



*Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie*

Regulamin warsztatów i szkoleń

realizowanych w ramach projektu współpracy, pn. „Gotowanie Atrakcją Regionu”, przez Stowarzyszenie „MIĘDZY LUDŹMI I JEZIORAMI” z siedzibą w Kazimierzu Biskupim, 62-530, Pl. Wolności 2. Nr projektu: 00013-6936-UM1520016/19

I. WSTĘP

1. Niniejszy regulamin (zwany dalej Regulaminem) określa zasady przeprowadzenia rekrutacji i udziału w warsztatach i szkoleniach realizowanych w ramach projektu współpracy, pn. „Gotowanie Atrakcją Regionu” współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach poddziałania 19.3 „Przygotowanie i realizacja działań w zakresie współpracy z lokalną grupą działania” objętego Programem Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020. Partnerami projektu są „Między Ludźmi i Jeziorami” oraz LGD Stowarzyszenie „Unia Nadwarciańska”.

2. Organizatorem warsztatów i szkoleń realizowanych w ramach niniejszego regulaminu (zwanymi dalej Warsztatami) jest Lokalna Grupa Działania Stowarzyszenie „MIĘDZY LUDŹMI I JEZIORAMI” z siedzibą w Kazimierzu Biskupim, Pl. Wolności 2, NIP: 665-27-91-338, REGON: 300371840, KRS:0000262215 (zwana dalej Organizatorem). Dane kontaktowe: leader@ludzieijeziora.pl, numer tel.: 63 2402603.

3. Celem projektu jest promocja i rozpowszechnienie wiedzy o dziedzictwie kulinarnym obszaru dwóch LGD: Stowarzyszenia „Unia Nadwarciańska” i „MIĘDZY LUDŹMI I JEZIORAMI”. Planowany projekt ma również na celu wymianę doświadczeń kulinarnych.

4. Zgłaszając swój udział w Warsztatach, Uczestnik akceptuje postanowienia Regulaminu. Nieprzestrzeganie Regulaminu przez Uczestnika może spowodować wykluczenie z uczestnictwa w Warsztatach.

5. Regulamin stanowi integralną część zgłoszenia uczestnictwa w Warsztatach (zwane dalej Zgłoszeniem) i obowiązuje każdego Uczestnika.

II. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Udział w Warsztatach jest bezpłatny.



*Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie*

2. Warsztaty skierowane są do mieszkańców gmin obszaru działania LGD Stowarzyszenia „MIĘDZY LUDŹMI I JEZIORAMI” tj.: Kazimierz Biskupi, Ślesin, Kleczew, Wilczyn, Skulsk.
3. Organizator organizuje Warsztaty dla osób dorosłych.
4. Warsztaty organizowane są w miejscu wyznaczonym przez Organizatora lub innym miejscu ustalonym i zaakceptowanym przez Organizatora.
5. Liczba Uczestników biorących udział w Warsztatach jest ograniczona.
6. W Warsztatach mogą brać udział wyłącznie osoby, które zgłosiły się do uczestnictwa w wybranych Warsztatach i zostały zakwalifikowane.

Stowarzyszenie „MIĘDZY LUDŹMI I JEZIORAMI” siedziba: Kazimierz Biskupi, Pl. Wolności 2,
www.ludziejeziora.pl, tel. 63 240 26 03

III. OBOWIĄZKI ORGANIZATORA

1. Organizator dokłada wszelkich starań dotyczących realizacji programu Warsztatów.
2. Organizator prowadzi nadzór techniczny i sanitarny miejsca, w którym prowadzone są Warsztaty.
3. Organizator wyznacza osobę/y do prowadzenia Warsztatów. Osoba prowadząca Warsztaty jest przygotowana do ich prowadzenia, posiada wiedzę i umiejętności z zakresu, którego prowadzi zajęcia.
4. Organizator informuje, że na Warsztatach mogą zostać użyte produkty mogące wywoływać reakcje alergiczne (np. migdały, ryby, gluten itd.). Każdy Uczestnik, znając stan swojego zdrowia i wyrażając zgodę na uczestnictwo w Warsztatach, zobowiązuje się wziąć ten czynnik pod uwagę.
5. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za:
 - działania i zaniechania dokonane przez Uczestnika podczas odbywania się Warsztatów,
 - szkody materialne lub szkody powstałe na zdrowiu Uczestników w trakcie odbywania Warsztatów spowodowane działaniem lub zaniechaniem Uczestników,
 - szkody będące skutkiem naruszania przez Uczestników praw osób trzecich,



*Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie*

za ewentualne następstwa nieszczęśliwych wypadków zaistniałych w trakcie trwania Warsztatów.

6. Organizator nie ponosi odpowiedzialności wobec Uczestnika za niewykonanie jakichkolwiek obowiązków wynikających z niniejszego Regulaminu w zakresie, w jakim będzie to spowodowane wystąpieniem „Siły Wyższej“, czyli zdarzenia poza kontrolą Organizatora, w tym m.in. zdarzenie losowe, wojnę, powstanie, zamieszki, akty terroryzmu, pożar, wybuch, powódź, kradzież istotnego sprzętu, umyślną szkodę, atak cybernetyczny, strajk, lock-out, warunki atmosferyczne, zabezpieczenie na rzecz osoby trzeciej, wymogi wynikające z obronności kraju, akty i regulacje organów administracji państwowej lub samorządowej.

IV. OBOWIĄZKI UCZESTNIKA

1. Uczestnik jest zobowiązany do przestrzegania zaleceń prowadzącego Warsztaty oraz zasad BHP obowiązujących w miejscu organizowania Warsztatów.

2. Każdy uczestnik warsztatów zobowiązany jest do podpisania listy obecności oraz wyrażenia zgody na przetwarzanie danych osobowych. Nie wyrażenie zgody jest jednoznaczne z rezygnacją udziału w projekcie

3. Koszty dojazdu oraz ubezpieczenia w trakcie trwania warsztatów kulinarnych spoczywa po stronie uczestnika projektu.

4. Uczestnik pracujący podczas warsztatów w styczności z żywnością powinien utrzymać wysoki stopień czystości osobistej i założyć ochronne okrycie wierzchnie (fartuch). Ważne jest by zwrócić uwagę na upięcie długich włosów, tak aby nie miały kontaktu z żywnością.

5. Uczestnik utrzymuje w czystości miejsce pracy oraz sprzęt i urządzenia, który używa podczas Warsztatów.

6. Uczestnik odpowiada za szkody wyrządzone podczas Warsztatów sobie samemu bądź innym Uczestnikom, które są wynikiem jego zaniedbań lub nieostrożnego/nieuważnego, czy lekkomyślnego postępowania.

7. Za zniszczenie, uszkodzenie sprzętu, narzędzi lub urządzeń odpowiada osoba go obsługująca.

V. ZASADY REKRUTACJI

1. Przed przystąpieniem do Warsztatu należy zapoznać się z Regulaminem. Przystąpienie do warsztatów poprzedza wypełnienie formularza zgłoszeniowego – (zał. nr 2)



*Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie*

2. Formularz zgłoszeniowy może zostać złożony osobiście w Biurze Stowarzyszenia (w godzinach pracy biura), za pośrednictwem poczty tradycyjnej lub poczty elektronicznej leader@ludzieijeziora.pl w określonym terminie.
3. Regulamin Warsztatów oraz formularz zgłoszeniowy dostępny jest:
 - w biurze Stowarzyszenia „MIĘDZY LUDŹMI I JEZIORAMI” Pl. Wolności 2, 62-530 Kazimierz Biskupi,
 - na stronie www.ludzieijeziora.pl
4. Rekrutacja będzie prowadzona w sposób otwarty, zgodnie z zasadą bezstronności, jawności i przejrzystości.
5. Rekrutacja prowadzona będzie w sposób ciągły do skompletowania list osób biorących udział w Warsztacie.
6. Proces rekrutacji na warsztaty kulinarne będzie przebiegał w następujących etapach:
 - I etap – przyjmowanie formularzy zgłoszeniowych w wyznaczonym terminie.
 - II etap – weryfikacja uczestników pod kątem kolejności zgłoszeń,
 - III etap - tworzenie listy uczestników warsztatów kulinarnych wraz z listą rezerwową,
 - IV etap – przekazanie informacji o wynikach rekrutacji uczestnikom warsztatów kulinarnych,
7. Dokumenty rekrutacyjne nie podlegają zwrotowi.
8. O uczestnictwie w Warsztatach decydować będzie kolejność zgłoszeń (z zastrzeżeniem pkt. 9)
9. Dla mieszkańców każdej z gmin obszaru Stowarzyszenia „MIĘDZY LUDŹMI I JEZIORAMI” zagwarantowanych jest 5 miejsc.
10. W przypadku pozostania zagwarantowanych miejsc, uczestnicy będą rekrutowani z listy rezerwowej.
11. Maksymalna liczba uczestników objętych Projektem to 60 osób.

VI. WARSZTATY KULINARNE

1. Warsztaty kulinarne zostaną przeprowadzone w miejscu wskazanym przez Organizatora.
Restauracja – Dom Weselny „VIVAT” – Półwiosek Stary 55, 62-561 Ślesin
2. Opis Warsztatów:
 - 1) Carving – Celem szkolenia jest zapoznanie mieszkańców obszaru LGD z wiedzą na temat carvingu, przekazanie wiedzy praktycznej jak i teoretycznej oraz, zachęcenie do ćwiczenia nowych umiejętności z dziedziny carvingu., które mogą zapewnić dalszy rozwój. Warsztat rozpocznie się



*Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie*

częścią teoretyczną (historia carvingu; omówienie technik i rodzajów cięć; omówienie sposobów zabezpieczania wykonanych rzeźb). Następnie zostanie przeprowadzona prezentacja sprzętu do carvingu (rodzaje noży, dłutka itp.; zabezpieczanie sprzętu (ostrzenie). Ćwiczenia kształtujące prawidłowe posługiwanie się nożem tajskim i narzędziami do carvingu, które będą wykonywać kursanci to: liść z cukinii lub ogórka; kalie z kopru włoskiego lub rzodkwi i papryczki pepperoni; motywy kwiatowe z papryczki pepperoni; szyszki z papryki; ptak z cykorii i białej rzodkwi; róża z kalarepy; kwiat tajski w melonie; róża w arbuzie; budowa wieloskładnikowej kompozycji z wyrzeźbionych elementów.

2) Zdobienie tortów - Zorganizowane szkolenie jest dla grupy początkującej.

Mieszkańcy, którzy wezmą w nim udział odbędą kompleksowe szkolenie z dekorowania tortów. W ramach warsztatów zostaną poruszone następujące tematy: - jak samodzielnie przygotować doskonałą masę cukrową do obkładania tortów, tworzenia kwiatów, a także figurę

- wykonywanie jadalnych i bardzo efektownych koronek przydatnych przy dekoracji tortów, ciastek, pierniczek czy babeczek,

- jak w prosty sposób wykonać efektowne, ładne i równe pikowania,
- jak zrobić róże cieniowane (od pąków, aż do wyjątkowych dużych róż),
- sposoby na kokardę z masy cukrowej, - wykonywanie cukrowych goździków,
- sposoby na liście i inne drobne elementy do wypełnienia cukrowych kompozycji. Na szkoleniu każdy z uczestników będzie miał możliwość przećwiczenia różnych technik dekorowania tortu, pracy na profesjonalnych narzędziach cukierniczych, a także udekorowania samodzielnie całego tortu.

3) Savoir vivre - Celem szkolenia jest przekazanie praktycznych umiejętności w zakresie etykiety w biznesie, kreowania swego wizerunku, zasad zachowania się podczas oficjalnych spotkań. Warsztaty zostaną podzielone na teorie popartą przykładami z życia oraz ćwiczeniami indywidualnymi i zespołowymi, gry sytuacyjne, autoprezentacja i odgrywanie ról. Uczestnik warsztatu zdobędzie umiejętności nakrywania stołu, przekazywania życzeń oraz organizacji przyjęć, posiadać wiedzę na temat różnych rodzajów sztućców, rozkładania naczyń oraz jak umiejętnie z nich korzystać. Podczas trwania warsztatu pokazane zostaną praktyczne wskazówki wyjścia z sytuacji trudnych podczas przyjęć i spotkań przy stole

4) Zioła i kwiaty jadalne - Celem szkolenia jest omówienie roślin, ich zastosowania oraz kwestie bezpieczeństwa przy zbiorze. Uczestnicy warsztatów przygotują w miejscu dostosowanym do gotowania cztery dania z wykorzystaniem wiedzy i kwiatów jadalnych.

5) Warsztaty nalewkowe - Podczas warsztatów uczestnicy zapoznają się z historią nalewkarstwa w Polsce, oraz z rodzajami i sposobami wytwarzania nalewek. Omówione zostaną również wybrane narzędzia nalewkowe. W części praktycznej warsztatów uczestnicy dokonają analizy nalewek jednoskładnikowych oraz wieloskładnikowych, pod kątem rodzaju stosowanego alkoholu, stężenia i zawartości cukru, rodzaju składników oraz czasu maceracji. Opracowane zostanie uniwersalne kalendarium nalewkowe, obejmujące określenie niezbędnego czasu do uzyskania nalewki o odpowiedniej jakości i walorach smakowych. Kolejną część warsztatów to przybliżenie uczestnikom



*Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie*

zasad i reguł obowiązujących podczas konkursów i festiwali nalewkowe. Dokonana zostanie analiza przykładowych nalewek pod kątem ocenianych cech – ćwiczenia z przykładową kartą jurora.

6) Warsztaty zdrowe żywienie - Celem szkolenia jest zapoznanie uczestników ze zdrowym żywieniem. W ramach warsztatów zostaną poruszone następujące tematy: zmiana nawyków żywieniowych, zaplanowanie swojego jadłospisu, etykieta jako źródło informacji, jak wspomóc nasze zdrowie, żywienie w chorobach diety zależnych, żywienie w dysfunkcjach przewodu pokarmowego.

W ramach drugiej części warsztatów żywieniowych planuje się omówić poniższą tematykę: analiza składu ciała dla uczestników, koktajle - źródło łatwo przyswajalnych wartości., ciastka własnej produkcji, sałatki z pomysłem.

3. Warsztaty odbywać się będą w terminach ustalonych przez organizatorów.

4. Dni i godziny warsztatów będą ustalone z Organizatorem i prowadzącym, o których uczestnicy Projektu zostaną poinformowani co najmniej z 2 tygodniowym wyprzedzeniem.

VII. REZYGNACJA , ODWOŁANIE WARSZTATÓW

1. Uczestnik ma prawo zrezygnować z Warsztatów.

2. Uczestnik, który w ostatnim tygodniu poprzedzającym warsztat zrezygnuje z uczestnictwa w Warsztacie ma obowiązek zagwarantować za siebie zastępstwo.

3. Nieuzasadnione niestawienie się na Warsztatach lub rezygnacja bez uwzględnienia zastępstwa Uczestnicy będą obciążeni kosztami.

4. Powiadomienie o rezygnacji może zostać wysłane w formie elektronicznej na adres e-mail: leader@ludzieijeziora.pl lub pocztą na adres Biura: Plac Wolności 2, 62-530 Kazimierz Biskupi. W treści wiadomości osoba jest zobowiązana do podania swojego imienia i nazwiska oraz terminu zajęć, z których rezygnuje, podania imienia i nazwiska osoby zastępczej wraz z dostarczeniem formularza zgłoszeniowego zgodnie z V punktem Regulaminu Warsztatów.

5. Organizator ma prawo do odwołania zajęć. Odwołując Warsztaty Organizator może zaproponować Uczestnikowi inny termin Warsztatów lub inną tematykę Warsztatów.

VIII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany Regulaminu w każdej chwili.

2. Wszelkie spory mogące wyniknąć z tytułu Uczestnictwa w Warsztatach będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Organizatora.



*Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich
Europa inwestująca w obszary wiejskie*

3. W razie jakichkolwiek pytań lub wątpliwości można skontaktować się z Organizatorem pod adresem email: leader@ludziejeziora.pl, lub pod nr tel. 63 240 26 03
4. Zgłoszenie się do Projektu jest jednoznaczne z akceptacją Regulaminu.
5. Kwestie sporne nie ujęte w niniejszym Regulaminie, rozstrzygać będzie Organizator.
6. Regulamin wchodzi w życie z dniem 02.01.2020 r. i obowiązuje przez cały okres trwania Projektu

Kazimierz Biskupi, 02.01.2020r.