KONKURS KULINARNY

WROCŁAWSKI KULINARNY RAJD

MŁODYCH MISTRZÓW 2026

POLSKIE HOTELE
NIEZALEŻNE

Wrocław miasto spotkań

www.wroclaw.pl

01.10.2026-31.12.2026 r.

Regulamin XII Wrocławskiego Kulinarnego Rajdu Młodych Mistrzów

Postanowienia ogólne

1. Organizatorem Konkursu „**XII Wrocławski Kulinarny Rajd Młodych Mistrzów**" w Haston City Hotel (dalej „Konkurs") jest Fundacja Polskie Hotele Niezależne z siedzibą w Olsztynie przy ul. Marii Ziętary-Malewskiej 20b, wpisana do rejestru przedsiębiorców prowadzonego przez Sąd Rejonowy w Olsztynie, VIII Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego pod numerem KRS 0000234743, NIP: 9542523874 (dalej „Organizator"), przy wsparciu finansowym Gminy Wrocław.

2. Nad prawidłowością Konkursu czuwa komisja konkursowa (dalej „Komisja") w składzie: Przewodniczący Jury: Jerzy Pasikowski, członkowie: Karol Okrasa, Robert Sowa oraz Mateusz Jarosławski (i inni)

3. Czas trwania Konkursu: od dnia **01 października 2026 r. do dnia 31 grudnia 2026 r.**

4. Konkurs jest zorganizowany na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

5. Konkurs skierowany jest do uczniów szkół zawodowych (ponadgimnazjalnych) oraz słuchaczy kwalifikacyjnych kursów zawodowych (uczących się, bądź odbywających praktyki czy staże lub mieszkających we Wrocławiu), którzy ukończyli 16 rok życia. W przypadku osób, które nie ukończyły 18 roku życia wymagana jest zgoda rodziców. Uczestnikami konkursu są dwuosobowe drużyny (dalej „Drużyna")

6. W Konkursie nie mogą brać udziału pracownicy Organizatora oraz członkowie ich rodzin. Przez członków rodziny rozumie się: wstępnych, zstępnych, rodzeństwo, małżonków, rodziców małżonków i pozostałe osoby pozostające w stosunku przysposobienia.

7. Regulamin Konkursu jest dostępny w Haston City Hotel we Wrocławiu przy ul. Irysowej 1-3 oraz na stronie internetowej www.haston.pl. Przed wzięciem udziału w Konkursie, Drużyny muszą zapoznać się z Regulaminem i zaakceptować pisemnie w jego wytyczne.

8. Zadanie konkursowe:

Konkurencja finałowa
Przygotowanie oryginalnego dania głównego z wykorzystaniem:
- fileta z indyka,
- derenia w dowolnej formie (świeżej, lub mrożonej, suszonej, lub w przerobionej w formie przetworów),
- szpinaku świeżego.

Uwaga!
- każda ekipa powinna przygotować danie o ciekawej aranżacji smakowej i wizualnej,
- każda ekipa może przywieźć ze sobą surowe warzywa lub surowe owoce obrane i pokrojone,
- w przypadku użycia grzybów suszonych mogą one być namoczone lecz nie ugotowane,
- jeżeli tego wymaga przepis to kapusta zielona/włoska może być pokrojona i sparzona,
- każda ekipa może przywieźć dowolny sos, lecz nie przygotowany przez przemysł spożywczy.

9. Konkurs składa się z II etapów:
a. I etap – kwalifikacje przeprowadzone na poziomie szkół (przygotowanie i nadsyłanie receptur);
b. II etap – finałowy (przygotowanie dania głównego).

I etap – kwalifikacje (przygotowanie i nadsyłanie receptur)

10. I etap – na poziomie szkół zawodowych (ponadgimnazjalnych) oraz kwalifikacyjnych kursów zawodowych – kadra pedagogiczna wyłoni, na podstawie zgłoszonych przez 2 osobowe drużyny, propozycji receptury na danie główne, zgodną z tematem Konkursu wraz ze zdjęciami potrawy, reprezentantów szkoły do udziału w kolejnym etapie. (Szkoły przygotowują protokół z listą uczestników zawierających imię i nazwisko ucznia oraz klasę do której uczeń uczęszcza)

II etap polega na przesłaniu w terminie do dnia 16 października 2026 r. (termin uważa się za zachowany w przypadku wysłania maila najpóźniej w tym dniu do godziny 24:00) na adres mailowy: konkursmlodych@haston.pl formularza zgłoszeniowego zawierającego:
- propozycję receptury na danie główne, zgodną z tematem Konkursu wraz ze zdjęciami potrawy. Każda drużyna musi być autorem receptury. Formularz zgłoszeniowy musi zawierać:

I. dane osobowe: imię i nazwisko oraz nazwa i adres szkoły tj. ulica, numer, kod pocztowy, miejscowość;
II. akceptację władz szkoły;
III. nazwę potrawy wraz z pełną recepturą;
IV. wyszczególnione składniki w proporcji na 4 porcje;
V. opis wykonania;
VI. zdjęcia z przebiegu procesu, lub film zawierający przynajmniej 4 minuty całego procesu wykonania dania – od przygotowania składników, poprzez przyprawianie, przygotowanie, gotowanie/pieczenie/smażenie (obróbkę termiczną) po sposób prezentacji na talerzu. Danie powinno zostać ułożone według własnej inwencji Drużyny. Film należy przygotować w formacie .mp4, .mov lub .avi, minimalna rozdzielczość video - 480p (720X480), optymalna rozdzielczość 720p (1280X720), maksymalna rozdzielczość 1080p (1920X1080), umieszczając go w ogólnodostępnym serwisie do publikacji video, np. Youtube czy Vimeo lub umieszczając plik na internetowym dysku (np. Google Drive, WeTransfer lub podobne) przesyłając link do pobrania pliku na adres mailowy [konkursmlodych@haston.pl].
VII. oświadczenie o zgodzie na przetwarzanie danych osobowych.

W przypadku osób niepełnoletnich wymagane jest również oświadczenie rodziców. Treść oświadczenia dostępna jest przy formularzu zgłoszeniowym i na www.haston.pl

11. W Konkursie wezmą udział wyłącznie prawidłowe zgłoszenia, zawierające wszystkie dane, o których mowa w pkt. 10 Regulaminu. W Konkursie nie będą uwzględniane zgłoszenie niekompletne, nieczytelne i nieprawidłowe oraz zawierające nieprawdziwe informacje lub dane więcej niż Drużyny lub więcej niż dania głównego, bądź bez akceptacji władz szkoły.

12. W czasie trwania Konkursu Drużyna może przesłać tylko jedno Zgłoszenie.

13. Drużyna przesyłając zgłoszenie, o którym mowa w pkt.10 wyraża zgodę na uczestnictwo w Konkursie na zasadach określonych w Regulaminie.

14. Spośród wszystkich nadesłanych w tym etapie zgłoszeń Komisja wybierze 12 najciekawszych, których autorzy uzyskają możliwość odbycia warsztatów prowadzonych przez profesjonalnych szefów kuchni, przed finałem konkursu. Organizator konkursu zapewnia wszelkie surowce na potrzeby przeprowadzenia warsztatów.

15. Lista Drużyn przechodzących do finału Konkursu zostanie zamieszczona na stronie internetowej www.haston.pl w terminie do dnia **23 października 2026 r.** Niezależnie Organizator poinformuje Drużyny o przejściu do finału, telefonicznie (na numer podany w Zgłoszeniu), lub za pośrednictwem poczty elektronicznej (na adres podany w Zgłoszeniu).

W przypadku niemożności uczestnictwa w konkursie któregoś z członków Drużyny, szkoła Drużyny może wskazać przed 2 dni datą finału, uczestnika zastępczego. W przypadku niemożności uczestnictwa całej Drużyny Komisja wybiera Drużynę zastępczą spośród kandydatów zgłoszonych, ale pierwotnie nie zakwalifikowanych, którzy są bezzwłocznie informowani o zakwalifikowaniu do konkursu.

Zasady przeprowadzania etapu finału konkursu

16. W dniu **06 listopada 2026 r.** odbędzie się etap finał konkursu, podczas którego zostanie wyłoniony Zwycięzca Konkursu.

17. Każda Drużyna ponosi koszty przejazdu na miejsce konkursu oraz koszty produktów użytych do wykonania dania konkursowego.

18. Finał odbędzie się na terenie Haston Congress Center, w Haston City Hotel. Podczas finału Organizator zapewnia Drużynom dostęp do pieca konwekcyjnego, płyt indukcyjnych (lub kuchni gazowej), powierzchni roboczej, lodówki, zlewozmywaka, wspólnego dla wszystkich 4 stoisk urządzenia do sous vide, sztućców, talerzy oraz w razie potrzeby, przypraw i dodatków, które mogą być wykorzystane podczas przygotowywania potraw.

KRYTERIA OCENY EKIPY KUCHARSKIEJ		DANIE GŁÓWNE	
OCENA DEGUSTACYJNA maXI. 100 pkt./danie	**PREZENTACJA POTRAWY** max. 20 pkt		
	- Proporcjonalność dania - Odpowiednia gramatura - Estetyczny wygląd, kolorystyka - Kreatywność		
	SMAK POTRAWY max. 60 pkt.		
	- Smak i zestawienie smakowe składników - Aromat potrawy - Odpowiednia temperatura potrawy i talerza - Tekstura poszczególnych elementów potrawy		
	TECHNIKI KULINARNE max. 20 pkt.		
	- Prawidłowe zastosowanie technik kulinarnych		

W przypadku nakazów/ograniczeń wynikających z epidemii koronawirusa dopuszczalne jest przesyłanie zgłoszeń i przeprowadzenie finału w formie zdalnej.

W przypadku finału w formie zdalnej – Haston City Hotel zapewni transmisję.

19. Uczestnicy finału występują w strojach kucharskich: obowiązkowo biała bluza, czarne spodnie, czapka kucharska, zapaska, pełne buty, lub buty robocze. Bluzy nie mogą posiadać logo żadnej firmy konkurencyjnej dla Organizatora oraz Haston City Hotel. Organizator dopuszcza możliwość umieszczenia na stroju imienia i nazwiska uczestnika oraz nazwy i logo reprezentowanej przez niego szkoły.
20. W przypadku finału przeprowadzonego stacjonarnie w Haston City Hotel, każda Drużyna zakwalifikowana do finału musi zgłosić się do odprawy **w przeddzień finału o godzinie 15.00** w Haston City Hotel we Wrocławiu przy ul. Irysowej 1-3**. W dniu finału o wyznaczonych godzinach** wszystkie Drużyny zgłaszają się do zmagań konkursowych w sali Rolls Royce w Haston City Hotel we Wrocławiu przy ul. Irysowej 1-3, które toczyć się będą na czterech stanowiskach zgodnie z kolejnością wylosowaną przez Drużyny uczestniczące w czasie odprawy. Każda ekipa otrzyma 10 minut przed rozpoczęciem pracy na rozłożenie drobnego sprzętu oraz produktów i zaznajomienie się z wyposażeniem dostarczonym przez Organizatora.

Każda dwuosobowa ekipa uczestnicząca w konkursie, musi wykonać potrawę w formie: DANIA GŁÓWNEGO - **z obowiązkowym użyciem**: fileta z indyka, derenia w dowolnej formie (świeżej, lub mrożonej, suszonej, lub w przerobionej w formie przetworów), szpinaku świeżego; na 4 talerzach płaskich o Ø30 cm**.** Czas przygotowania, od momentu wejścia na stanowisko pracy, do momentu ustawienia przygotowanej porcji na ladzie ekspedycyjnej nie może przekraczać 45 minut. Przekroczenie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań konkursowych będzie karane przez **JURY TECHNICZNE** punktami ujemnymi. Za każdą minutę zostanie odjęty 1 punkt. Po 10 minutach przekroczenia czasu konkursowego praca ekipy kucharskiej zostanie zatrzymana i dania zostaną poddane ocenie jury w stopniu w jakim została wykonana.
Dopuszczalne jest przywiezienie gotowych elementów dekoracyjnych i innych produktów poddanych obróbce wstępnej - zgodnie ze sztuką kulinarną oraz każdy może dodatkowo wykorzystać inne swoje urządzenia (w ilości nieograniczonej) niezbędne do przygotowania potrawy konkursowej.

Prosimy tak komponować dania, aby unikać produktów konserwowych i przetworzonych przez przemysł spożywczy.

21. Kryteria oceny i ilości punktów.

Zmagania będzie oceniało profesjonalne Jury, które składać się będzie z zawodowych kucharzy, mających doświadczenie w ocenie dań konkursowych i cieszących się uznaniem środowiska gastronomicznego w Polsce.

Każdy członek jury może maksymalnie przyznać 100 punktów.

22. Podczas konkursu wszystkie Drużyny zajmują stanowiska wylosowane podczas odprawy.

Nagrody

23. W konkursie przewidziane są następujące nagrody (Fundatorem nagród jest Haston City Hotel Sp. z o. o.):

Podczas konkursu finałowego Jury przyzna następujące tytuły:

I miejsce: tytuł „Drużynowego Mistrza XI Wrocławskiego Kulinarnego Rajdu Młodych Mistrzów 2026" - nagroda główna o wartości 1400 zł brutto, z czego 140 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy. Nagroda będzie wypłacona po 50 % 2 członkom drużyny.

II miejsce: tytuł „Drużynowego Wicemistrza XI Wrocławskiego Kulinarnego Rajdu Młodych Mistrzów 2026" – druga nagroda o wartości 1000 zł brutto, z czego 100 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy. Nagroda będzie wypłacona po 50 % 2 członkom drużyny.

III miejsce: tytuł „II Drużynowego Wicemistrza XI Wrocławskiego Kulinarnego Rajdu Młodych Mistrzów 2026" – trzecia nagroda o wartości 600 zł brutto, z czego 60 zł z przeznaczeniem na zryczałtowany podatek dochodowy. Nagroda będzie wypłacona po 50 % 2 członkom drużyny.

Ogłoszenie drużyn, które zajęły I, II i III miejsce nastąpi po zakończeniu zmagań konkursowych – około godziny 15.00.

W związku z uczestnictwem innych podmiotów podczas konkursu, możliwe jest rozszerzenie puli nagród, a sposób ich przyznawania, wydawania i opodatkowania nie obciąża Organizatora.

24. Organizator konkursu Fundacja Polskie Hotele Niezależne zastrzega sobie dokonanie zmian w regulaminie konkursu, włącznie z jego odwołaniem – w szczególności w przypadku nakazów/ograniczeń wynikających np. z epidemii koronawirusa.

25. Laureaci nagród, o których mowa w pkt. 23 są zobowiązani do przekazania Haston City Hotel Sp. z o.o. w formie pisemnej zgłoszenia swoich następujących danych: imię (-imiona) i nazwisko; NIP, data urodzenia; adres zamieszkania: kraj, województwo, miejscowość, kod pocztowy, ulica, numer domu/mieszkania; przynależny Urząd Skarbowy: nazwa oraz adres, (w przypadku wypłaty nagrody przelewem bankowym – numer rachunku bankowego) w terminie do 12 listopada 2026 r. pod rygorem utraty prawa do nagrody.

26. Łączna wartość puli nagród w Konkursie wynosi 3000,- PLN.

27. Adresy wskazane do wysyłki nagród muszą dotyczyć wyłącznie terytorium Rzeczpospolitej Polskiej.

28. Nagrody zostaną wydane zgodnie z obowiązującymi przepisami ustawy z dnia 26 lipca 1991 r. o podatku dochodowym od osób fizycznych (Dz.U. 2000, Nr14, poz.176, ze zm.).

29. Brak możliwości odczytania zgłoszenia opisanego w pkt. 25 z jakiegokolwiek powodu skutkuje pominięciem w procesie przyznawania nagród bez konieczności przesyłania informacji do uczestnika.

30. Podczas wydania nagrody zwycięzca będzie zobowiązany do okazania osobie wydającej nagrodę dokumentu ze zdjęciem, potwierdzającego tożsamość zwycięzcy (dowód osobisty, paszport, dokument prawa jazdy, legitymacja).

31. Laureatom nie przysługuje prawo wymiany nagród rzeczowych na gotówkę, lub nagrody innego rodzaju. Laureatom nie przysługuje prawo do zastrzeżenia szczególnych właściwości nagród. W wypadku nie podjęcia nagrody w terminie, uczestnik traci prawo do nagrody.

32. Laureatom nie przysługuje możliwość przeniesienia prawa do uzyskania nagrody na osoby trzecie.

33. Dowodem wydania nagrody będzie potwierdzenie odbioru podpisane przez laureata lub potwierdzenie przelewu bankowego.

Przetwarzanie danych osobowych

34. Przetwarzanie danych osobowych odbywać się będzie na zasadach przewidzianych ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (Dz. U. z 2002 r. Nr 101 poz. 926 ze zm.).

35. Administratorem danych osobowych udostępnianych przez Uczestników będzie Fundacja Polskie Hotele Niezależne z siedzibą w Olsztynie przy ul. Marii Ziętary-Malewskiej 20b oraz Haston City Hotel Sp. z o.o. z siedzibą we Wrocławiu przy ul. Irysowej 1-3.

Dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celach związanych przedmiotowo z Konkursem, tj. w celach związanych z organizacją i przeprowadzeniem Konkursu oraz w celu zamieszczenia listy laureatów Konkursu na stronie internetowej www.haston.pl oraz w pismach branżowych i gastronomicznych portalach internetowych.

36. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, lecz niezbędny do wydania nagrody. Osobom udostępniającym dane osobowe przysługuje prawo dostępu do takich danych, ich poprawiania oraz żądania usunięcia.

Postępowanie reklamacyjne

37. Wszelkie reklamacje w związku z uczestnictwem w Konkursie powinny być zgłaszane w formie pisemnej oraz przesyłane listem poleconym na adres: Fundacja Polskie Hotele Niezależne z siedzibą w Olsztynie przy ul. Marii Ziętary-Malewskiej 20b, z dopiskiem „XI Wrocławski Kulinarny Rajd Młodych Mistrzów - reklamacja" lub na adres mailowy Organizatora w terminie do 12 listopada 2026 r. Dla oceny zachowania terminu miarodajna jest data stempla pocztowego.

38. Pisemna reklamacja powinna zawierać imię, nazwisko, dokładny adres Uczestnika oraz dokładny opis i uzasadnienie reklamacji.

39. Reklamacje będą rozpatrywane przez Komisję w terminie 14 dni od daty ich otrzymania.

40. W terminie 14 dni od daty rozpatrzenia reklamacji Organizator prześle członkom Drużyny informację o sposobie rozpatrzenia reklamacji.

Prawa autorskie

41. Uczestnicy wchodzący w skład Drużyny gwarantują, że do przesłanych materiałów (w tym do receptury oraz zdjęć i filmów) nabyli odpowiednie prawa autorskie oraz prawa do wizerunku, umożliwiające ich reprodukcję, rozpowszechnianie i publikowanie.

42. 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, nie uchylą się od niezwłocznego przystąpienia do wyjaśnienie 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 naprawą wszelkie inne szkody wynikające z wyżej opisanych roszczeń osób trzecich.

43. Uczestnicy w momencie złożenia zgłoszenia do konkursu przenoszą autorskie prawa majątkowe do wszystkich materiałów wykorzystywanych przez nich na potrzeby Konkursu (w tym do receptury oraz zdjęć, filmów) oraz prawa do rozpowszechniania opracowań materiałów, obejmujące, bez ograniczeń terytorialnych i czasowych, wszystkie znane w momencie przeniesienia pola eksploatacji, a w szczególności: utrwalanie, zwielokrotnianie dowolną techniką, wprowadzanie do obrotu, wprowadzanie do pamięci komputera, publiczne wykonanie albo publiczne odtwarzanie, wystawianie, wyświetlanie, najem, dzierżawę, 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. Powyższa okoliczność zostanie przez uczestników potwierdzona w formie pisemnej przy składaniu zgłoszenia. Ponadto Uczestnicy poproszeni będą także o podpisanie odpowiedniego oświadczenia (lub umowy) dotyczącej wykorzystania przez Organizatora ich wizerunku widniejącego w materiałach sporządzonych na potrzeby zarejestrowania przebiegu Konkursu, w szczególności na zdjęciach i filmach wykonywanych w trakcie trwania poszczególnych etapów.

44. Uczestnicy upoważniają Organizatora, z prawem udzielania dalszych upoważnień, do wykorzystania wszelkich materiałów przekazanych przez uczestników dla celów Konkursu, w szczególności wprowadzania ich do pamięci komputera lub innego urządzenia, przetwarzania materiałów oraz ich publikacji i rozpowszechniania w związku z Konkursem w okresie jego trwania. W razie wątpliwości niniejsze upoważnienie poczytuje się jako udzielenie Organizatorowi niewyłącznej, nieodpłatnej licencji, w zakresie powyżej określonym na czas trwania Konkursu.

Postanowienia końcowe

45. Organizator zastrzega sobie prawo do nieuwzględnienia tych Zgłoszeń, które zawierają określenia lub zwroty powszechnie uznane za wulgarne lub obraźliwe albo naruszające dobra osobiste lub prawa wyłączne innych osób.
46. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany Regulaminu poprzez zamieszczenie odpowiedniej informacji na stronie internetowej www.haston.pl na 1 dzień przed wprowadzeniem zmiany, jeżeli nie wpłynie to na pogorszenie warunków uczestnictwa w Konkursie.

47. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania Konkursu bez podania przyczyny.

48. Uczestnicy konkursu – w konkursie mogą wziąć udział wyłącznie uczniowie szkół zawodowych (ponadgimnazjalnych) oraz słuchacze kwalifikacyjnych kursów zawodowych uczący się, bądź odbywający praktyki/staże, lub mieszkający we Wrocławiu.

49. Informacje dodatkowe: Haston City Hotel, tel. 71 32 09 720.