



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

**Biuro 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 promocja produktów lokalnych certyfikowanych przez LGD Zielony Pierścień poprzez ich wykorzystanie w przygotowaniu potraw.
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 **4 warsztaty** o tej samej tematyce.
7. Jeden **warsztat to jednodniowe zajęcia**, które będą trwać **4 godziny** zegarowe. Jedna grupa warsztatowa liczy **do 15 osób**. Zajęcia będą prowadzone przez profesjonalnego kucharza. Tematyka warsztatów będzie dotyczyć przygotowania dań lokalnych – przekąsek z wykorzystaniem lokalnych produktów oraz dekorowania potraw, sposobów atrakcyjnego przystrojenia i podania dań.  
Program zajęć obejmuje przygotowanie oraz dekoracja i zaprezentowanie podania następujących przekąsek:
  - sałatki (ceviche) z pstrąga z sokiem z pigwowca i olejem lnianym;
  - szaszłyki z kurczaka zawijane w boczek z sosem BBQ z dodatkiem śliwek i czarnego bzu;
  - makaron Mezzelune z płaskurki, faszerowany gruszką, gorgonzolą i orzechami;
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. Swoją udział można zgłosić tylko w jednym 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, reprezentatywność jak największej ilości gmin oraz reprezentatywność przedstawicieli różnych organizacji;
12. Zakwalifikowanie na warsztaty potwierdzone 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.
15. Każdemu Uczestnikowi, który ukończył warsztaty, co poświadczane 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. Zaleca się, aby zakwalifikowani uczestnicy podczas zajęć dysponowali odpowiednią odzieżą chroniącą przed zabrudzeniem, np. fartuchem kuchennym.
19. 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.
20. 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.
21. Warsztaty są organizowane w ramach operacji własnej Lokalnej Grupy Działania „Zielony Pierścień” pn. „Organizacja Festiwalu Produktu Lokalnego w Nałęczowie oraz warsztatów kulinarnych” współfinansowanej ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014-2020, działanie 19 „Wsparcie dla rozwoju lokalnego w ramach inicjatywy LEADER”,