnienie funkcji Ambasadora w **KPP**.

64 Organizator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: iod@grupamtp.pl.

65 Dane osobowe uczestników i sędziów będą przetwarzane zgodnie z warunkami określonymi w rozporządzeniu 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 (OJ L 119, 4.5.2016, p. 1–88, RODO), polskimi przepisami przyjętymi w celu umożliwienia stosowania RODO, innymi obowiązującymi przepisami prawa, niniejszym Regulaminem.

66 Organizator może ujawniać dane osobowe podmiotom świadczącym na jego rzecz usługi prawne, fotograficzne, usługi IT, serwisowe, marketingowe, drukarskie, kolportażowe, pocztowe, kurierskie, bankowe. Organizator może ujawnić dane osobowe również podmiotom administrującym stronami internetowymi, portalami społecznościowymi itp.

67 W celu promocji **KPP**, targów lub działalności MTP dane osobowe osób, o których mowa w ust. 1 (w zakresie imię i nazwisko, wizerunek) mogą być przekazywane do Stanów Zjednoczonych na podstawie Decyzji Wykonawczej Komisji

(UE) 2016/1250 z dnia 12 lipca 2016 r. przyjętej na mocy dyrektywy 95/46/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, w sprawie adekwatności ochrony zapewnianej przez Tarczę Prywatności UE-USA (dalej zwanej „Decyzją”), wyłącznie wówczas, gdy umieszcza dane osobowe na portalu społecznościowym np. Facebook, Youtube, Twitter. Administratorzy tych portali społecznościowych to niezależni od MTP administratorzy danych osobowych. Decyzja stwierdza, że dozwolone jest przekazywanie danych do podmiotów w Stanach Zjednoczonych, które przyjęły zbiór zasad ochrony prywatności – zasad ramowych Tarczy Prywatności UE-USA, w tym zasad uzupełniających, w drodze samocertyfikacji, poprzez wpisanie ich na listę podmiotów, które dokonały samocertyfikacji w ramach Tarczy Prywatności UE-USA. Lista podmiotów oraz informacje o zasadach dotyczących przetwarzania danych osobowych zgodnie z Tarczą Prywatności UE-USA oraz stosowanych zabezpieczeniach dostępne są pod adresem: www.privacyshield.gov.

- 68 Podstawę przetwarzania danych osobowych Uczestników stanowi art. 6 ust. 1 lit b) RODO – realizacja umowy (niniejszego Regulaminu) oraz art. 6 ust. 1 lit. c) RODO – wypełnienie obowiązku prawnego ciążącego na Organizatorze np. w zakresie rozliczenia KPP, rachunkowości i podatków. Organizator może również przetwarzać dane osobowe w celu prowadzenia marketingu bezpośredniego i promocji KPP, co stanowi jego prawnie uzasadniony interes zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. f) RODO. Organizator może przetwarzać dane osobowe również w celu ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń, co stanowi jego prawnie uzasadniony interes zgodnie z art. 6 ust. 1 lit. f) RODO.
- 69 Za zgodą uczestnika KPP (wyraźnie okazanej na warunkach punktu 31 niniejszego Regulaminu), sędziego lub innej osoby, której przetwarzane przez Organizatora dane osobowe dotyczą, ich dane osobowe mogą być przetwarzane w celach każdorazowo wskazanych w klauzuli zgody, np. w celach marketingowych i promocyjnych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a RODO. W przypadku przetwarzania danych osobowych na podstawie zgody można ją cofnąć w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania, którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem.
- 70 Dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny dla celu realizacji i rozliczenia **KPP**, ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń pozostających w związku z realizacją i rozliczeniem **KPP**, a także, jeżeli wymagają tego przepisy powszechnie obowiązującego prawa.
- 71 Osobom, których dane osobowe są przetwarzane przez Organizatora w granicach przepisów prawa przysługują prawa do: a) dostępu do danych, b) sprostowania danych, c) usunięcia danych, d) ograniczenia przetwarzania danych, e) przeniesienia danych, f) wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania ich danych osobowych przez Organizatora w celu wypełnienia jego prawnie uzasadnionych interesów w szczególności w celu prowadzenia marketingu bezpośredniego.
- 72 Realizacja uprawnień, o których mowa powyżej może odbywać się poprzez pisemne wskazanie swoich żądań przesłane na adres Organizatora lub na adres inspektora ochrony danych iod@grupamp.pl.
- 73 Osobom, których dane osobowe są przetwarzane przez organizatora przysługuje również prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uznają, iż przetwarzanie ich danych osobowych przez Organizatora narusza przepisy RODO.

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

- 74 Regulamin obowiązuje od dnia 04 października 2019 r. do odwołania.
- 75 Organizator oraz inne podmioty współpracujące z nim przy organizacji **KPP**, nie ponoszą odpowiedzialności za błędy i uchybienia osób lub podmiotów trzecich i wyniki z nich ewentualne opóźnienia, bądź nieprawidłowości w przebiegu **KPP**.
- 76 Uczestnictwo w **KPP** jest dobrowolne.
- 77 Koszt noclegu uczestników i sędziów spoza Poznania w dniach 26 – 28 września 2022 r. pokrywa **Organizator** w miejscu przez niego wskazanym. Pozostałe koszty związane z uczestnictwem w **KPP** ponoszone są przez uczestników i sędziów **KPP**.

- 78 Wszelkie opisy **KPP** wykorzystane w materiałach reklamowych oraz promocyjnych **KPP** mają wyłącznie charakter ogólny i informacyjny. Moc wiążącą posiada jedynie niniejszy Regulamin w całej swojej treści.
- 79 Organizator zastrzega sobie prawo dokonania zmian w niniejszym Regulaminie nienaruszających podstawowych zasad **KPP 2022**.
- 80 Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem regulują przepisy powszechnie obowiązującego prawa polskiego.
- 81 Informacji dodatkowych w zakresie Regulaminu udziela przedstawiciel Organizatora: Sylwia Rogowicz e-mail: sylwia.rogowicz@grupamtp.pl, tel. 691 021 975.

Załącznik nr 1

KULINARNY PUCHAR POLSKI - POZNAŃ 2022
UFUNDOWANY PRZEZ PREZESA ZARZĄDU
MIĘDZYNARODOWYCH TARGÓW POZNAŃSKICH
26 - 27 września 2022 r.

Konkursy Nominowane do KPP 2022

Konkursy odbywające się w roku 2019:

1. Kulinaryny Rajd Mistrzów

Konkursy odbywające się w roku 2020:

2. Archimagirus, Zamek Gniew

Konkursy odbywające się w roku 2021:

3. Galicyjskie Smaki Wczoraj, Dziś i Jutro w Narolu
4. Kulinaryny Rajd Mistrzów
5. Mistrzostwa Polski w Dzicyźnie – Memoriału Mariana Taranowskiego

Konkursy odbywające się w roku 2022:

6. Międzynarodowy Festiwal Kuchni Dworskiej
7. Wielkopolski Kucharz Roku. Konkurs im. Rafała Jelewskiego
8. „Smaki Galicji: w Dębowym Dworze
9. Archimagirus, Cukrownia Żnin
10. Mistrzostwa Polski w Podawaniu Baraniny

Załącznik nr 2

Warunki konieczne do uzyskania statusu Konkursu Nominowanego 2022

1. Nominację do Kulinarnego Pucharu Polski 2020 otrzymuje drużyna, której szef jest narodowości polskiej lub jest obcokrajowcem, pracującym w momencie przystąpienia do **Konkursu Nominowanego** w polskiej restauracji.
2. Na czas Konkursu Nominowanego zawodników obowiązuje galowy strój kucharski (biała bluza, czarne spodnie, zapaska, czapka kucharska, pełne buty lub buty robocze).
3. Uczestnicy Konkursu Nominowanego – w konkursie mogą wziąć udział wyłącznie profesjonalści, tj. kucharze pracujący zawodowo bądź mający w dacie przystąpienia do **KPP** przerwę w pracy zawodowej nie dłuższą niż jeden rok kalendarzowy.
4. Jury (skład sędziowski) – dania konkursowe powinny być oceniane wyłącznie przez jury profesjonalistów, tj. takie, w którego skład wchodzi zawodowi kucharze, mający doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszący się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.
5. **Jury dzieli się na techniczne i degustacyjne, maksymalnie do 9 sędziów – 7 degustacyjnych i 2 technicznych (minimum 5 degustacyjnych).**
6. **Odrzucamy skrajne punkty przy ocenach sędziów degustacyjnych.**
7. Organizator konkursu powinien podać do informacji listę jurorów najpóźniej 1 tydzień przed terminem konkursu, lista jest przesyłana do właściwego Stowarzyszenia, którego członkiem jest przewodniczący w celu wydania opinii na temat jego rzetelności i umiejętności.
8. Wszyscy sędziowie Konkursu Nominowanego muszą zapoznać się z **Kodeksem etycznym sędziego** i zobowiązać do jego przestrzegania poprzez jego podpisanie. Podpisany przez sędziego Kodeks etyczny sędziego musi zostać przekazany Organizatorowi przez rozpoczęciem Konkursu Nominowanego. Kodeks etyczny stanowi Załącznik nr 6 do Regulaminu KPP. Nie przekazanie przez sędziego podpisanego przez niego Kodeksu etycznego Organizatorowi przed rozpoczęciem Konkursu Nominowanego może powodować wykluczenie go ze składu sędziowskiego.
9. Wszyscy sędziowie Konkursu Nominowanego muszą być obecni przez cały czas trwania konkursu na swoim stanowisku pracy, by móc ocenić wszystkie przygotowane dania w momencie ich serwisu.
10. W przypadku, gdy potrawy są oceniane przez inne osoby (np. przedstawiciele firm sponsorskich, mediów itp.), ocena powinna zostać oddzielona od oceny profesjonalistów, tak by o nominacji do **KPP** decydowała wyłącznie ocena jury profesjonalistów.
11. W Jury Konkursu Nominowanego **nie może** zasiadać przedstawiciel restauracji, której drużyna startuje w tym konkursie, jak również osoba Nominowana już do finału **KPP**.
12. Jeżeli w jury zasiada juror obcojęzyczny arkusz ocen na tym konkursie powinien to uwzględnić.
13. Organizator Konkursu Nominowanego wyznaczy sekretarza konkursu - osobę koordynującą prawidłowy przebieg Konkursu Nominowanego.
14. **Sekretarz** Konkursu Nominowanego wraz z **Obserwatorem KPP**, wskazanym przez Organizatora KPP, zasiada podczas Konkursu Nominowanego przy stole sędziowskim. Organizator Konkursu Nominowanego zobowiązany jest do przygotowania dla nich dodatkowych miejsc.
15. **Sekretarz** Konkursu Nominowanego nadzoruje prawidłowe wypełnienie arkuszy ocen przez wszystkich sędziów, tj. oznakowanie arkusza odpowiednim numerem drużyny, czytelny podpis jurora na arkuszu, wpisanie uwag/ komentarzy do kolejnych dań.
16. Organizatorzy **Konkursów Nominowanych** muszą korzystać z kryteriów ocen spójnych z kryteriami **KPP** oraz przesłanych przez **Organizatora**. Wyjątek stanowią konkursy plenerowe w zakresie następujących kryteriów ocen: „Odpowiednia temperatura potrawy i talerza”, „Prezentacja szefa ekipy i kucharza pomocniczego”. Ocena w ramach ww. kryteriów może być pominięta w zależności od warunków organizacyjnych danego Konkursu Nominowanego.
17. Organizator zapewni by start poszczególnych drużyn podczas **Konkursu Nominowanego** odbywał się w co najmniej 10-cio minutowych odstępach.

18. Danie podlegające ocenie jury profesjonalistów jest w całości przygotowane podczas Konkursu, w czasie regulaminowym.
19. Organizator w harmonogramie **Konkursu Nominowanego** uwzględni:
 - 19.1 Odprawę dla sędziów przed Konkursem, podczas której Przewodniczący Jury omówi kryteria ocen oraz wszystkie kwestie regulaminowe i organizacyjne. Na odprawie muszą być obecni wszyscy sędziowie.
 - 19.2 Odprawę dla zawodników przed Konkursem, na której Przewodniczący Jury omówi kryteria ocen dań, przedstawi skład sędziowski, omówi kwestie techniczne i warunki organizacyjne.
 - 19.3 Obrady sędziowskie po Konkursie, podczas których Przewodniczący Jury zbierze informacje zwrotne na temat przygotowanych dań od wszystkich członków Jury Konkursu Nominowanego.
 - 19.4 Odprawę pokonkursową (przed ogłoszeniem wyników Konkursu Nominowanego) dla zawodników, podczas której przez Przewodniczącego Jury lub osobę przez niego wskazaną przekazane zostaną zawodnikom informacje zwrotne na temat ich pracy i przygotowanych dań.
20. Na odprawie sędziów, odprawie zawodników, Konkursie, odprawach po konkursie obecny jest **Obserwator KPP**.
21. Zwycięzca **Konkursu Nominowanego** zostaje wytypowany na podstawie oceny potrawy konkursowej. Jako potrawę konkursową traktuje się danie główne, samo lub z przystawką/deserem. Nominacja nie może zostać przyznana na podstawie oceny wyłącznie przystawki lub deseru.
22. Dania przygotowywane przez poszczególne drużyny w Konkursie Nominowanym muszą być porównywalne – oparte o ten sam podstawowy składnik/składniki.
23. Oznakowanie dań konkursowych – potrawy oceniane przez jury powinny być oznaczone numerycznie lub w inny czytelny sposób umożliwiający jednoznaczną identyfikację uczestników.
24. Organizator **Konkursu Nominowanego** powinien zapewnić nocleg **Obserwatorowi KPP**.
25. W przypadku, kiedy ze strony Organizatora **Konkursu Nominowanego** do **KPP** pojawiają się rażące uchybienia organizacyjne, obecny na **Konkursie Nominowanym Obserwator KPP** ma prawo nie przyznać nominacji. O rażących uchybieniach mówi się m.in. w przypadku:
 - 25.1 nie dotrzymania warunków określonych niniejszym dokumentem;
 - 25.2 gdy praca członków jury będzie budziła wątpliwości, co do rzetelności oceny np. w sytuacji, gdy poszczególne sędziowie będą pod wpływem środków odurzających.
26. Zbiorcze zestawienie punktów wraz z raportem pokonkursowym, zawierającym liczbę zgłoszonych i startujących drużyn, listę jurorów, przekazywane są Organizatorowi **KPP** w terminie do 20 dni po zakończeniu **Konkursu Nominowanego**.
27. Obserwator **KPP** ocenia i przedstawia Radzie Programowej informację na temat: ilości startujących drużyn, wyposażenia stoisk, zaplecza dla zawodników, oceny poziomu organizacji konkursu wg zawodników, miejsca konkursu, a także prowadzonej promocji konkursu.
28. Organizator **Konkursu Nominowanego** przed rozpoczęciem **Konkursu Nominowanego** dostarczy do Organizatora regulamin konkursu, arkusze ocen, listę sędziów, harmonogram przebiegu konkursu, listę uczestników. Organizator **KPP** w ciągu 7 dni od ich otrzymania poinformuje o przyjeździe swojego Obserwatora oraz prześle logotyp „KONKURS NOMINOWANY DO KPP”, upoważniając jednocześnie Organizatora Konkursu Nominowanego do wykorzystania tego logotypu w materiałach promocyjnych konkursu.
29. Organizator **Konkursu Nominowanego** umieści na banerze informacyjnym, a także jeśli będzie taka możliwość techniczna w innych materiałach promocyjnych Konkursu Nominowanego, informację, że konkurs jest Konkursem Nominowanym do **KPP**, poprzez zamieszczenie logotypu wskazanego w pkt. 28.
30. Organizator Konkursu Nominowanego prześle Organizatorowi logo oraz nazwę Konkursu Nominowanego celem zamieszczenia go w materiałach promocyjnych **KPP**.
31. Przekazanie i wykorzystanie materiałów wskazanych w punktach 28, 29 i 30 następuje nieodpłatnie.
32. **Konkurs Nominowany** powinien posiadać rekomendację jednej z trzech organizacji współpracującej z **KPP** (OSSKiC, Euro-Toques, FKSK) albo posiadać ugruntowaną renomę w środowisku.

- 33 Warunkiem wręczenia nominacji do finału **KPP** jest wypełnienie wszystkich w/w punktów „Warunków koniecznych” przez Organizatorów Konkursów Nominowanych.

KULINARNY PUCHAR POLSKI - POZNAŃ 2022
UFUNDOWANY PRZEZ PREZESA ZARZĄDU
MIĘDZYNARODOWYCH TARGÓW POZNAŃSKICH
26 - 27 września 2022 r.

**ZGŁOSZENIE UCZESTNICTWA
SZEFA I WSKAZANIE KUCHARZA POMOCNICZEGO***

imię i nazwisko:
adres miejsca pracy:
data urodzenia:
numer telefonu:
e-mail:
imię i nazwisko drugiego członka drużyny:

* niepotrzebne skreślić

Złożenie niniejszego Zgłoszenia Uczestnictwa jest jednoznaczne z akceptacją Regulaminu Kulinarного Pucharu Polski 2020

.....
Data i podpis

1. **KARIERA ZAWODOWA – STRESZCZENIE:**

Prosimy o dołączenie zdjęcia uczestnika w stroju kucharskim.

2. **OPIS POTRAW KONKURSOWYCH – według poniższych punktów**

1) **Przekąska ciepła:**

Nazwa Dania:

Główny składnik:

Składniki obowiązkowe:

Nie mniej niż 4 składniki

Gramatura: **około 60- 80g**

Receptura i sposób wykonania potrawy:

Prosimy o dołączenie zdjęcia potrawy

2) **Deser:**

Nazwa Dania:

Główny składnik:

Składniki obowiązkowe:

Nie mniej niż 4 składniki

Gramatura: **około 100-120 g**

Receptura i sposób wykonania potrawy:

Prosimy o dołączenie zdjęcia potrawy

3) **Danie główne:**

Nazwa Dania:

Główny składnik:

Składniki obowiązkowe:

Nie mniej niż 5 składników

Gramatura: **około 160-180 g**

Receptura i sposób wykonania potrawy:

Prosimy o dołączenie zdjęcia potrawy

Załącznik nr 4

KULINARNY PUCHAR POLSKI - POZNAŃ 2022
UFUNDOWANY PRZEZ PREZESA ZARZĄDU
MIĘDZYNARODOWYCH TARGÓW POZNAŃSKICH
26 - 29 września 2022 r.
PRZEBIEG KPP 20202

PIERWSZY DZIEŃ KONKURSU

8.15 odprawa sędziów

Miejsce: zostanie podane później

8.45 odprawa zawodników (GŁÓWNA DLA WSZYSTKICH DRUŻYN)

Miejsce: zostanie podane później

Uczestnicy zajmują wylosowane wcześniej stanowiska według podanego harmonogramu.

Konkurs odbywa się na pięciu stanowiskach w profesjonalnie przygotowanych kuchniach konkursowych.

	DRUŻYNA NR 1	DRUŻYNA NR 2	DRUŻYNA NR 3	DRUŻYNA NR 4	DRUŻYNA NR 5
START	9.30	9.45	10.00	10.15	10.30
Godzina wydania:					
PRZYSTAWKA CIEPŁA	11.30	11.45	12.00	12.15	12.30
DANIE GŁÓWNE	13.00	13.15	13.30	13.45	14.00
DESER	14.30	14.45	15.00	15.15	15.30

- godzina 16.00 - odprawa zawodników przy ekspozytorach z daniami.
- godzina 17.15 – 19.00 kolacja dla zawodników i sędziów.

DRUGI DZIEŃ KONKURSU

8.30 odprawa zawodników

Miejsce: zostanie podane później

Uczestnicy zajmują wylosowane wcześniej stanowiska według podanego harmonogramu.

Konkurs odbywa się na pięciu stanowiskach w profesjonalnie przygotowanych kuchniach konkursowych.

	DRUŻYNA NR 1	DRUŻYNA NR 2	DRUŻYNA NR 3	DRUŻYNA NR 4	DRUŻYNA NR 5
START	9.00	9.15	9.30	9.45	10.00
Godzina wydania:					
PRZYSTAWKA CIEPŁA	11.00	11.15	11.30	11.45	12.00
DANIE GŁÓWNE	12.30	12.45	13.00	13.15	13.30
DESER	14.00	14.15	14.30	14.45	15.00

- **godzina 15.20 - odprawa zawodników przy ekspozytorach z daniami.**
- **godzina 19.00 – Uroczyste ogłoszenie wyników, miejsce do potwierdzenia.**

Czas wykonania: 5 godzin + 15 min na przygotowanie i opuszczenie stanowiska. Po 2 godzinach zawodnicy muszą wydać przystawkę, po 3,5 godziny danie główne, deser po 5 godzinach. W czasie 5 godzin zawiera się również sprzątnięcie i opuszczenie stanowiska.

POSTANOWIENIA WSPÓLNE

- Organizator zapewnia następujące wyposażenie stanowiska konkursowego: piec konwekcyjno-parowy **bez blaszek do pieczenia**, pojedyncze indukcyjne – 2 szt.; stoły robocze – 3 szt., w tym 1 ze zlewem, stół prezentacyjny – 1 szt., lodówka – 1 szt. (na zapleczu). Dodatkowe wyposażenie zostanie podane w późniejszym terminie i będzie zależało od rozmów z partnerami sprzętowymi.
- Organizator zezwala na stosowanie jako dodatkowego źródła ciepła urządzenia do gotowania metodą sous vide (**zawodnicy zapewniają je sobie we własnym zakresie**).
- Droga wcześniejszych ustaleń przewodniczącego i zawodników, dopuszcza się dodatkowe źródło ciepła, które zawodnicy przywożą we własnym zakresie.
- Uczestnicy Konkursu używają bluz kucharskich i zapasek zapewnionych przez Organizatora. Uczestnicy powinni posiadać we własnym zakresie: czarne spodnie, klasyczna biała czapka kucharska, niezbędny drobny sprzęt do wykonania potraw konkursowych, a także blaszki do pieca konwekcyjnego, garnki i patelnie.
- Produkty przywiezione przez Uczestników można składować w miejscu określonym przez Organizatora, które podane zostanie w późniejszym terminie.
- W trakcie pracy Uczestnicy KPP objaśniają członkom jury oraz widzom poszczególne etapy pracy.
- Każda drużyna przywozi produkty potrzebne do przygotowania dań we własnym zakresie z wyjątkiem produktów obowiązkowych, ZAPEWNIONYCH przez Organizatora.
- Jury ocenia przygotowanie do pracy, organizację podczas pracy oraz stanowisko po jej zakończeniu.
- Decyzja jury jest ostateczna i niepodważalna.
- **W trakcie Konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w kompletnym stroju kucharskim.**

Dopuszcza się zastosowanie następująco przygotowanych produktów:

1. Warzywa i owoce – umyte, obrane, niekrojone;
2. Grzyby – umyte, blanszowane, niekrojone;
3. Ziemniaki/cebula – obrane, niekrojone;
4. Ryby – patroszone, niefiletowane;
5. Ciasto podstawowe – neutralny smak;
6. Gotowy fond.

Zabrania się stosowania:

1. Sztucznych dekoracji;
2. Przygotowanych wcześniej dekoracji i dodatków;
3. Gotowych farszów;
4. Uformowanych wcześniej elementów mięsa, warzyw, ciast, ryb;
5. Przygotowanych wcześniej bulionów.

KULINARNY PUCHAR POLSKI - POZNAŃ 2022
UFUNDOWANY PRZEZ PREZESA ZARZĄDU
 MIĘDZYNARODOWYCH TARGÓW POZNAŃSKICH
 26 - 29 września 2022 r.

Arkusz ocen:

KRYTERIA OCENY	ILOŚĆ PUNKTÓW (ŁĄCZNIE 160 dla jury degustacyjnego i technicznego)	UWAGI
JURY DEGUSTACYJNE	<i>łącznie 100 punktów</i>	
I. Ocena degustacyjna:		
1. Prezentacja potrawy: ocenie podlega proporcjonalność dania; odpowiednia gramatura; estetyczny, wygląd, kolorystyka, kreatywność.	20 pkt.	
2. Smak potrawy: ocenie podlega smak, zestawienie smakowe składników, aromat potrawy, odpowiednia temperatura potrawy i talerza, tekstura poszczególnych elementów potrawy.	60 pkt.	
3. Techniki kulinarne: ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.	20 pkt.	

JURY TECHNICZNE	<i>łącznie 60 punktów</i>	
II. Ocena techniczna:		
1. Mise en place – profesjonalna praktyka kucharska: ocenie podlega prezencja szefa ekipy i kucharza pomocniczego, przygotowanie stanowiska pracy, czystość pracy i higiena, zużycie produktu, gospodarka odpadami, umiejętności organizacyjne.	30 pkt.	
2. Przygotowanie zawodowe: ocenie podlega prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych.	30 pkt.	
III. Czas pracy punkty ujemne (3pkt. ujemne za 1 min. opóźnienia) liczone od każdego sędziego technicznego.		

* Gramatura: Przekąska ciepła: około 60 - 80g; Deser: około 100 - 120 g; Danie główne: około 160 - 180 g

O zwycięstwie w Finale KPP decyduje suma punktów za przekąskę ciepłą, danie główne i deser restauracyjny. Skrajne punkty jury degustacyjnego są odrzucane.

KODEKS ETYCZNY SĘDZIEGO

Przyjęcie zaproszenia do składu jurorskiego Konkursu Nominowanego lub Finału KPP zobowiązuje do przestrzegania zasad etyki ogólnoludzkiej, a w szczególności zasad dobrych praktyk branżowych. Juror zobligowany jest do przestrzegania poniższych zasad, które zapewnią profesjonalne przeprowadzenie rozgrywek konkursowych, wpłyną na sukces całego przedsięwzięcia oraz prestiż i poważanie w środowisku branżowym.

Jako Juror Konkursu zobowiązuję się do:

1. Profesjonalnego wykonywania powierzonych mi zadań, z poczuciem misji i szacunku do zawodu kucharza oraz w imię integracji środowiska branżowego.
2. Stawienia się na konkurs w terminie wyznaczonym przez Organizatora, 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 bezzwłocznie powiadomię o tym fakcie Przewodniczącego Jury lub Organizatora.
3. Stawienia się na konkurs w profesjonalnym, galowym stroju kucharskim (bluza kucharska, czarne spodnie, czarne buty i czapka) i przez cały czas trwania imprezy dbania o czystość i nienaganny wygląd.
4. Zachowania uczciwości i bezstronności dając równe szanse każdemu zawodnikowi. Nie angażowania się w żadne nieetyczne i nieuczciwe praktyki służące dyskryminowaniu i obniżaniu szans któregokolwiek z zawodników.
5. Wykonywania czynności zgodnie ze swoim sumieniem i honorem zawodowym. Nie ulegania wpływom z zewnątrz w tym organizatorów, kolegów z branży czy kampanii medialnym, jak również pozostałych członków komisji sędziowskiej. W przypadku zaobserwowania takich praktyk do niezwłocznego poinformowania o tym procederze Przewodniczącego Jury lub Organizatora.
6. Nie wpływania na wyniki konkursu i sugerowania ocen pozostałym członkom komisji sędziowskiej.
7. Do zachowania trzeźwości i nie zażywania jakichkolwiek środków odurzających przez cały czas wykonywania obowiązków jurora oraz wystrzegania się wszelkich zachowań mających wpływ lub zagrażających pracy komisji sędziowskiej oraz pozostałym uczestnikom konkursu.
8. Wniesienia własnej wiedzy, doświadczenia i umiejętności w poszanowaniu prawa do wymiany poglądów z pozostałymi członkami komisji sędziowskiej i respektowania ich opinii i spostrzeżeń.
9. Dokładnego zapoznania się z regulaminem konkursu i całkowitego jego respektowania. W przypadku zapytań ze strony zawodników dotyczących spraw regulaminowych do bezzwłocznego udzielania odpowiedzi.
10. Znajomości i przestrzegania zasad dobrych praktyk higieny i bezpieczeństwa.
11. Przestrzegania zasady poufności posiadanych materiałów oraz wyników panelu dyskusyjnego z pozostałymi członkami komisji sędziowskiej. Rozmowy z zawodnikami konkursu na temat efektów oceny prezentowanych dań konkursowych wyłącznie w czasie/momentcie do tego wyznaczonym na tzw. feedbacku i na wyraźną prośbę Przewodniczącego Jury.
12. Przestrzegania zakazu użytkowania telefonu komórkowego (w tym smartphone) czy sprzętu komputerowego (laptop, tablet, notebook i inne) w innych celach niż tylko dokumentowanie przebiegu konkursu.
13. Nie angażowania się w działalność medialną np. udzielania wywiadów podczas pełnienia obowiązków jurora, chyba że za zgodą lub na wyraźną prośbę Przewodniczącego Jury lub Organizatora.
14. Przyjęcia z godnością i bezdyskusyjnie decyzji Przewodniczącego Jury o wykluczeniu ze składu sędziowskiego w przypadku gdy któryś z powyższych punktów będzie rażąco przeze mnie naruszany, i gdy moje zachowanie będzie miało wpływ na przebieg i kulturę pracy całej komisji sędziowskiej oraz wizerunek całego konkursu.

Imię i Nazwisko Jurora

Podpis