



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

REGULAMIN WARSZTATÓW KULINARNYCH

1. Organizatorem warsztatów kulinarnych jest Gminny Ośrodek Kultury w Trzebowniku, Trzebowniko 976, 36-001 Trzebowniko, zwany dalej „Organizatorem”.
2. Celem warsztatów jest podniesienie świadomości własnego dziedzictwa kulturowego w zakresie tradycji kulinarnej.
3. Warsztaty realizowane są w ramach projektu „Zakup sprzętu kuchennego i wyposażenia do Domu Ludowego w Trzebowniku oraz organizacja warsztatów kulinarnych, w ramach działania 413 Wdrażanie lokalnych strategii rozwoju PROW 2007-2013 dla małych projektów.
4. Warsztaty odbędą się 21 marca 2015 r. w Domu Ludowym w Trzebowniku, w godzinach od 9.00 do 14.00.
5. O udział w warsztatach kulinarnych mogą ubiegać się uczniowie szkół podstawowych z obszaru LGD EUROGALICJA z klas od IV do VI.
6. Udział w warsztatach jest bezpłatny,
7. Rekrutacja będzie prowadzona w oparciu o formularze zgłoszeniowe podpisane przez rodzica lub pełnoprawnego opiekuna.
8. O udziale w warsztatach decyduje kolejność zgłoszeń.
9. Formularz dostępny jest na stronie internetowej www.trzebowniko.pl w Urzędzie Gminy Trzebowniko oraz w Gminnym Ośrodku Kultury w Trzebowniku,
10. Zgłoszenie do udziału w Warsztatach należy przesłać na adres e-mail: fundusze@trzebowniko.pl lub złożyć osobiście do Urzędu Gminy Trzebowniko do dnia 20.03.2015r. do godziny 12.00.
11. Zgłaszający wyraża zgodę na uczestnictwo w Warsztatach na warunkach określonych w niniejszym Regulaminie.
12. Organizator nie zapewnia dojazdu na warsztaty.
13. W warsztatach weźmie udział 30 uczestników, którzy pod okiem trzech instruktorów (członkinie Koła Gospodyń Wiejskich w Trzebowniku) przygotowują łącznie 6 dań.
14. Harmonogram warsztatów:
 - a) Powitanie uczestników i zapoznanie z działalnością GOK;
 - b) Podział na trzy 10-cio osobowe grupy;
 - c) Przygotowanie produktów do gotowania i omówienie przebiegu prac;
 - d) Praca w grupach:
 - 1) Przygotowanie 2 dań przez I grupę (Żurek z jajkiem i kiełbasą, Schab pieczony z sosem pieczarkowym i marchewka z jabłkiem i pomarańczą) - prezentacja dania, opis wykonania i degustacja.
 - 2) Przygotowanie 2 dań przez II grupę (Pulpety w sosie pomidorowy z ryżem z warzywami po staropolsku, Tradycyjne kluski śląskie) - prezentacja dania, opis wykonania i degustacja.
 - 3) Przygotowanie 2 dań przez III grupę (Oponki ziemniaczane, sernik na zimno z owocami) - prezentacja dania, opis wykonania i degustacja.



Europejski Fundusz Rolny
na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich



Program
Rozwoju
Obszarów
Wiejskich
na lata 2007-2013

- e) Wręczenie pamiątkowych dyplomów i łyżek do gotowania wraz z przepisami przyrządzanych dań.
15. Organizator zastrzega sobie prawo fotografowania uczestników Warsztatów oraz ich prac w trakcie ich wykonywania i po ich wykonaniu oraz wykorzystywania powstałych zdjęć (w tym zawierających wizerunki uczestników) w zakresie,
 - a) utrwalanie i zwielokrotnianie - wytwarzanie określoną techniką egzemplarzy zdjęć, w tym techniką drukarską, reprograficzną, zapisu magnetycznego, video-filmowanie oraz techniką cyfrową, wprowadzenie do pamięci komputera,
 - b) w zakresie rozpowszechniania zdjęcia w sposób inny niż określony w punkcie a) - publiczne wystawienie, wyświetlenie, odtworzenie, reemitowanie a także publiczne udostępnianie zdjęć w taki sposób, aby każdy mógł mieć do niego dostęp w miejscu i w czasie przez siebie wybranym;
 - c) wykonywanie przeróbek zdjęć,
 16. Organizator zapewni każdemu uczestnikowi warsztatów wyposażenie stanowiska kulinarnego o podobnym standardzie;
 17. Organizator zapewnia wszystkie produkty niezbędne do przygotowywania potrawy.
 18. Z warsztatów będzie przygotowany reportaż zdjęciowy, przepisy, które zamieszczone będą na stronie www.trzebowniko.pl.
 19. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany niniejszego Regulaminu i warunków Warsztatów Kulinarnych.
 20. We wszystkich sprawach dotyczących Kulinarnych Warsztatów, a nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie mają zastosowanie przepisy prawa polskiego, a w szczególności przepisy kodeksu cywilnego.
 21. Uczestnik odpowiada za szkody wyrządzone podczas warsztatów sobie samemu bądź innym uczestnikom, które są wynikiem jego zaniedbań lub nieostrożnego/nieuważnego, czy lekkomyślnego postępowania.
 22. Uczestnicy przynoszą ze sobą: fartuszki lub zastępczy T-shirt.
 23. W razie wypadku podczas warsztatów rodzic lub prawny opiekun wyraża zgodę na udzielenie pierwszej pomocy przedmedycznej oraz leczenie ambulatoryjne.
 24. Każdy zgłaszający na warsztaty jest zobowiązany do zapoznania się z niniejszym regulaminem.
 25. Uczestnik zobowiązany jest do przestrzegania podczas warsztatów podstawowych zasad higieny.
 26. Uczestnik jest zobowiązany do przestrzegania zaleceń prowadzącego warsztat oraz zasad bhp obowiązujących na Sali.
 27. Wypełnienie Formularza zgłoszeniowego jest jednoznaczne z przestrzeganiem postanowień niniejszego regulaminu.

Załącznik do REGULAMINU WARSZTATAÓW KULINARNYCH – FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY