



(Polish version below)

Regulations of the culinary event "2nd International Cooking Day"

October 20, 2022

I. Organization goal:

The main goals of the "2nd International Cooking Day" culinary event are:

- organization of a culinary event for the entire academic community of MUB,
- integration of foreign students and foreign staff with the academic community of the Medical University of Białystok,
- shaping attitudes of openness and tolerance,
- reducing intercultural barriers,
- building relationships in the academic community of the Medical University of Białystok through cooking together,
- contributing to the improvement of the image of the Medical University of Białystok as an institution open to international cooperation, caring for the comfort of foreigners studying and working at the Medical University of Białystok.

II. The Organizer:

The organizer of the culinary event "2nd International Cooking Day" is the Medical University of Białystok, and the organizing entity is Avangarda Łukasz Konik based in Gorzów Wielkopolski

III. Form:

The culinary event "2nd International Cooking Day" is the organization of culinary workshops for members of the UMB academic community, i.e. PhD students, employees, graduates. Participation in the event is free of charge. To participate in the event, knowledge of English is required, as the event will be conducted in this language.

IV. Participants:

Members of the MUB academic community may apply to participate in the workshops as teams - a maximum of 6 teams of 5 people, who will prepare the dishes, or as audience - a maximum of 70 people who will cheer and support the cooking teams and taste the prepared dishes.

V. Place and date:

Place: Białystok, Faculty of Health Sciences, ul. Szpitalna 37, 3rd floor, Department of Food Biotechnology

When: October 20, 2022



VI. Applying:

Applications for participation in the "2nd International Cooking Day" culinary event will be made by completing the online registration form at: <https://tiny.pl/wtzt1> until October 18, 2022. Each participant will receive an e-mail confirming participation in the event. We reserve the right to close the recruitment process early if the number of all applications exceeds 100 people, including - up to 30 workshop participants and up to 70 audience members.

VII. Program:

October 20, 2022 between 4:00 p.m. - 7:00 p. m.

The event will be held at the Department of Food Biotechnology, on the third floor of the Faculty of Health Sciences of the Medical University of Białystok. It will start at 4 p.m. with the drawing of dishes to be prepared by individual teams and positions taken. Then, under the watchful eye of a qualified chef, 6 teams will prepare dishes typical of different countries. Time to prepare the dish: 2h. During cooking, the audience will have the opportunity to taste regional dishes. After the time for preparing the dishes, there will be a joint tasting of the results of the teams' work and a commemorative photo. The event will end around 7:00 PM.

Practical cooking workshops will be conducted under the supervision of a professional, qualified chef who will support the preparation of the dishes.

Team members will receive colorful aprons and chef's hats, the necessary ingredients and instructions on how to prepare the dishes they draw.

Dishes typical of cuisines from different countries will be prepared:

- Polish: lazy dumplings with breadcrumbs,
- Swedish: Kanelbullar (cinnamon rolls)
- Finnish: Karjalanpiirakat (Karelian dumplings with potato dough)
- Arabic: Falafel (chickpeas cutlets with yoghurt sauce with tahini)
- British: Cottage pie (meat gratin with potatoes)
- Italian: ravioli with spinach and white cheese

Each group prepares one dish. When all the dishes are ready, a joint tasting takes place.

During the event, tasting of regional specialties will also be available - kartacze and chłodnik for all participants of the event.

Team members will receive colorful aprons as a souvenir.

VIII. Participation:

Participation in the event is possible in two ways:

1. As a workshop participant and a member of one of six 5-person teams
2. As an audience cheering for the chefs

Both team members and the audience are required to submit an application form for the event.



IX. Final Provisions:

- The organizer, the Medical University of Białystok, reserves the right to use all photos, film materials, interviews and sound recordings of the event participants worldwide, free of charge,
- submitting the registration form to participate in the event is tantamount to accepting these regulations,
- by participating in the event, the participant accepts the regulations of the event and that his image can be used free of charge, unlimited in time and territory for the promotion of events prepared by the organizer,
- all participants are bound by these regulations,
- participants undertake to accept the following statements:

I declare, that:

- I am 18 years old,
- I have read the rules of the culinary event and I accept its provisions.

I acknowledge that:

- the administrator of my personal data is the Medical University of Białystok, with its seat at ul. Kilińskiego 1, 15-089 Białystok, represented by the Rector,
- contact to the Data Protection Officer at the Medical University of Białystok, e-mail address: iod@umb.edu.pl,
- my personal data will be processed in order to conduct the culinary event "2nd International Cooking Day" pursuant to art. (6) (1) a general regulation on the protection of personal data of April 27, 2016,



- I have the right to access my data, the right to rectify it, the right to data portability,
- I have the right to withdraw my consent at any time. The consent can be withdrawn, e.g. by sending an e-mail to the following address: welcome@umb.edu.pl,
- I have the right to delete data, the right to limit processing when it is justified that the circumstances indicated in art. 17 and 18 of the general regulation on the protection of personal data of April 27, 2016,
- my personal data will be stored until October 20, 2023,
- I have the right to lodge a complaint with the President of the Personal Data Protection Office, ul. Stawki 2, 00-193 Warsaw, when it is justified that my personal data is processed by the administrator contrary to the general regulation on the protection of personal data of April 27, 2016,
- on the basis of the personal data provided, no automated decisions will be made, including profiling.
- providing data is voluntary but necessary to conduct the "2nd International Cooking Day" culinary event.



Regulamin imprezy kulinarnej „2nd International Cooking Day”

20 października 2022 r.

II. Cel organizacji:

Głównymi celami imprezy kulinarnej „2nd International Cooking Day” są:

- organizacja imprezy kulinarnej dla całej społeczności akademickiej UMB,
- integracja studentów zagranicznych i kadry zagranicznej ze społecznością akademicką Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku,
- kształtowanie postaw otwartości i tolerancji,
- zmniejszenie barier międzykulturowych,
- budowanie relacji w społeczności akademickiej Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku poprzez wspólne gotowanie,
- przyczynienie się do poprawy wizerunku Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku jako instytucji otwartej na współpracę międzynarodową, dbającego o komfort cudzoziemców studiujących i pracujących na Uniwersytecie Medycznym w Białymstoku.

II. Organizator:

Organizatorem imprezy kulinarnej „2nd International Cooking Day” jest Uniwersytet Medyczny w Białymstoku, a podmiotem realizującym jest Firma Avangarda Łukasz Konik z siedzibą w Gorzowie Wielkopolskim

III. Forma:

Impreza kulinarna „2nd International Cooking Day” polega na organizacji warsztatów kulinarnych dla członków społeczności akademickiej UMB, tj. studentów doktorantów, pracowników, absolwentów. Udział w wydarzeniu jest bezpłatny. Do wzięcia udziału w wydarzeniu wymagana jest znajomość języka angielskiego, gdyż w tym języku wydarzenie będzie prowadzone.

IV. Uczestnicy:

Członkowie społeczności akademickiej UMB mogą zgłaszać się do udziału w warsztatach jako drużyny – maksymalnie 6 drużyn po 5 osób, które będą przygotowywały dania lub jako publiczność – maksymalnie 70 osób, które będą dopingować gotujące drużyny i próbować przygotowanych dań.

V. Miejsce i termin:

Miejsce: Białystok, Wydział Nauk o Zdrowiu, ul. Szpitalna 37, III piętro, Zakład Biotechnologii Żywności

Termin: 20 października 2022 r.



VI. Zgłoszenia:

Zgłoszenia do udziału w imprezie kulinarnej „2nd International Cooking Day” odbywać się będą poprzez wypełnienie formularza rejestracyjnego online pod adresem: <https://tiny.pl/wtztl> do dnia 18 października 2022. Każdy uczestnik dostanie e-maila potwierdzającego uczestnictwo w wydarzeniu. Zastrzegamy możliwość wcześniejszego zamknięcia procesu rekrutacji jeśli liczba wszystkich zgłoszeń przekroczy 100 osób, w tym – do 30 uczestników warsztatów i do 70 członków publiczności.

VII. Program:

20 października 2022 r. w godz. 16:00 - 19:00

Wydarzenie odbędzie się w Zakładzie Biotechnologii Żywności, na III piętrze Wydziału Nauk o Zdrowiu UMB. Rozpocznie się o godzinie 16:00 od losowania dań do przygotowania przez poszczególne drużyny i zajęcia stanowisk. Następnie pod okiem wykwalifikowanego kucharza 6 drużyn przygotowuje dania charakterystyczne dla różnych krajów. Czas na przygotowanie dania: 2h. Podczas gotowania publiczność będzie miała możliwość degustacji dań regionalnych. Po upływie czasu przeznaczonego na przygotowanie dań nastąpi wspólna degustacja wyników pracy drużyn oraz pamiątkowe zdjęcie. Wydarzenie zakończy się około godziny 19:00.

Przeprowadzone zostaną praktyczne warsztaty gotowania pod okiem profesjonalnego, wykwalifikowanego kucharza, który będzie wspomagać merytorycznie wykonanie potraw.

Członkowie drużyn otrzymają kolorowe fartuchy i czapki kucharskie, potrzebne składniki oraz instrukcję jak wykonać danie, które wylosują.

Przygotowane zostaną dania charakterystyczne dla kuchni z różnych krajów:

- polskie: kluski leniwe z bułką tartą,
- szwedzkie: Kanelbullar (bułeczki cynamonowe)
- fińskie: Karjalanpiirakat (pierogi karelskie z ciastem ziemniaczanym)
- arabskie: Falafel (kotleciki z ciecierzycy z sosem jogurtowym z tahini)
- brytyjskie: Cottage pie (zapiekanka mięsna z ziemniakami)
- włoskie: ravioli ze szpinakiem i białym serem

Każda grupa wykonuje jedną potrawę. Gdy wszystkie potrawy są gotowe następuje wspólna degustacja.

Podczas wydarzenia będzie również dostępna degustacja regionalnych specjałów – kartaczy oraz chłodnika dla wszystkich uczestników wydarzenia.

Członkowie drużyn otrzymają kolorowe fartuchy na pamiątkę.

VIII. Udział:

Udział w wydarzeniu możliwy jest w dwojaki sposób:

3. Jako uczestnik warsztatów i członek jednej z sześciu 5-osobowych drużyn
4. Jako publiczność dopingująca kucharzy

Zarówno członkowie drużyn jak i publiczność zobowiązani są do wysłania formularza zgłoszeniowego na wydarzenie.



IX. Postanowienia końcowe:

- Organizator, Uniwersytet Medyczny w Białymstoku zastrzega sobie prawo do nieodpłatnego wykorzystywania na całym świecie wszelkich zdjęć, materiałów filmowych, wywiadów i nagrań dźwiękowych przedstawiających uczestników wydarzenia,
- wysłanie formularza rejestracyjnego do udziału w wydarzeniu jest jednoznaczne z akceptacją niniejszego regulaminu,
- biorąc udział w wydarzeniu uczestnik akceptuje regulamin wydarzenia oraz że jego wizerunek może być wykorzystywany nieodpłatnie, nieograniczenie czasowo i terytorialnie na rzecz promocji wydarzeń przygotowywanych przez organizatora,
- wszystkich uczestników obowiązuje niniejszy regulamin,
- uczestnicy zobowiązują się do akceptacji następujących oświadczeń:

Oświadczam, że:

- ukończyłem 18 lat,
- zapoznałem się z regulaminem imprezy kulinarnej i akceptuję jego postanowienia.

Przyjmuję do wiadomości, że:

- administratorem moich danych osobowych jest Uniwersytet Medyczny w Białymstoku, z siedzibą ul. Kilińskiego 1, 15-089 Białystok, reprezentowany przez Rektora,
- kontakt do Inspektora Ochrony Danych w Uniwersytecie Medycznym w Białymstoku, adres email: iod@umb.edu.pl,
- moje dane osobowe przetwarzane będą w celu przeprowadzenia imprezy kulinarnej „2nd International Cooking Day” na podstawie art. 6 ust. 1 lit. a ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.,



- posiadam prawo dostępu do swoich danych, prawo do ich sprostowania, prawo do przenoszenia danych,
- posiadam prawo do cofnięcia zgody w każdym momencie. Zgodę można wycofać np. wysyłając e-maila na adres: welcome@umb.edu.pl,
- posiadam prawo do usunięcia danych, prawo do ograniczenia przetwarzania, gdy uzasadnione jest, że zachodzą okoliczności wskazane w art. 17 i 18 ogólnego rozporządzenia o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016 r.,
- moje dane osobowe przechowywane będą do 20 października 2023r.,
- mam prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, ul. Stawki 2, 00-193 Warszawa, gdy uzasadnione jest, że moje dane osobowe przetwarzane są przez administratora niezgodnie z ogólnym rozporządzeniem o ochronie danych osobowych z dnia 27 kwietnia 2016r.,
- na podstawie podanych danych osobowych nie będą podejmowane zautomatyzowane decyzje, w tym nie będzie wykonywane profilowanie.
- podanie danych jest dobrowolne ale niezbędne do przeprowadzenia imprezy kulinarnej „2nd International Cooking Day”.