

Załącznik nr 1 do Regulaminu

KARTA ZGŁOSZENIA W KONKURSIE KULINARNYM „CZAS NA RYBĘ!”

CZĘŚĆ A - DANE DRUŻYNY ZGŁASZAJĄCEJ

Zgłoszenie Drużyny konkursowej: (imię i nazwisko, adres, telefon, mail)

1. Uczeń I

Imię i nazwisko:

e-mail:telefon:

data urodzenia

Szkoła gastronomiczna, do której uczeń uczęszcza (nazwa, adres, telefon)¹:

.....

rozmiar bluzy kucharskiej²:

2. Uczeń II

Imię i nazwisko:

e-mail:telefon:

data urodzenia

Szkoła gastronomiczna, do której uczeń uczęszcza (nazwa, adres, telefon)¹:

.....

rozmiar bluzy kucharskiej²:

Oświadczamy, że znamy Regulamin Konkursu „Czas na rybę! Junior” (w tym klauzulę RODO oraz informację o wizerunku i przetwarzaniu danych osobowych) oraz w pełni go akceptujemy.

.....
Podpis Ucznia I/ opiekuna prawnego³

.....
Podpis Ucznia II/ opiekuna prawnego³

¹ Uczestnik wyraża zgodę na potwierdzenie przez Organizatora uczęszczania przez niego do wskazanej szkoły

² rozmiary zgodne z podaną tabelą rozmiarów (w załączeniu). Informacja potrzebna po zakwalifikowaniu się do Konkursu.

³ W sytuacji gdy uczeń jest niepełnoletni

CZĘŚĆ B - POTRAWA ZGŁASZANA DO KONKURSU

**PROSIMY O DOŁĄCZENIE DO ZGŁOSZENIA W FORMIE WORD ZAŁĄCZNIKA B,
ZAWIERAJĄCEGO**

- 1)** Nazwę potrawy (max. 100 znaków)
- 2)** Recepturę
- 3)** Opis procesu technologicznego
- 4)** trzy sztuki wyraźnych zdjęć potrawy: jedno z góry i dwa z boku potrawy.

CZĘŚĆ C - INFORMACJE DODATKOWE

1. DODATKOWE URZĄDZENIA PODCZAS KONKURSU

Prosimy o wskazanie dodatkowych urządzeń, planowanych do użycia podczas Konkursu, zgodnie z zapisami §6 Regulaminu wraz zapotrzebowaniem potrzebnej mocy.

“ Organizator zezwala na stosowanie dwóch dodatkowych urządzeń elektrycznych (np. blender/ mikser/ maszynka do mielenia/ thermomix - bez funkcji grzania), w tym maksymalnie jedno źródło ciepła (np. thermomix-z funkcją grzania/ sous vide/ frytownica/ dodatkowa kuchenka indukcyjna, itp.). Uczestnik zobowiązany jest poinformować Organizatora o potrzebnej mocy dodatkowych urządzeń/źródeł ciepła na karcie zgłoszeniowej udziału w Konkursie.”

Dodatkowe urządzenia użyte podczas przygotowania potrawy.

L.P.	Nazwa/rodzaj urządzenia	Moc (kW)	Czy urządzenie będzie wykorzystywane jako dodatkowe źródło ciepła (Tak/Nie)
1.			
2.			

2. ZAMÓWIENIE NA PRODUKTY OBOWIĄZKOWE PODCZAS KONKURSU⁴

PRODUKT	MIARA	ILOŚĆ
KARP (ok.1,8-2 kg)	szt.	

3. ZAMÓWIENIE NA PRODUKTY TŁUSZCZOWE KRUSZWICA

L.P.	RODZAJ OLEJU	Nazwa własna KRUSZWICA	Pojemnik	Zamówienie - sztuki
1	mix tłuszczowy (olej roślinny z dodatkiem masła)	Olej z esencją masła	butelka - 2 l	
2	olej roślinny typu frytura	Frytura Płynna Maestro Gold	10 l	
3	Roślinna alternatywa masła	Eleplant	200 g	

Niniejszym podpisem poświadczamy wszystkie wskazane w zgłoszeniu informacje.

.....
Podpis Ucznia I

.....
Podpis Ucznia II

⁴ informacja potrzebna, w sytuacji zakwalifikowania się do Konkursu

Tabela rozmiarów odzieży
clothing size chart

Odzież męska / men's clothing

Rozmiar <i>size</i>	S lub 42-44	M lub 46-48	L lub 50-52	XL lub 54-56	XXL lub 58-60
Wzrost <i>height</i>	168-170	172-174	176-178	180-182	184-186
Obwód klatki <i>chest circumference</i>	84-88	92-96	100-104	108-112	116-120
Obwód pasa <i>waistline</i>	74-78	80-84	88-92	96-102	107-112

Odzież damska / women's clothing

	S		M		L		XL		XXL		
Rozmiar <i>size</i>	34	36	38	40	42	44	46	48	50	52	54
Wzrost <i>height</i>	Przy zamówieniach prosimy o podawanie wzrostu.										
Obwód biustu <i>bust circumference</i>	80	84	88	92	96	100	106	110	116	122	128
Obwód talii <i>waistline</i>	62	64	68	74	78	82	86	92	98	104	110
Obwód bioder <i>hip circumference</i>	86	90	94	100	104	106	110	116	120	128	134
Szerokość ramion <i>arm width</i>	12	12	13	13	13	13	14	14	14	14	15
Szerokość barków <i>shoulder width</i>	38	38	39	40	40	42	42	43	43	44	45

Informacji na temat konkursu udzielają Organizatorzy:

Aleksandra Czerkawska - tel. 535 380 010

Kamil Klekowski - tel. 790 247 247

e-mail: konkurs@swietokarpia.pl

<https://czasnarybe.opolskieryby.pl/>