

# Regulamin Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland



## Konkurencja Serwis Restauracyjny



# REGULAMIN ELIMINACJE KRAJOWE WorldSkills POLAND KONKURENCJA SERWIS RESTAURACYJNY

## I. ORGANIZATOR

Wyłącznym organizatorem Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, zwanym dalej Organizatorem jest:

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji  
Narodowa Agencja Programu Erasmus+  
Aleje Jerozolimskie 142A, 02-305 Warszawa  
tel. +48 22 463 10 00  
e-mail: worldskillspoland@frse.org.pl

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji jest fundacją Skarbu Państwa zarejestrowaną w Sądzie Rejonowym dla miasta stołecznego Warszawy, Wydział XVI (Sygn. Akt XVI NS Rej. F 1647/93). Akt rejestracji dokonany był 11.10.1993 r. Fundacja działa na podstawie statutu oraz ustawy o fundacjach z dnia 6.04.1984 r.

Oficjalnym adresem kontaktowym jest:

Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji  
Aleje Jerozolimskie 142A  
02-305 Warszawa  
tel. +48 22 463 10 00  
e-mail: worldskillspoland@frse.org.pl  
z dopiskiem: ELIMINACJE KRAJOWE WorldSkills Poland 2020 – Serwis Restauracyjny  
oraz adres e-mail: g.górnik@skillspoland.pl  
tel. +48 502 465 547



## II. POSTANOWIENIA OGÓLNE

Eliminacje Krajowe WorldSkills Poland 2020 są rywalizacją młodych kelnerów na terenie Polski i dają możliwość zdobycia kwalifikacji do drużyny Polskiej podczas WorldSkills 2021 w konkurencji „Serwis Restauracyjny”.

Regulamin Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, reguluje zasady, warunki uczestnictwa i jest wiążący dla Organizatora i Uczestników.

Prawo udziału w eliminacjach, przysługuje wyłącznie osobom spełniającym warunki określone regulaminem.

Eliminacje Krajowe WorldSkills Poland 2020 obejmują swym obszarem terytorium Rzeczypospolitej.

Organizator powołuje Kapitułę konkursu Eliminacje Krajowe WorldSkills Poland 2020, w skład której wchodzi Eksperti powołani przez dyrektora biura WorldSkills Poland. Kapituła jest ciałem doradczym Organizatora.

Regulamin obowiązuje od dnia 17 lipca 2020 r. do odwołania.

Organizator oraz inne podmioty współpracujące z nim przy organizacji Eliminacji, nie ponoszą odpowiedzialności za błędy i uchybienia osób lub podmiotów trzecich oraz wynikające z nich ewentualne opóźnienia, bądź nieprawidłowości w przebiegu eliminacji.

Uczestnictwo w Eliminacjach jest dobrowolne.

Wszelkie opisy Eliminacji wykorzystane w materiałach reklamowych oraz promocyjnych mają wyłącznie charakter ogólny i informacyjny. Moc wiążącą posiada jedynie niniejszy Regulamin w całej swojej treści.

Organizator zastrzega sobie prawo dokonania zmian w niniejszym Regulaminie nie naruszając przy tym podstawowych zasad eliminacji.

Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem regulują przepisy powszechnie obowiązującego prawa polskiego.

Informacji dodatkowych w zakresie Regulaminu udziela przedstawiciel Organizatora: Paweł Salamon, tel. +48 600 179 130

### **III. ELIMINACJE**

Eliminacje Krajowe WorldSkills Poland 2020 składają się z 3 etapów:

#### **Etap I**

Wysłanie Zgłoszenia do eliminacji (Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu) do dnia 17 sierpnia 2020 r. na adres: [g.gornik@skillspoland.pl](mailto:g.gornik@skillspoland.pl), w tytule maila: ELIMINACJE KRAJOWE WORLDSKILLS POLAND 2020 – SERWIS RESTAURACYJNY

#### **Etap II**

Eliminacje krajowe WorldSkills Poland 2020.  
Ogłoszenie listy Nominowanych kucharzy – 21 sierpnia 2020 r.

#### **Etap III**

Finał Eliminacji Krajowych WorldSkills, odbędzie się 28–29 września 2020 r. w Poznaniu na terenie Międzynarodowych Targów Poznańskich, podczas targów Polagra 2020.

Do Finału Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020 zostają wytypowani młodzi zawodnicy – zwycięzcy konkursu zgłoszeń, które odbędą się w Polsce w roku 2020. Nominację otrzymuje 8 najlepszych zgłoszeń, ocenionych przez Kapitułę WorldSkills Poland. Wszystkie niezbędne informacje znajdują się na stronie organizatora pod adresem [www.worldskillspoland.org.pl/skillspoland2020](http://www.worldskillspoland.org.pl/skillspoland2020).

Wraz z wysłaniem Zgłoszenia, Zgłaszający akceptuje niniejszy Regulamin i deklaruje swój przyjazd do Poznania na eliminacje, oraz na spotkanie organizacyjne, w wyznaczonym przez organizatora terminie. Laureaci kwalifikacji są zobowiązani do przekazania Organizatorowi w formie pisemnej swoich następujących danych:

- imię i nazwisko
- PESEL
- data urodzenia
- adres zamieszkania: miejscowość, kod pocztowy, ulica, nr domu/mieszkania
- przynależny Urząd Skarbowy
- adres e-mail
- nr tel. komórkowego

Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz. U. 2018, poz. 1509 j.t. ze zm.).



Organizator informuje, że przyjęcie nominacji oraz nagród przez uczestnika w ramach Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, oznacza wyrażenie przez niego zgody na publikację, utrwalenie i zwielokrotnienie oraz publiczne wykorzystanie swojego wizerunku (ze wskazaniem imienia i nazwiska, miejscowości zamieszkania) 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.

Wszyscy uczestnicy nominowani do Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, zobowiązani są do przestania zgłoszenia (Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu) oraz do przyjazdu w dniu 27 września 2020 r. do Poznania na odprawę.

#### **IV. UCZESTNICY**

Konkurs skierowany jest do osób fizycznych – młodych kelnerów, tj. kelnerów pracujących zawodowo lub uczących się, którzy do dn. 1 września 2021 ukończą 18 lat lub są urodzeni nie wcześniej niż 1 września 1999 roku. (Organizator może przyjąć także Uczestnika, który ma ukończone 20 lat ale nie więcej niż 22, jeśli jego umiejętności zawodowe będą na bardzo wysokim poziomie.)

Uczestnik Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, bierze udział indywidualnie.

Ocenie uczestnika podlega:

- organizacja pracy
- uniform – prezencja osobista
- przygotowanie stanowiska pracy
- wysokie umiejętności zawodowe
- etyka i estetyka pracy
- sposób wykonania i serwowania pracy konkursowej.

Uczestnikiem może być tylko osoba zdrowa, która w okresie 14 dni przed kontaktem z innymi Uczestnikami, przedstawicielami Organizatora lub innymi osobami związanymi z konkursem nie miała kontaktu z osobami zarażonymi COVID-19, nie zamieszkiwała z osobą przebywającą na kwarantannie i nie miała kontaktu z osobą podejrzaną o zakażenie.

Uczestnicy muszą stosować się do wytycznych i regulaminów uczestnictwa związanych z zachowaniem dystansu społecznego oraz przestrzegać wzmożonych zasad higieny w związku z organizacją i przebiegiem konkursu.

W razie wystąpienia u Uczestnika jakichkolwiek objawów mogących wskazywać na objawy zakażenia lub ujawnienia, iż Uczestnik miał kontakt z osobami zarażonymi COVID-19, zamieszkiwał z osobą przebywającą na kwarantannie lub miał kontakt z osobą podejrzaną o zakażenie, Organizator jest uprawniony do wykluczenia Uczestnika z konkursu na którymkolwiek etapie, a Uczestnik nie będzie miał z tego tytułu jakichkolwiek roszczeń wobec Organizatora, innych Uczestników albo innych podmiotów związanych z konkursem.

W razie zarażenia się przez Uczestnika lub osób mu towarzyszących w trakcie konkursu poprzez kontakt z Uczestnikami lub innymi osobami przebywającymi w obiektach gdzie odbywają się wydarzenia związane z konkursem, Uczestnik nie będzie miał żadnych roszczeń wobec Organizatora, innych Uczestników albo innych podmiotów związanych z konkursem.

## **V. FINAŁ**

Finał Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, trwa dwa dni. W Finale może wystartować maksymalnie 8-10 uczestników.

Danego dnia Finału startuje 8-10 finalistów wg harmonogramu startów. Losowanie kolejności startu nastąpi na odprawie w dniu 27.09.2020.  
(organizator poinformuje o miejscu spotkania oraz godzinie)

Zadaniem uczestników Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020 konkurencja Serwis restauracyjny, jest wykonanie w dniach startu

### **MODUŁ A**

- Test wiedzy w j. angielskim
- Wykonanie czynności praktycznej przy stoliku gości - „flambyrowany deser”
- Wykonanie czynności praktycznej - „szablowanie wina musującego”
- Wykonanie zadania polegającego na powitaniu gości, wskazaniu stolika, poleceniu i wykonaniu serwisu kawy oraz ciasta z patery dla 2 osób
- Test wiedzy w j. polskim
- Wykonanie zadania polegającego na powitaniu gości, wskazaniu stolika, poleceniu i serwisie drinka oraz dania głównego pod kopułą dla 2 osób.
- Nakrycie stolika okrągłego dla sześciu osób na przyjęcie weselne
- Autoprezentacja w j. angielskim - rozmowa

Zadania konkursowe Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, zostaną oce-



nione przez pięcioosobowy skład sędziowski; powołany przez Organizatora konkursu.

Skład sędziowski w Finale Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, w konkurencji serwis restauracyjny:

- Przewodniczący Kapituły sędziowskiej – Grzegorz Górnik – przewodniczący jury

Skład sędziowski w Finale Eliminacji:

- Sędziowie techniczni: 4 sędziów z Polski, 1 sędzia zagraniczny.

O ostatecznym składzie sędziów decyduje Organizator.

Decyzje składu sędziowskiego są ostateczne i wiążące dla uczestników.

Opis przebiegu Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020 – konkurencja Serwis Restauracyjny, zawarty jest w Załączniku nr 2 do niniejszego Regulaminu.

Kryteria oceny oraz harmonogram czasowy konkursu zawarte są w Załączniku nr 3 do niniejszego Regulaminu.

O zwycięstwie w Finale Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020 – konkurencja serwis restauracyjny, decyduje suma punktów (maksymalnie to 300 pkt) za wykonanie wszystkich zadań ośmiu zadań w tym 3 zadań teoretycznych i 5 praktycznych.

Harmonogram czasowy konkursu jest zawarty w Załączniku nr 3 do niniejszego Regulaminu.

Dopuszcza się zastosowanie w zadaniach praktycznych (zadania nr. 3, 4, 5, 6, 8) indywidualnych, przyniesionych ze sobą przez uczestników akcesoriów lub utensyliów kelnerskich podnoszących poziom wizualny pokazu lub prezentacji.

W kryteriach oceny zachowano stosunek oceny teorii do praktyki: Teoria – 20%, Praktyka – 80%.

## VI. NAGRODY

Zwycięzca Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, zostanie ogłoszony po zakończonym konkursie dnia 29.09.2020 r.

**Główną nagrodą Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020 jest uzyskanie tytułu „Najlepszego z Najlepszych” oraz możliwość wyjazdu na zawody WorldSkills 2021 w Szanghaju.**

Nagrody:

- **Nagroda za zajęcie 1 miejsca:** Medal, Certyfikat uczestnictwa oraz upominki – ufundowana przez FRSE, Sponsorów oraz możliwość reprezentowania Polski w zawodach WorldSkills 2021 Szanghaj.
- **Nagroda za zajęcie 2 miejsca:** Medal, Certyfikat uczestnictwa oraz upominki – ufundowana przez FRSE, Sponsorów oraz miano pierwszego rezerwowego na zawody WorldSkills 2021.
- **Nagroda za zajęcie 3 miejsca:** Medal, Certyfikat uczestnictwa oraz upominki – ufundowana przez FRSE, Sponsorów oraz miano drugiego rezerwowego WorldSkills 2021.

Organizator Eliminacji Krajowych WorldSkills 2020, może ufundować inne, dodatkowe nagrody dla laureatów.

## VII. POSTANOWIENIA WSPÓLNE

Organizator zapewnia następujące wyposażenie stanowiska konkursowego:

- Wózek do flambirowania,
- Ekspres do kawy dwu grupowy,
- Mobilny bar,
- stół kwadratowy 90x90cm,
- stół okrągły o średnicy -152cm,
- stolik cocktailowy lub wózek kelnerski,
- stojak pod tacę kelnerską,
- tace kelnerskie, bieliznę, zastawę stołową (sztućce, szkło, porcelana), szablę.

Dodatkowe wyposażenie zostanie podane w późniejszym terminie i będzie zależało od rozmów z partnerami konkursu.





Organizator zezwala na stosowanie dodatkowego sprzętu ale tylko po wcześniejszej akceptacji organizatora konkursu np: własnego wózka do flambirowania lub szabli.

Uczestnicy Konkursu używają własnych uniformów kelnerskich (np: rękawiczki kelnerskie, mucha, obuwie eleganckie o neutralnym fasonie, zapaska lub marynarka itp.). Uczestnicy powinni posiadać we własnym zakresie niezbędny drobny sprzęt do wykonania pokazów konkursowych (standardowe wyposażenie kelnera).

Produkty przywiezione przez Uczestników można składować w miejscu określonym przez Organizatora, które podane zostanie w późniejszym terminie.

W trakcie pracy Uczestnik objaśnia członkom jury oraz widzom poszczególne etapy pracy.

Każdy Uczestnik przywozi produkty potrzebne do przygotowania zadania konkursowego (nr 5 - Flambirowany deser) we własnym zakresie z wyjątkiem produktów obowiązkowych, zapewnionych przez Organizatora. Produkt główny podany zostanie w późniejszym terminie.

Jury ocenia przygotowanie do pracy, organizację podczas pracy, techniki i metody branżowe pracy oraz stanowisko po jej zakończeniu.

W trakcie Konkursu oraz wręczenia nagród wszyscy Uczestnicy zobowiązani są do wystąpienia w kompletnym uniformie kelnerskim.

Dla uczestników, którzy przyjadą samochodem Organizator zapewni bezpłatne miejsce parkingowe oraz wjazdówkę na teren MTP w dniu 27.09 - 29.09.2020 r.

Produkty i narzędzia pracy przywiezione przez Uczestników można składować w miejscu określonym przez Organizatora, które podane zostanie w późniejszym terminie.

Produkty i narzędzia pracy przywiezione przez uczestnika muszą być zważone lub odmierzone i spakowane w pojemniki bez logotypów, a jedynie naklejkę zawierającą opis zawartości - tj. waga i typ produktu.

Każdy produkt może być używany tylko i wyłącznie po uzyskaniu akceptacji sędziów i organizatorów, a wszelkie logotypy, marka czy nazwa handlowa produktu musi być niewidoczna.

Jury ocenia przygotowanie do pracy, organizację podczas pracy, techniki i metody branżowe 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 uniformie kelnerskim.

### **VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

Regulamin obowiązuje od dnia 17 lipca 2020 r. do odwołania.

Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania konkursu bez podawania przyczyn, a także do odwołania konkursu lub modyfikacji jego przebiegu i modyfikacji niniejszego regulaminu w dowolnej chwili w przypadku zagrożeń wynikających z sytuacji epidemicznej, zdrowotnej, utrudnień w dostępie do komunikacji samochodowej, lotniczej lub pieszej, ograniczeń wynikających z decyzji organów państwowych, samorządowych lub decyzji innych podmiotów i instytucji (w tym w szczególności sponsorów).

Organizator oraz inne podmioty współpracujące z nim przy organizacji Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020, nie ponoszą odpowiedzialności za błędy i uchybienia osób lub podmiotów trzecich i wyniki z nich ewentualne opóźnienia, bądź nieprawidłowości.

Koszt noclegu uczestnik spoza Poznania w dniach 27.09-30.09 2020 pokrywa Organizator.

Organizator pokrywa koszty podróży do wysokości biletu PKP w II klasie.

Wszelkie opisy Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020 wykorzystane w materiałach reklamowych oraz promocyjnych mają wyłącznie charakter ogólny i informacyjny. Moc wiążącą posiada jedynie niniejszy Regulamin w całej swojej treści.

Organizator zastrzega sobie prawo dokonania zmian w niniejszym Regulaminie nie naruszając podstawowych zasad Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020.



Wszelkie kwestie nieuregulowane niniejszym Regulaminem regulują przepisy powszechnie obowiązującego prawa polskiego.

Informacji dodatkowych w zakresie Regulaminu udziela przedstawiciel Organizatora : Paweł Salamon tel. +48 600 179 130 , Grzegorz Górnik tel. +48 502 46 55 47

## **IX. PRAWA AUTORSKIE**

Uczestnicy eliminacji, 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.

Z tytułu złożonego oświadczenia uczestnicy przyjmują na siebie pełną odpowiedzialność prawną. W przypadku jakichkolwiek roszczeń ze strony osób trzecich uczestnicy, po zawiadomieniu ich przez Organizatora, przystąpią do nie- zwłocznego 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.

Uczestnicy w momencie otrzymania kwalifikacji do drużyny WorldSkills Poland 2021 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.

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

## **X. PRZETWARZANIE DANYCH OSOBOWYCH**

Administratorem danych osobowych przetwarzanych w związku z eliminacjami jest Organizator. Dane przetwarzane będą przez Organizatora w celu i zakresie związanymi z organizacją, przeprowadzeniem i rozliczeniem zgodnie z niniejszym Regulaminem. Podanie danych osobowych jest dobrowolne, ale ich niepodanie uniemożliwia udział albo sędziowanie eliminacji.

Organizator wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można się kontaktować pod adresem e-mail: [iod@frse.org.pl](mailto:iod@frse.org.pl)

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.

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 sędziów i uczestników eliminacji również podmiotom administrującym stronami internetowymi, portalami społecznościowymi Facebook, Twitter itp.

W związku z publikacją zdjęć na portalu Facebook Organizator może przekazywać dane osobowe 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.

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 eliminacji, rachunkowości i podatków. Organizator może również przetwarzać dane osobowe w celu prowadzenia marketingu bezpośredniego i promocji eliminacji, 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.

Za zgodą uczestnika eliminacji (wyraźnie okazanej na warunkach punktu 19



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.

Dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny dla celu realizacji i rozliczenia WorldSkills Poland , ustalenia, dochodzenia lub obrony roszczeń pozostających w związku z realizacją i rozliczeniem eliminacji, a także, jeżeli wymagają tego przepisy powszechnie obowiązującego prawa.

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.

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@frse.org.pl](mailto:iod@frse.org.pl)

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.



## **ZAŁĄCZNIK NR 2**

ELIMINACJE KRAJOWE WORLDSKILLS POLAND – KONKURENCJA SERWIS RESTAURACYJNY  
28-29 września 2020 r.

### **OPIS ZADAŃ KONKURSOWYCH**

#### **1. TEST WIEDZY W J. POLSKIM**

Test wiedzy polegający na wyborze jednej prawidłowej odpowiedzi z czterech. Test składa się z 30 pytań: 10 pytań o tematyce kelnerskiej, 5 pytań o tematyce kucharskiej, 5 pytań o tematyce barmańskiej, 5 pytań o tematyce sommeliarskiej, 5 pytań o tematyce baristycznej. Zadanie objęte jest limitem czasowym/max 30min/

#### **2. PRZEDSTAWIENIE SIĘ W J. ANGIELSKIM**

Autoprezentacja i konwersacja uczestnika konkursu przed i z jury konkursowym. Zadanie objęte jest limitem czasowym/max 10min/

#### **3. WYKONANIE ZADANIA POLEGAJĄCEGO NA POWITANIU GOŚCI , WSKAZANIU STOLIKA, POLECENIU I SERWISIE DRINKA ORAZ DANIA GŁÓWNEGO POD KOPUŁĄ DLA 2 OSÓB.**

Uczestnik w oparciu o kartę MENU poleca, przyjmuje zamówienie, przygotowuje i serwuje zamówienie dla 2 osób. Zadanie objęte jest limitem czasowym/max 30min/

#### **4. NAKRYCIE STOLIKA OKRĄGŁEGO DLA SZEŚCIU OSÓB NA PRZYJĘCIE WESELNE**

Uczestnik wykonuje zadanie przy użyciu białej stołowej i zastawy stołowej, polegające na przygotowaniu nakrycia na stoliku o średnicy 152cm. Zadanie objęte jest limitem czasowym/max 30min/

#### **5. WYKONANIE CZYNNOŚCI PRAKTYCZNEJ PRZY STOLIKU GOŚCI – „FLAMBIROWANY DESER”**

Wykonanie zadania praktycznego przy użyciu wózka kelnerskiego do flambrowania (wózek zabezpiecza organizator) dla 2 osób przy kwadratowym stoliku (o wymiarach 90cmx90cm) w oparciu o przygotowaną recepturę i pełny zestaw narzędzi, sprzętu, zastawy gastronomicznej i kelnerskiej, (które zabezpiecza uczestnik konkursu). Zadanie objęte jest limitem czasowym/max 30min/

#### **6. WYKONANIE CZYNNOŚCI PRAKTYCZNEJ – „SZAB ŁOWANIE WINA MUSUJĄCEGO”**

Uczestnik wykonuje zadanie praktyczne przy stoliku cocktailowym. Polegające tylko na wykonaniu pokazu ciecienia butelki szablą zgodnie ze standardami obsługi kelnerskiej i sommeliarskiej. Zadanie objęte jest limitem czasowym/max 20min/

#### **7. TEST WIEDZY W J. ANGIELSKIM**

Test wiedzy polegający na wyborze jednej prawidłowej odpowiedzi z czterech. Test składa się z 30 pytań/ 10 pytań o tematyce kelnerskiej, 5 pytań o tematyce kucharskiej, 5 pytań o tematyce barmańskiej, 5 pytań o tematyce sommeliarskiej, 5 pytań o tematyce baristycznej. Zadanie objęte jest limitem czasowym/max 30min/

#### **8. WYKONANIE ZADANIA POLEGAJĄCEGO NA POWITANIU GOŚCI, WSKAZANIU STOLIKA, POLECENIU I WYKONANIU SERWISU KAWY I CIASTA Z PATERY DLA 2 OSÓB.**

Uczestnik w oparciu o kartę napojów i deserów poleca, przyjmuje zamówienie i przygotowuje zamówienie dla 2 osób. Zadanie objęte jest limitem czasowym/max 30min



### **ZAŁĄCZNIK NR 3**

ELIMINACJE KRAJOWE WORLDSKILLS POLAND – KONKURENCJA SERWIS RESTAURACYJNY  
28-29 września 2020 r.

## **HARMONOGRAM**

### **27 WRZEŚNIA 2020 r.**

- 14<sup>00</sup> Przyjazd uczestników (zakwaterowanie w hotelu)
- 15<sup>00</sup> Spotkanie wszystkich uczestników z organizatorami na teren MTP
- 16<sup>00</sup> Spotkanie wszystkich uczestników z organizatorami WorldSkills Poland
- 18<sup>30</sup> KOMISJA JURY Techniczne – sprawdzenie stanowisk pracy
- 19<sup>00</sup> Powrót do hotelu

### **28 WRZESNIA 2020 r.**

Pierwszy dzień konkursu

- Śniadanie
- 8<sup>00</sup> Wyjazd na teren MTP
- 8<sup>30</sup> KOMISJA JURY Techniczne – sprawdzenie stanowisk pracy
- Sprawdzenie obecności
- 9<sup>00</sup> – 9<sup>15</sup> Zajęcie przez uczestników stanowisk konkursowych
- 9<sup>15</sup> – 15<sup>45</sup> Zadania dla uczestników, przerwy.

### **29 WRZEŚNIA 2020 r.**

Drugi dzień konkursu

- Śniadanie
- 8<sup>00</sup> Wyjazd na teren MTP
- 8<sup>30</sup> KOMISJA JURY Techniczne – sprawdzenie stanowisk pracy
- Sprawdzenie obecności
- 9<sup>00</sup> – 9<sup>15</sup> Zajęcie przez uczestników stanowisk konkursowych
- 9<sup>15</sup> – 15<sup>00</sup> Zadania dla uczestników, przerwy.
- 15<sup>30</sup> – 16<sup>00</sup> Podsumowanie wyników
- Ok 18<sup>00</sup> Ogłoszenie wyników, rozdanie nagród i zakończenie konkursu



## ZAŁĄCZNIK NR 4

ELIMINACJE KRAJOWE WORLDSKILLS POLAND – KONKURENCJA SERWIS RESTAURACYJNY  
28-29 września 2020 r.

### ARKUSZ OCEN

Imię i Nazwisko Jurora: .....

Imię i Nazwisko Uczestnika: .....

Numer startowy uczestnika: .....

| LP | Zadanie   | Ilość Punktów                       | Uwagi         | Czas pracy              |
|----|---|-------------------------------------|---------------|-------------------------|
| 1  | Test wiedzy w j. Polskim.<br>(0,5 punktu za każdą prawidłową odpowiedź)   | Maks. suma pkt. – 15 pkt.<br>.....  | Teoria        | Limit czas<br>/30 min./ |
| 2  | Przedstawienie się<br>w j. Angielskim   | Maks. suma pkt. – 30 pkt.<br>.....  | Teoria        | Limit czas<br>/10 min./ |
| 3  | Wykonanie zadania polegającego<br>na powitaniu gości, wskazaniu stolika,<br>poleceniu i serwisie drinka i dania<br>głównego pod kopułą dla 2 osób | Maks. suma pkt. – 50 pkt.<br>.....  | Praktyka      | Limit czas<br>/30 min./ |
| 4  | Nakrycie stolika okrągłego dla sześciu<br>osób na przyjęcie weselne   | Maks. suma pkt. – 45 pkt.<br>.....  | Praktyka      | Limit czas<br>/30 min./ |
| 5  | Wykonanie czynności praktycznej przy<br>stoliku gości – „flambirowany deser”  | Maks. suma pkt. – 50 pkt.<br>.....  | Praktyka      | Limit czas<br>/30 min./ |
| 6  | Wykonanie czynności praktycznej<br>– „szablowanie wina musującego”  | Maks. suma pkt. – 30 pkt.<br>.....  | Praktyka      | Limit czas<br>/20 min./ |
| 7  | Test wiedzy w j. Angielskim.<br>Maks. Suma pkt. – 30 pkt. (1 pkt. za każdą<br>prawidłową odpowiedź)   | Maks. suma pkt. – 30 pkt.<br>.....  | Teoria        | Limit czas<br>/30 min./ |
| 8  | Wykonanie zadania polegającego na<br>powitaniu gości, wskazaniu stolika, pole-<br>ceniu i wykonaniu serwisu kawy<br>i ciasta z patery dla 2 osób. | Maks. suma pkt. – 50 pkt.<br>.....  | Praktyka      | Limit czas<br>/30 min./ |
|    | <b>Końcowa suma punktów</b>   | Maks. suma pkt. – 300 pkt.<br>..... | Podpis jurora |                         |





## **ZAŁĄCZNIK NR 5**

ELIMINACJE KRAJOWE WORLDSKILLS POLAND – KONKURENCJA SERWIS RESTAURACYJNY  
28-29 września 2020 r.

### **KODEKS ETYCZNY SĘDZIEGO**

Przyjęcie zaproszenia do składu jurorskiego Eliminacji Krajowych WorldSkills Poland 2020 – konkurencja serwis restauracyjny, 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 kelnera oraz w imię integracji środowiska branżowego.
2. Stawienia się na konkurs w terminie wyznaczonym przez Organizatora, jednak zawsze przed przybyciem zawodników na stanowiska konkursowe. Gdyby jednak z przyczyn niezależnych, Juror mógłby się spóźnić lub w ogóle nie mógł uczestniczyć w konkursie, bezzwłocznie poinformuje o tym fakcie Przewodniczącego Jury lub Organizatora.
3. Stawienia się na konkurs w profesjonalnym, galowym uniformie 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 wydarzenia.

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 pokazów 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 wydarzenia.

Imię i Nazwisko Jurora

Podpis