**Zasady rekrutacji i uczestnictwa**

**w szkoleniu pn. "Przygotowanie potraw regionalnych, lokalnych"**

**§ 1**

**Informacje o projekcie**

1. Szkolenie pn. "Przygotowanie potraw regionalnych"jest częścią projektu „DOBRE – bo tradycyjne i lokalne” realizowanego przez Ośrodek Promowania i Wspierania Przedsiębiorczości Rolnej, pl .Poniatowskiego 2, 27 – 600 Sandomierz.
2. Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rolnego na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich w ramach Programu Rozwoju Obszarów Wiejskich na lata 2014 – 2020.
3. Celem szkolenia jest nabycie wiedzy przez kucharzy lokalnych obiektów gastronomicznych, , właścicieli gospodarstw agroturystycznych w zakresie przygotowywania potraw tradycyjnych ziemi sandomierskiej, ponadto wzbogacenie atrakcyjności turystycznej ziemi sandomierskiej o nowe produkty kojarząc się z regionem, promocja wiedzy na temat tradycyjnych receptur,
4. Realizatorem szklenia pn. "Przygotowanie potraw regionalnych" jest Hotel i Restauracja „Pod Ciżemką” Rynek 27 , 27 – 600 Sandomierz na zlecenie Sandomierskiego Centrum Kultury, Rynek 20, 27 – 600 Sandomierz - wykonawcy projektu.
5. Szkolenie zostanie zorganizowane dla 10 osób (w tym 8 kucharzy lokalnych obiektów gastronomicznych i 2 przedstawicieli gospodarstw agroturystyczny) w terminie do 20 października 2017 r. Szczegółowy grafik zajęć znajduje się w Załączniku nr 2 Program szkolenia.
6. Przedmiotem szkolenia będzie warsztat praktycznego przygotowywania potraw tradycyjnych, regionalnych, lokalnych.
7. Uczestnicy szkolenia zostaną podzielni na 2 grupy warsztatowe. Każda z nich weźmie udział w 3 dniach szkolenia po 4 godziny, w sumie 12 godzinach zajęć.
8. Udział w szkoleniu jest bezpłatny. Każdy uczestnik będzie miał zapewnione materiały warsztatowe piśmiennicze, artykuły spożywcze niezbędne do praktycznej nauki przygotowywania potraw, dostęp do palnika/środka energii, przyborów kuchennych typu garnki, noże, deski, miski itp.
9. Na zakończenie zajęć uczestnik otrzyma dyplom poświadczający jego uczestnictwo w szkleniu poświeconym Przygotowywaniu potraw regionalnych.
10. Szkolenie odbędzie się w kuchni Hotelu i Restauracji pod Ciżemką, Rynek 27, 27 – 600 Sandomierz.

**§ 2**

**Kwalifikowalność**

1. W szkoleniu mogą wziąć udział kucharze obiektów gastronomicznych, właściciele gospodarstw agroturystycznych z terenu powiatu sandomierskiego.
2. Do udziału w szkoleniu zostanie zakwalifikowanych 10 osób (w tym 8 kucharzy i 2 przedstawicieli gospodarstw agroturystycznych), które jako pierwsze prześlą poprawnie wypełnioną kartę zgłoszeniową. W przypadku większej liczby zgłoszeń niż zakładano utworzona zostanie lista rezerwowa. W przypadku rezygnacji z udziału w szkoleniu osoby z listy podstawowej do szkolenia zaproszona zostanie osoba z listy rezerwowej.
3. Obiekt gastronomiczny/ agroturystyczny może wydelegować maksymalnie 2 kucharzy.
4. W pierwszej kolejności do grupy szkoleniowej rekrutowanych będzie po 1 osobie z obiektu. Jeśli liczba zgłoszeń będzie mniejsza, wówczas rekrutowana będzie druga osoba z obiektu. O kolejności rekrutacji 2 osoby z obiektu decydować będzie kolejność zgłoszeń.
5. Obiekty gastronomiczne, przedstawiciele gospodarstw agroturystycznych zobowiązane będą do zadeklarowania wprowadzenia do menu wybranej potrawy regionalnej, lokalnej.

**§ 3**

**Zasady rekrutacji**

1. Rekrutację prowadzi komisja rekrutacyjna powołana przez realizatora szkolenia – Hotel   
   i Restaurację „Pod Ciżemką” zgodnie z zasadami rekrutacji na podstawie karty zgłoszenia.
2. Rekrutacja będzie prowadzona w sposób bezstronny, zgodnie z jednakowymi dla wszystkich warunkami.
3. Warunkiem przystąpienia do rekrutacji jest wypełnienie karty zgłoszenia oraz jej dostarczenie w wymaganym terminie do siedziby Hotelu i Restauracji „Pod Ciżemką” lub przesłanie poczta elektroniczną na adres [recepcja@hotelcizemka.pl](mailto:recepcja@hotelcizemka.pl) , faksem 15 832 05 52.
4. Formularz rekrutacyjny należy wypełnić w sposób czytelny, odręcznie lub komputerowo.
5. O wynikach rekrutacji osoby składające wniosek rekrutacyjny poinformowane zostaną telefonicznie.
6. Wszelkich informacji na temat szkolenia udziela recepcja Hotelu i Restauracji Ciżemka pod nr tel. 15 832 05 50, 15 832 05 51.

**§ 4**

**Postanowienia końcowe**

1. Sprawy nieuregulowane niniejszym regulaminem rozstrzygane są przez Hotel i Restaurację „Pod Ciżemką”.
2. Hotel i Restaurację „Pod Ciżemką” zastrzega sobie możliwość zmiany niniejszego regulaminu. Zmiany takie powinny być ogłaszane na stronie internetowej realizatora szkolenia.

Załączniki:

1. Załącznik nr 1 – Karta zgłoszenia
2. Załącznik nr 2 – Program szkolenia