



www.zielonypierscien.eu e-mail: lgd@zielonypierscien.eu

Biurowo LGD „Zielony Pierścień”: Kośmin 7, 24-103 Żyrzyn, tel/fax: + 48 81 50 16 140, tel.: + 48 81 50 16 141

Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: **Europa inwestująca w obszary wiejskie**  
Baranów Janowiec Kazimierz Dolny Końskowola Kurów Markuszów Nałęczów Puławy Wąwolnica Wojciechów Żyrzyn

## REGULAMIN UDZIAŁU W WARSZTATACH KULINARNYCH

1. Organizatorem **nieodpłatnych warsztatów kulinarnych** jest **Lokalna Grupa Działania „Zielony Pierścień”** z siedzibą w Kośminie (adres: Kośmin 7, 24-103 Żyrzyn), zwana dalej „Organizatorem”.
2. Warsztaty są adresowane do pełnoletnich mieszkańców, którzy chcą rozwijać swoje pasje kulinarne z wykorzystaniem lokalnych receptur i produktów. W szczególności do osób należących do Kół Gospodyń Wiejskich lub innych organizacji pozarządowych i grup nieformalnych działających na rzecz swoich społeczności lokalnych z obszaru gmin: Baranów, Janowiec, Kazimierz Dolny, Końskowola, Kurów, Markuszów, Nałęczów, Puławy (gmina wiejska), Wąwolnica, Wojciechów i Żyrzyn.
3. Celem warsztatów jest aktywizacja i integracja mieszkańców w obszarze lokalnej kuchni, którzy chcą rozwijać swoje pasje kulinarne z wykorzystaniem receptur i produktów lokalnych z naszego regionu.
4. Uczestnicy warsztatów zobowiązani są do przestrzegania niniejszego Regulaminu.
5. Rekrutacja uczestników warsztatów jest ogłoszona na stronie internetowej [www.zielonypierscien.eu](http://www.zielonypierscien.eu)
6. Organizator zaplanował 12 dwudniowych warsztatów o tej samej tematyce.
7. Jeden **warsztat to dwudniowe zajęcia**, które każdego dnia będą trwać po 5 godzin zegarowych. Jedna grupa warsztatowa liczy **do 15 osób**. Zajęcia będą prowadzone przez profesjonalnego kucharza. Tematyka warsztatów będzie dotyczyć przygotowania dań lokalnych z wykorzystaniem lokalnych wyrobów/surowców i przepisów oraz dekorowania potraw, sposobów atrakcyjnego przystrojenia i podania dań.  
Program zajęć obejmuje:  
**1 dzień –**
  - przygotowanie pierwszego dania – zupa krem z białych warzyw z jajkiem kwiat i olejem z ostropestu;
  - przygotowanie dania głównego – pęczotto z boczkiem wędzonym, porem i śmietaną; sałatka z marynowanymi burakami w żywym occie i serem;
  - dekorowanie przygotowanych potraw i sposób ich podania;**2 dzień –**
  - przystawka: krostki z kurczakiem z sosem Ali-oli
  - ciasta i desery: czekolada, krem z rokitnika na miodzie, ziemia jadalna, syrop z zielonych orzechów;
  - dekorowanie ciast i sposób podania.
8. Rekrutacja prowadzona jest w terminie ogłoszonym przez Organizatora na stronie internetowej [www.zielonypierscien.eu](http://www.zielonypierscien.eu) Ogłoszenie o rekrutacji zawiera termin składania zgłoszeń, planowane miejsce i termin warsztatów, formularz zgłoszeniowy kandydata. Załącznikiem do ogłoszenia jest niniejszy Regulamin
9. Swój udział można zgłosić tylko w jednym dwudniowym warsztacie.
10. Wypełniony i podpisany formularz zgłoszeniowy należy dostarczyć osobiście, faksem (81 50 16 140), mailem (lgd@zielonypierscien.eu) lub za pośrednictwem poczty do Biura Organizatora (LGD „Zielony Pierścień”, Kośmin 7, 24-103 Żyrzyn) w terminie wskazanym w ogłoszeniu. Za terminowe wniesienie zgłoszenia uznaje się termin jego złożenia w Biurze Organizatora.

11. W przypadku dużego zainteresowania zajęciami (będzie więcej chętnych niż przewidzianych miejsc) o wyborze będzie decydować motywacja kandydatów dotycząca udziału w zajęciach i wykorzystania nabytych umiejętności po zakończeniu warsztatów.
12. Zakwalifikowanie na warsztaty potwierdzane jest telefonicznie bądź pocztą elektroniczną przez Organizatora najpóźniej na 7 dni przed rozpoczęciem zajęć.
13. Osoby spełniające kryteria uczestnictwa, które nie zostały zakwalifikowane do uczestnictwa w danych warsztatach, tworzą listę rezerwową. Osoby, które znajdują się na liście rezerwowej, są o tym informowane w sposób opisany w punkcie 12. W przypadku zwolnienia się miejsca uczestnictwa w warsztatach przed ich rozpoczęciem, uczestnictwo proponowane jest niezwłocznie kolejnym osobom z listy rezerwowej.
14. Zakwalifikowani Uczestnicy są zobowiązani do obecności na zajęciach oraz podpisania listy obecności w każdym dniu warsztatów.
15. Każdemu Uczestnikowi, który ukończył warsztaty, co poświadczone jest jego podpisem na liście, po jego ukończeniu przysługuje imienny certyfikat.
16. Organizator warsztatów zapewnia ich realizację w sali spełniającej odpowiednie standardy dla zajęć warsztatowych. Uczestnikom warsztatów zapewnione zostają materiały niezbędne do uczestnictwa w zajęciach, chyba że nie przewiduje tego Organizator o czym informuje w ogłoszeniu o rekrutacji.
17. Organizator warsztatów nie zapewnia dojazdu na miejsce warsztatów lub zwrotu jego kosztów, a także noclegów lub zwrotu ich kosztów (niezależnie od czasu trwania warsztatów).
18. Organizator warsztatów zastrzega sobie prawo do odwołania warsztatów lub wprowadzenia zmian w programie lub w organizacji warsztatu (w tym terminu i miejsca jego przeprowadzenia). Organizator jest zobowiązany do niezwłocznego poinformowania uczestników o odwołaniu lub zmianach telefonicznie lub pocztą elektroniczną.
19. Poprzez złożenie formularza zgłoszeniowego Uczestnik wyraża zgodę na przetwarzanie danych osobowych zawartych w formularzu oraz wizerunku utrwalonego na fotografiach dla potrzeb promocyjnych oraz sprawozdawczych Organizatora.
20. Warsztaty są organizowane w ramach operacji własnej Lokalnej Grupy Działania „Zielony Pierścień” pn. „Aktywizowanie mieszkańców w obszarze produktów lokalnych” i współfinansowane z Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich.