

REGULAMIN UCZESTNICTWA W SZKOLENIU PT. „CZAS NA RYBĘ” PRZEZNACZONEGO DLA OBIEKTÓW GASTRONOMICZNYCH

§ 1

Organizatorem indywidualnych szkoleń pt. „Czas na rybę” przeznaczonych dla obiektów gastronomicznych z terenu Doliny Karpia i okolic jest Stowarzyszenie Dolina Karpia.

§ 2

Szkolenia przeprowadzane są w ramach projektu współpracy pt. „Realizacja działań edukacyjnych w obiektach gastronomicznych, placówkach oświatowych oraz na obszarach partnerskich LGD służących promocji rybackiego dziedzictwa kulturowego obszaru Stowarzyszenia Dolina Karpia i Stowarzyszenia RLGD „Opolszczyzna”. Projekt dofinansowany jest ze środków Priorytetu IV Programu Operacyjnego „Rybactwo i Morze”.

§ 3

Celem szkolenia pt. „Czas na rybę” jest zwiększenie dostępności dań z lokalnych ryb słodkowodnych (głównie karpia) w obiektach gastronomicznych z terenu Doliny Karpia i okolic, pobudzenie rynku konsumenckiego w zakresie spożycia ryb w ciągu całego roku oraz wypromowanie lokalnych produktów kulinarnych.

§ 4

Szkolenie przeprowadzane będzie na terenie obiektu, który zgłosił się do uczestnictwa w szkoleniu i będzie miało charakter indywidualnego i kompleksowego doradztwa zarówno dla zespołu kucharzy, obsługi kelnerskiej jak i kadry menadżerskiej. Przewidziane są również praktyczne zajęcia warsztatowe.

Sam przebieg szkolenia, jak i również wprowadzane w jego wyniku potrawy będą dopasowane do charakteru obiektu. Ogólne ramy szkolenia opisane są w **Programie ramowym szkolenia stanowiącym Załącznik nr 1** do niniejszego Regulaminu.

§ 5

Udział w szkoleniu jest **BEZPŁATNY**.

§ 6

Organizator szkolenia zapewnia:

- doświadczoną kadrę prowadzących szkolenie,
- dostawę świeżych ryb lokalnych na potrzeby organizacji szkolenia w każdym z obiektów, które zgłosiły się do uczestnictwa (ok. 20 kg na restaurację),
- 4 szt. fartuchów promocyjnych dla zespołu kucharzy biorących udział w szkoleniu,
- promocję w mediach społecznościowych restauracji, która bierze udział w szkoleniu,
- opracowanie graficzne i wydruk materiałów promocyjnych dla restauracji biorących udział w szkoleniu. Komplet materiałów przeznaczony dla każdej z restauracji zawierać będzie:
 - a) Menu z potrawami rybnymi (30 szt. , format - A4; z ewentualnym złożeniem do formatu 3 DL),
 - b) Tabliczki informacyjne o możliwości zjedzenia ryby w restauracji (materiał: pleksa/poliwęglan, gr. do 5 mm, mocowanie do drzwi/ściany itp., liczba tabliczek dla danej restauracji ustalona indywidualnie w danej restauracji. Minimalna liczba tabliczek dla jednego obiektu - 4 szt.),

- c) Ulotki informujące o walorach jedzenia ryb, w szczególności karpia oraz o możliwości zjedzenia ryby w danej restauracji (500szt., format A4- składana do 3DL),
 - d) Zaprojektowanie 5 plansz promocyjnych, dotyczących możliwości zjedzenia ryby w danej restauracji - do wykorzystania w marketingu internetowym (portale społecznościowe/ strony www).
- wydanie folderu promocyjnego, który podsumowywać będzie projekt (min. 1 strona poświęcona będzie danej restauracji biorącej udział w szkoleniu).
 - udział w uroczystej kolacji degustacyjnej na zakończenie projektu na terenie województwa opolskiego, w której wezmą udział przedstawiciele obiektów gastronomicznych z ramienia obu partnerskich LGD, co umożliwi uczestnikom wymianę doświadczeń.

§ 7

1. Obiekt gastronomiczny biorący udział w szkoleniu zobowiązany jest do:
 - wprowadzenia do menu i utrzymywania w nim co najmniej przez 1 rok od dnia zakończenia szkolenia minimum jednego dania na bazie karpia zatorskiego lub innej ryby słodkowodnej z obszaru Doliny Karpia (jako zupa lub danie główne),
 - poddania się weryfikacji pod kątem efektywności szkolenia, w ciągu 3 miesięcy od dnia jego zakończenia,
 - używania materiałów promocyjnych opracowanych i przekazanych w ramach szkolenia przez Organizatora.
2. Szefowie kuchni biorący udział w szkoleniu mogą zostać zaproszeni do czynnego udziału w organizacji kolacji degustacyjnej, o której mowa w § 6 niniejszego regulaminu. Udział szefa kuchni w tym przedsięwzięciu nie jest obligatoryjny.

§ 8

Termin przeprowadzenia szkolenia oraz czas jego trwania ustalany będzie indywidualnie z każdym z obiektów gastronomicznych, które zgłosiły się do uczestnictwa - **nie później jednak niż do 30 listopada 2021r.**

§ 9

1. Do udziału w szkoleniu może zgłosić się **maksymalnie 5 obiektów gastronomicznych z terenu Doliny Karpia i okolic**. O udziale w szkoleniu decydować będzie **kolejność zgłoszeń, z zastrzeżeniem, iż pierwszeństwo będą miały obiekty dysponujące Znakiem Marki Lokalnej Doliny Karpia**.
2. Zgłoszenia na szkolenie dokonuje osoba uprawniona do reprezentacji obiektu gastronomicznego na adres e-mail: biuro@dolinakarpia.org lub poprzez dostarczenie zgłoszenia - pocztą lub osobiście - do Biura Stowarzyszenia Dolina Karpia, ul. Rynek 2, 32-640 Zator.
3. **Termin nadsyłania zgłoszeń upływa w dniu 15 stycznia 2021r.** (decyduje data wpływu).
4. Zgłoszenie, którego wzór stanowi załącznik nr 2 do niniejszego Regulaminu, powinno zawierać:
 - pełną nazwę obiektu gastronomicznego, jego adres, nazwisko osoby uprawnionej do kontaktu, e-mail oraz kontaktowy numer telefonu,

- planowaną liczbę osób do przeszkolenia,
- oświadczenie o zapoznaniu się z Regulaminem i akceptacji Regulaminu.

§ 10

1. Wysłanie zgłoszenia na szkolenie równoznaczne jest z wyrażeniem zgody na przetwarzanie danych osobowych - zgodnie z przepisem art. 13 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 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) /Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1/ - w zakresie określonym niniejszym Regulaminem.
2. Administratorem danych osobowych jest Stowarzyszenie Dolina Karpi, Samorząd Województwa Małopolskiego oraz Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa.
3. Klauzula informacyjna RODO stanowi załącznik nr 3 do niniejszego regulaminu.
4. Dane osobowe zbierane będą na podstawie formularza zgłoszeniowego oraz list obecności na szkoleniu.
5. Zakres zbieranych i przetwarzanych danych obejmuje:
 - o imię i nazwisko osoby zgłaszającej obiekt gastronomiczny do szkolenia, imię nazwisko, numer telefonu komórkowego i adres e-mail osoby wyznaczonej do kontaktu ws. szkolenia oraz pełną nazwę obiektu (na podstawie formularza zgłoszeniowego),
 - o imię i nazwisko osób biorących udział w szkoleniu (na podstawie list obecności).
6. Informuje się, że przebieg szkoleń, w tym również wizerunek osób w niej uczestniczących, będzie utrwalany za pomocą urządzeń rejestrujących obraz i/ lub dźwięk.
7. Decydując się na udział w szkoleniu, uczestnicy wyrażają dobrowolnie i nieodpłatnie zgodę na wykorzystanie, w tym rozpowszechnianie w celach informacyjnych i promocyjnych przez Organizatora swojego wizerunku, utrwalonego w trakcie trwania szkolenia poprzez jego publikację na profilach społecznościowych, stronach internetowych i/lub publikacjach prasowych, a także wykonanych na zlecenie Organizatora publikacjach, prezentacjach, materiałach filmowych oraz innego rodzaju materiałach informacyjnych.
8. Dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie, w szczególności w celu zorganizowania, promocji, przeprowadzenia i rozliczenia szkolenia.
9. Podanie danych osobowych ma charakter dobrowolny, ale niezbędny dla udziału w szkoleniu. Osoba dokonująca zgłoszenia oraz późniejsi uczestnicy szkolenia mają prawo żądania od Administratora Danych Osobowych dostępu do swoich danych osobowych, prawo do ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia przetwarzania, prawo do wniesienia sprzeciwu wobec przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo do cofnięcia zgody w dowolnym momencie.

§ 11

Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany zapisów niniejszego Regulaminu - w szczególności w związku z trwającą epidemią koronawirusa SARS-CoV-2.

Załączniki:

nr 1 – Ramowy program szkolenia

nr 2 – Formularz zgłoszeniowy

nr 3 – Klauzula RODO

RAMOWY PROGRAM SZKOLENIA
PT. „CZAS NA RYBĘ”
PRZEZNACZONEGO DLA OBIEKTÓW GASTRONOMICZNYCH

Dzień 1 - Inwentaryzacja obiektu pod kątem możliwości wprowadzenia karpia i/lub innych lokalnych ryb słodkowodnych do menu.

Dzień 2-4 - Przedstawienie propozycji menu uwzględniającej dania z karpia i/lub innych lokalnych ryb oraz jej wprowadzenie do danego obiektu gastronomicznego. Praca na miejscu z kucharzami danego obiektu pod okiem wykwalifikowanego kucharza (minimalna liczba przyrządzanych potraw - 5).

Dzień 5 – Weryfikacja/kontrola pracy, dodatkowe wskazówki, korekta błędów (w ciągu 3 miesięcy od zakończenia szkolenia)

Dzień 6 - Szkolenie praktyczne na miejscu dla obsługi kelnerskiej i kadry menadżerskiej obiektu z zakresu sprzedaży subiektywnej (m.in. umiejętność zachęcenia gości do spróbowania potraw z lokalnych ryb, umiejętność podania potraw rybnych, dobór win do potraw rybnych).

Każdy dzień szkoleniowy, to ok. 8 godzin.

Załącznik nr 2 Regulaminu szkolenia dla obiektów gastronomicznych

FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY

na szkolenie pt. „CZAS NA RYBĘ” dla obiektów gastronomicznych z terenu Doliny Karpia i okolic

Termin przeprowadzenia szkolenia ustalany będzie indywidualnie z danym obiektem
- nie później jednak niż **do 30 listopada 2021r.**

Podmiot zgłaszający:

Nazwa:

Adres:

Osoba wyznaczona do kontaktu
(imię i nazwisko, nr telefonu, mail)

Planowana liczba osób biorących w szkoleniu:

- Kucharze:

- Obsługa kelnerska:.....

- Kadra menadżerska:.....

Oświadczam, że zapoznałem się z Regulaminem uczestnictwa w szkoleniu i akceptuję jego zapisy.

.....
Podpis osoby uprawnionej do reprezentowania podmiotu

Termin zgłoszeń: **do 15 stycznia 2021 r.**

Sposób zgłoszenia: wypełniony formularz należy przesłać na adres mailowy:
biuro@dolinakarpia.org lub poprzez dostarczenie zgłoszenia - pocztą lub osobiście - do Biura
Stowarzyszenia Dolina Karpia, ul. Rynek 2, 32-640 Zator.

Załącznik nr 3 Regulaminu szkolenia dla obiektów gastronomicznych

KLAUZULA RODO

1. Administratorem danych osobowych jest **Agencja Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa** z siedzibą w Warszawie, Al. Jana Pawła II 70, 00-175 Warszawa;
2. Z administratorem danych osobowych kontaktować można się poprzez adres e-mail: info@arimr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny Centrali Agencji Restrukturyzacji i Modernizacji Rolnictwa, ul. Poleczki 33, 02-822 Warszawa;
3. Administrator danych wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres e-mail: iod@arimr.gov.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny administratora danych, wskazany w pkt. 2;
4. Administratorem danych osobowych jest **Samorząd Województwa Małopolskiego** z siedzibą w Krakowie, ul. Basztowa 22, 31-156 Kraków (adres do korespondencji: Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego ul. Raclawicka 56, 30-017 Kraków);
5. Z administratorem danych osobowych kontaktować można się poprzez adres e-mail: iodo@umwm.malopolska.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny administratora danych, wskazany w pkt. 4;
6. Administrator danych wyznaczył inspektora ochrony danych, z którym można kontaktować się w sprawach dotyczących przetwarzania danych osobowych oraz korzystania z praw związanych z przetwarzaniem danych, poprzez adres e-mail: iodo@umwm.malopolska.pl lub pisemnie na adres korespondencyjny administratora danych, wskazany w pkt. 4;
7. Administratorem danych osobowych jest **Stowarzyszenie Dolina Karwia** z siedzibą w Zatorze, ul. Rynek 2, 32-640 Zator;
8. Z administratorem danych osobowych kontaktować można się poprzez adres e-mail: biuro@dolinakarpia.org lub pisemnie na adres korespondencyjny ul. Rynek 2, 32-640 Zator;
9. Zebrane dane osobowe będą przetwarzane przez administratora danych na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) 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 (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str.1), dalej „rozporządzenie 2016/679”, gdy jest to niezbędne do wypełnienia obowiązku prawnego ciążącego na administratorze danych (dane obowiązkowe) lub art. 6 ust. 1 lit. a) rozporządzenia 2016/679, tj. na podstawie odrębnej zgody na przetwarzanie danych osobowych, która obejmuje zakres danych szerszy, niż to wynika z powszechnie obowiązującego prawa (dane nieobowiązkowe);
10. Zebrane dane osobowe na podstawach, o których mowa w pkt. 10 będą przetwarzane przez administratora danych w celu realizacji zadań wynikających z art. 1 pkt 1 w zw. z art. 18 ust. 1 pkt 3 lit. a ustawy z dnia 10 lipca 2015 r. o wspieraniu zrównoważonego rozwoju sektora rybackiego z udziałem Europejskiego Funduszu Morskiego i Rybackiego (Dz. U. z 2017 r. poz. 1267), w związku z ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA GOSPODARKI MORSKIEJ I ŻEGLUGI ŚRÓDLĄDOWEJ z dnia 7 marca 2017 r. w sprawie szczegółowych warunków i trybu przyznawania, wypłaty i zwrotu pomocy finansowej na realizację operacji w ramach działań prowadzonych w ramach współpracy, objętych Priorytetem 4. Zwiększenie zatrudnienia i spójności terytorialnej, zawartym w Programie Operacyjnym „Rybactwo i Morze”.
11. Zebrane dane osobowe będą przetwarzane przez Administratora danych w celu zorganizowania, promocji, przeprowadzenia i rozliczenia szkolenia pt. „Czas na rybę”.

12. Zebrane dane osobowe będą przetwarzane przez okres niezbędny do rozliczenia zadania, o którym mowa w pkt. 12. Okres przechowywania danych może zostać każdorazowo przedłużony o okres przedawnienia roszczeń, jeżeli przetwarzanie danych będzie niezbędne do dochodzenia roszczeń lub do obrony przed takimi roszczeniami przez administratora danych. Ponadto, okres przechowywania danych może zostać przedłużony na okres potrzebny do przeprowadzenia archiwizacji.
13. Uczestnikowi przysługuje prawo dostępu do danych, prawo żądania ich sprostowania, usunięcia lub ograniczenia ich przetwarzania w przypadkach określonych w rozporządzeniu 2016/679;10. W przypadku uznania, że przetwarzanie danych osobowych narusza przepisy rozporządzenia 2016/679, Uczestnikowi przysługuje prawo wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych.