

**Zarządzenie Nr 4/2022**  
**Dyrektora Gminnego Centrum Kultury w Dobrzyniewie Dużym**  
**z dnia 06 kwietnia 2022 roku**

**w sprawie wprowadzenia Regulaminu Konkursu Wielkanocnego**

Działając na podstawie art. 17 ustawy z dnia 21 października 1991 r. o organizowaniu i prowadzeniu działalności kulturalnej (t.j. Dz.U. z 2020 r., poz. 194 z późn. zm.) oraz Statutu Gminnego Centrum Kultury w Dobrzyniewie Dużym, zarządzam, co następuje:

**§ 1**

Wprowadzam Regulamin Konkursu wielkanocnego – załącznik nr 1.

**§ 2**

Zarządzenie wchodzi w życie w dniu podpisania i obowiązuje do 24.04.2022 r. włącznie.

**DYREKTOR**  
Gminnego Centrum Kultury  
w Dobrzyniewie Dużym  
*J. Sobieska*  
Joanna Sobieska

## **REGULAMIN KONKURSU WIELKANOCNEGO**

Gminne Centrum Kultury w Dobrzyniewie Dużym serdecznie zaprasza mieszkańców Gminy Dobrzyniewo Duże do udziału w konkursie wielkanocnym.

### **A. ORGANIZATOR KONKURSU:**

Gminne Centrum Kultury w Dobrzyniewie Dużym.

### **B. PRZEDMIOT KONKURSU :**

Przedmiotem konkursu jest wykonanie następujących potraw wielkanocnych: paszтет, żurek, babka wielkanocna, wykonanie stroika wielkanocnego oraz prezentacja stołu wielkanocnego. Liczy się inwencja twórcza, pomysłowość, pracowitość, estetyka i smak.

### **C. CEL KONKURSU:**

Celem konkursu jest poznawanie i kultywowanie lokalnych tradycji, kształcenie sprawności manualnej, wzbogacanie i rozszerzanie doświadczeń w zakresie warsztatu plastycznego, pobudzanie wyobraźni oraz aktywizacja mieszkańców regionu.

### **D. UCZESTNICY:**

Konkurs adresowany jest do mieszkańców regionu, a w szczególności do mieszkańców Gminy Dobrzyniewo Duże.

### **E. WARUNKI UDZIAŁU W KONKURSIE:**

1. Warunkiem uczestnictwa w konkursie jest wypełnienie karty zgłoszeniowej stanowiącej załącznik nr 1 (umieszczonej na stronie internetowej [www.gckdobrzyniewo.pl](http://www.gckdobrzyniewo.pl)) do niniejszego regulaminu oraz dostarczenie jej wraz z potrawą konkursową 24 kwietnia 2022 r. na parking przy kościele w Pogorzałkach do godz. 13:00. Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi o godz. 16.30 w trakcie trwania wydarzenia pn. „Wielkanocne Pogorzałki”.

2. Do udziału w konkursie należy przygotować potrawy (paszтет, zurek, babka) lub stroik wielkanocny. W przypadku wpłynięcia większej ilości zgłoszeń organizator zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia selekcji potraw na podstawie zgłoszeń.
3. Przedmiot konkursu powinien być wykonany samodzielnie z dowolnie wybranych materiałów i składników;

#### **F. OCENA POTRAW I STROIKA:**

1. Oceny dokona Komisja konkursowa powołana przez Dyrektora Gminnego Centrum Kultury,
2. Ocena zostanie dokonana według kryteriów podanych na karcie oceny stanowiącej załącznik nr 2 do niniejszego regulaminu.
3. Ocena komisji jest ostateczna i nie podlega odwołaniu.

#### **G. NAGRODY**

Nagrodami w konkursie są karty podarunkowe. Za I miejsce w każdej kategorii przyznane zostaną karty podarunkowe o wartości 200 zł, natomiast za przygotowanie prezentacji stołu wielkanocnego karta podarunkowa o wartości 100 zł.

#### **H. POSTANOWIENIA KOŃCOWE:**

1. Uczestnik konkursu oświadcza, że wyraża zgodę na wykorzystanie wizerunku oraz swoich danych osobowych przez Organizatora w celu wyłonienia laureatów i przyznania nagród; umieszczenia danych w materiałach publikowanych przez Organizatora i na stronie internetowej Organizatora w celu promocji konkursu lub idei konkursu.
2. Uczestnik konkursu ma prawo wglądu do swoich danych osobowych oraz ich weryfikacji.
3. Organizator konkursu zastrzega sobie prawo do wykorzystywania produktów kulinarnych prezentowanych w trakcie konkursu (zdjęcia, filmy, receptura i sposób przygotowania) w przedsięwzięciach promocyjnych (np. publikacje prasowe i wydawnicze, Internet, itp.)
4. Wszystkie informacje dotyczące spraw nie wyszczególnionych w regulaminie można otrzymać w siedzibie Gminnego Centrum Kultury w Dobrzyniewie Dużym, ul. Lipowa 71, 16-002 Dobrzyniewo Duże lub pod numerem telefonu 501 324 937.

## KARTA ZGŁOSZENIA

DANE UCZESTNIKA KONKURSU	
IMIĘ I NAZWISKO	
ADRES	
NUMER TELEFONU	
INFORMACJE O POTRAWIE	
NAZWA POTRAWY	
OPIS POTRAWY	SKŁADNIKI
	OPIS METODY PRZYGOTOWANIA POTRAWY

.....  
podpis



## KARTA OCENY

Imię i nazwisko uczestnika								
Nazwa potrawy		PASZTET						
Kryterium oceny		Liczba punktów możliwych do uzyskania	Liczba przyznanych punktów					
			1P	2P	3P	4P	5P	6P
1.	Smak prezentowanej potrawy	0-5						
2.	Estetyka i sposób prezentacji	0-2						
3.	Pracochłonność dania	0-3						
<b>RAZEM</b>								

Imię i nazwisko uczestnika								
Nazwa potrawy		ŻUREK						
Kryterium oceny		Liczba punktów możliwych do uzyskania	Liczba przyznanych punktów					
			1Ż	2Ż	3Ż	4Ż	5Ż	6Ż
1.	Smak prezentowanej potrawy	0-5						
2.	Estetyka i sposób prezentacji	0-2						
3.	Pracochłonność dania	0-3						
<b>RAZEM</b>								

Imię i nazwisko uczestnika								
Nazwa potrawy		BABKA						
Kryterium oceny		Liczba punktów możliwych do uzyskania	Liczba przyznanych punktów					
			1B	2B	3B	4B	5B	6B
1.	Smak prezentowanej potrawy	0-5						
2.	Estetyka i sposób prezentacji	0-2						
3.	Pracochłonność dania	0-3						
<b>RAZEM</b>								

Imię i nazwisko uczestnika								
Nazwa potrawy		STROIK WIELKANOCNY						
Kryterium oceny		Liczba punktów możliwych do uzyskania	Liczba przyznanych punktów					
			1S	2S	3S	4S	5S	6S
1.	Estetyka	0-3						
2.	Dobór materiałów	0-2						
3.	Pracochłonność - technika	0-5						
<b>RAZEM</b>								

.....  
podpis członka komisji konkursowej

