

Zarządzenie Nr 5/2024
Dyrektora Gminnego Centrum Kultury w Dobrzyniewie Dużym
z dnia 02 kwietnia 2024 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 07.04.2024 r. włącznie.

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

REGULAMIN KONKURSU WIELKANOCNEGO

Gminne Centrum Kultury w Dobrzyniewie Dużym serdecznie zaprasza Koła Gospodyń Wiejskich z terenu 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: chleb domowy, mazurek, danie z jajkiem w roli głównej, pieczeń wielkanocną, sałatkę jarzynową 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 kulinarnego, pobudzanie wyobraźni oraz aktywizacja mieszkańców regionu.

D. UCZESTNICZY:

Konkurs adresowany jest do Kół Gospodyń Wiejskich z terenu 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) do niniejszego regulaminu oraz dostarczenie jej wraz z potrawą konkursową 7 kwietnia 2024 r. na boisko przy Szkole Podstawowej w Pogorzałkach do godz. 13:10. Rozstrzygnięcie konkursu nastąpi o godz. 16:50 w trakcie trwania wydarzenia pn. „Wielkanocne Pogorzałki”.
2. Do udziału w konkursie należy przygotować potrawy (chleb domowy, mazurek, danie z jajkiem w roli głównej, pieczeń wielkanocną, barszcz biały). W przypadku wplynięcia

większej ilości zgłoszeń organizator zastrzega sobie prawo do przeprowadzenia selekcji potraw na podstawie zgłoszeń.

3. Przedmiot konkursu powinien być wykonany samodzielnie z dowolnie wybranych składników;

F. OCENA PRZEDMIOTU KONKURSU:

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 300 zł, natomiast za przygotowanie prezentacji stołu wielkanocnego karta podarunkowa o wartości 200 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		
NAZWA KGW		
ADRES		
NUMER TELEFONU		
INFORMACJE O POTRAWIE		
NAZWA POTRAWY		
OPIS POTRAWY	SKŁADNIKI	
	OPIS METODY PRZYGOTOWANIA POTRAWY	

.....
podpis

Nazwa potrawy		SALATKA JARZYNOWA											
Kryterium oceny		Liczba punktów możliwych do uzyskania	Liczba przyznanych punktów										
			1S	2S	3S	4S	5S	6S	7S	8S	9S		
1.	Smak prezentowanej potrawy	0-5											
2.	Ocena receptury - jej zapis i prawidłowość pod względem merytorycznym, zgodność z tematem konkursu, dobór składników	0-2											
3.	Innowacyjność	0-4											
4.	Pracochłonność dania	0-3											
RAZEM													

.....

podpis członka komisji konkursowej

