



Warsztaty Kulinarne

Dla osób zamieszkujących obszar
Lokalnej Grupy Działania „Region Włoszczowski”

Regulamin

1. Organizatorem konkursu jest Lokalna Grupa Działania „Region Włoszczowski” z siedzibą przy ul. Wiśniowej 23, 29-100 Włoszczowa.
2. Celem warsztatów jest upowszechnianie aktywnego trybu życia, zapobieganiu chorobom i przede wszystkim dbaniu o zbilansowaną dietę oraz zdrowy tryb życia.
3. Warsztaty kulinarne skierowane są do członków organizacji pozarządowych, osób prowadzących gospodarstwa agroturystyczne, działalności gospodarczych o profilu turystycznym i/lub gastronomicznym jak również do młodzieży, którzy zamieszkują na obszarze Lokalnej Grupy Działania „Region Włoszczowski”.
4. Rekrutacja do projektu odbywa się na podstawie złożonego formularza zgłoszeniowego, liczy się kolejność zgłoszeń, zakwalifikowanych zostanie łącznie 48 osób (w tym 24 osoby dorosłe i 24 osoby wieku szkoły ponadgimnazjalnej/ponadpodstawowej).
5. Każdy uczestnik warsztatów jest zobowiązany do zapoznania się z niniejszym regulaminem.
6. Nie zapoznanie się z niniejszym regulaminem nie zwalnia uczestnika warsztatów z jego przestrzegania.
7. Zgłoszenie do udziału w warsztatach organizowanych przez Lokalną Grupę Działania „Region Włoszczowski” jest jednoznaczne z akceptacją niniejszego Regulaminu.
8. Warsztaty zostaną przeprowadzone w miesiącach maj - czerwiec 2019r., w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 3 we Włoszczowie przy ul. Wiśniowej 23 (organizator zastrzega sobie możliwość zmiany wymienionego terminu).
9. Czas trwania warsztatów określa Organizator. Biorąc pod uwagę różny poziom umiejętności Uczestników, Organizator, po uzyskaniu zgody Uczestników, zastrzega sobie możliwość przedłużenia lub skrócenia warsztatów, żeby Uczestnicy mogli wykonać zaplanowane w ramach warsztatów potrawy. Na prośbę Uczestników, prowadzący może też skrócić warsztaty, bądź zmienić ich program.
10. Warsztaty mogą być prowadzone przez jedną, dwie lub więcej osób.
11. Organizator informuje, że do przygotowania wszystkich potraw podczas prowadzenia warsztatów wykorzystywane są produkty mogące wywoływać reakcje alergiczne u niektórych osób (np. orzechy, migdały, ryby itd.). Każdy Uczestnik, znając stan swojego zdrowia i wyrażając zgodę na uczestnictwo w warsztatach, zobowiązuje się wziąć ten fakt pod uwagę. W przypadku uczestniczenia w warsztatach, Uczestnik zobowiązany jest do przestrzegania zasad żywieniowych, które nie spowodują zagrożenia dla jego zdrowia. W przypadku wątpliwości co do zawartości przygotowywanych potraw należy skonsultować się z osobą prowadzącą warsztaty.





12. Organizator zastrzega sobie prawo do dokumentowania warsztatów za pomocą urządzeń rejestrujących obraz i dźwięk i wykorzystywania zdjęć w swoich materiałach i administrowanych przez siebie mediach elektronicznych, a Uczestnik wyraża na to zgodę bez żadnych roszczeń.
13. Uczestnictwo w warsztatach obejmuje:
 - zajęcia grupowe w postaci prelekcji z dietetykiem na temat zdrowego odżywiania dla 48 osób
 - analiza składu ciała – 24 osób
 - praktyczne warsztaty kulinarne dla 24 osób, które zostaną wyłonione na podstawie najlepiej napisanego testu, po zakończonej prelekcji:
 - ✓ wszystkie artykuły spożywcze niezbędne do uczestnictwa w warsztatach
 - ✓ korzystanie ze wszystkich sprzętów kuchennych niezbędnych do uczestnictwa w warsztatach
 - ✓ wydrukowane przepisy potraw przygotowywanych podczas warsztatów
 - ✓ udostępnienie fartucha kuchennego na czas zajęć
 - ✓ zimne napoje do korzystania podczas warsztatów (ew. inne napoje ujęte w opisie danych warsztatów).
14. Organizator zapewnia upominki dla wszystkich uczestników warsztatów.
15. Organizator nie zwraca kosztów dojazdu uczestników na warsztaty.
16. Uczestnik zobowiązany jest do przestrzegania podczas warsztatów podstawowych zasad higieny.
17. Uczestnik jest zobowiązany do przestrzegania zaleceń prowadzącego warsztaty oraz zasad bhp obowiązujących na Sali.
18. Uczestnik zobowiązany jest poinformować Organizatora o występujących u niego chorobach zakaźnych (np. żółtaczka), których jest świadom, oraz o uczuleniach i przeciwwskazaniach zdrowotnych, które mogą mieć znaczenie dla jego zdrowia podczas warsztatów, w których bierze udział. Poinformowanie Organizatora nie zwalnia Uczestnika z odpowiedzialności za nieprzestrzeganie zasad związanych z odżywianiem i higieną, które wynikają z jego sytuacji zdrowotnej.
19. Uczestnik odpowiada za szkody wyrządzone podczas warsztatów sobie samemu bądź innym Uczestnikom, które są wynikiem jego zaniedbań lub nieostrożnego/nieuważnego, czy lekkomyślnego postępowania.
20. Uczestnik odpowiada za szkody urządzeń/sprzętu/mienia wyrządzone podczas warsztatów, które są wynikiem jego zaniedbań lub nieostrożnego/nieuważnego, czy lekkomyślnego postępowania.
21. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany Regulaminu w każdej chwili.

KLAUZULA INFORMACYJNA DOT. PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH

W związku z realizacją wymogów Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych „RODO”), informujemy o zasadach przetwarzania Pani/Pana danych osobowych oraz o przysługujących Pani/Panu prawach z tym związanych.

- Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest Lokalna Grupa Działania „Region Włoszczowski” z siedzibą 29-100 Włoszczowa, ul. Wiśniowa 23, nr tel. 41 39 41 405, adres email: lgd_wloszczowa@wp.pl





- Jeśli ma Pani/Pan pytania dotyczące sposobu i zakresu przetwarzania Pani/Pana danych osobowych w zakresie działania Lokalnej Grupy Działania „Region Włoszczowski”, a także przysługujących Pani/Panu uprawnień, może się Pani/Pan skontaktować z Inspektorem Ochrony Danych: Arkadiusz Zarębski, numer telefonu 786 816 337.
- Pani/Pana dane osobowe przetwarzane są na podstawie udzielonej zgody zgodnie z art. 6 ust 1. lit. a RODO dla celów związanych z procedurą rekrutacji, realizacji, monitoringiem, ewaluacją oraz sprawozdawczością w ramach projektu współpracy „Marsz po zdrowie”
- W związku z przetwarzaniem danych w celach wskazanych w pkt 3, dane osobowe mogą być udostępniane innym odbiorcom lub kategoriom odbiorców danych osobowych. Odbiorcami danych osobowych mogą być tylko podmioty uprawnione do odbioru danych.

W celu sprawozdawczości:

Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa z siedzibą w Warszawie, Al. Jana Pawła II 70, 00-175 Warszawa, e-mail: info@arimr.gov.pl

Samorząd Województwa Świętokrzyskiego z siedzibą w Kielcach, ul. Targowa 18, 25-520 Kielce
adres e-mail: prow_sekr@sbr.pl

- Dane osobowe będą przechowywane przez okres niezbędny do realizacji celów określonych w pkt 3, a po tym czasie przez okres oraz w zakresie wymaganym przez przepisy powszechnie obowiązującego prawa tj. do 31 grudnia 2028r.
- Ma Pan/i prawo do: dostępu do treści danych osobowych oraz ich sprostowania, żądania usunięcia, ograniczenia przetwarzania, do przenoszenia danych, do cofnięcia zgody w dowolnym momencie bez wpływu na zgodność z prawem przetwarzania (jeżeli przetwarzanie odbywa się na podstawie zgody), którego dokonano na podstawie zgody przed jej cofnięciem;
- Ma Pan/i prawo do wniesienia skargi do organu nadzorczego - Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych w razie uznania, że przetwarzanie danych osobowych dotyczących dziecka narusza RODO;
- Podanie przez Panią/Pana danych osobowych nie jest obowiązkowe aczkolwiek niezbędne do wzięcia udziału w w/wym. warsztatach kulinarnych.

Organizator LGD „Region Włoszczowski”

