REGULAMIN WARSZTATÓW KULINARNYCH

1. Postanowienia ogólne

1. Regulamin określa zasady organizacji i uczestnictwa w warsztatach kulinarnych organizowanych przez Zespół Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich im Janka Bytnara ,,Rudego" w Kaliszu.
2. Warsztaty są skierowane do mieszkańców Kalisza głównie uczniów szkół podstawowych.
3. Celem warsztatów jest:
    - rozwijanie zainteresowań kulinarnych i gastronomicznych,
    - zdobywanie podstawowej wiedzy i umiejętności związanych z przygotowywaniem potraw,
    - kształtowanie zasad zdrowego odżywiania,
    - rozwijanie samodzielności, kreatywności i umiejętności pracy w grupie,
    - zapoznanie Uczestników z ofertą edukacyjną i specyfiką kształcenia w szkole gastronomicznej.
4. Warsztaty odbywają się na terenie Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich im Janka Bytnara ,,Rudego" w Kaliszu ul. Wodna 11-13, w pomieszczeniach przeznaczonych do prowadzenia zajęć praktycznych.
5. Warsztaty prowadzą nauczyciele, instruktorzy praktycznej nauki zawodu lub inne osoby wyznaczone przez Organizatora.

2. Organizacja Warsztatów

1. Warsztaty odbywają się w terminach ustalonych przez Organizatora.
2. Szczegółowe informacje dotyczące terminu, czasu trwania, programu oraz liczby Uczestników są przekazywane szkołom podstawowym i mieszkańcom Kalisza przed rozpoczęciem zajęć.
3. Uczniowie biorą udział w warsztatach pod opieką nauczyciela lub innej osoby wyznaczonej przez szkołę, zgodnie z zasadami organizacji wyjść i zajęć pozalekcyjnych obowiązującymi w danej szkole.
4. Organizator zapewnia stanowiska pracy, niezbędny sprzęt, narzędzia oraz produkty spożywcze potrzebne do przeprowadzenia zajęć.
5. Program warsztatów może obejmować w szczególności:
    - przygotowanie prostych potraw i przekąsek,
    - podstawowe techniki obróbki produktów spożywczych,
    - zasady higieny podczas przygotowywania żywności,
    - zasady bezpiecznego korzystania ze sprzętu kuchennego,
    - podstawowe informacje dotyczące zdrowego i racjonalnego odżywiania.

3. Zasady bezpieczeństwa i higieny

1. Każdy Uczestnik jest zobowiązany do przestrzegania zasad bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązujących w pracowniach gastronomicznych.
2. Przed rozpoczęciem zajęć Uczestnicy zostają zapoznani z zasadami bezpiecznego korzystania ze sprzętu, narzędzi i wyposażenia pracowni.
3. Uczestnik zobowiązany jest:
    - stosować się do poleceń prowadzącego,
    - zachowywać ostrożność podczas wykonywania czynności kulinarnych,
    - używać sprzętu i narzędzi wyłącznie zgodnie z ich przeznaczeniem,

    - utrzymywać swoje stanowisko pracy w czystości i porządku,
    - przestrzegać zasad higieny osobistej,
    - nie opuszczać stanowiska pracy bez zgody prowadzącego.
4. Zabrania się samodzielnego korzystania z urządzeń, których obsługa wymaga szczególnych kwalifikacji lub nadzoru osoby dorosłej.
5. W przypadku skaleczenia, oparzenia, złego samopoczucia lub innego zdarzenia Uczestnik zobowiązany jest niezwłocznie poinformować prowadzącego.
6. Organizator może wykluczyć z zajęć Uczestnika, który swoim zachowaniem stwarza zagrożenie dla siebie lub innych osób albo rażąco narusza zasady bezpieczeństwa.

4. Zasady dotyczące żywności i alergii

1. Z uwagi na charakter warsztatów Uczestnicy mogą mieć kontakt z różnymi produktami spożywczymi, w tym produktami zawierającymi alergeny.
2. Przed rozpoczęciem warsztatów osoba zgłaszająca powinna poinformować Organizatora o znanych alergiach, nietolerancjach pokarmowych lub innych istotnych ograniczeniach żywieniowych Uczestników.
3. Uczestnik nie powinien spożywać produktów, co do których istnieje ryzyko wystąpienia reakcji alergicznej lub innej niepożądanej reakcji organizmu.
4. Organizator, w miarę możliwości organizacyjnych, może dostosować zakres zajęć lub skład przygotowywanych potraw do zgłoszonych wcześniej ograniczeń żywieniowych.
5. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za skutki spożycia przez Uczestnika produktu, którego spożywanie jest dla niego przeciwwskazane, jeżeli informacja o alergii, nietolerancji lub innym ograniczeniu nie została wcześniej przekazana Organizatorowi.

5. Odpowiedzialność za mienie

1. Uczestnicy są zobowiązani do poszanowania wyposażenia, sprzętu, narzędzi oraz mienia szkoły.
2. W przypadku umyślnego uszkodzenia lub zniszczenia mienia Organizator może poinformować o zdarzeniu szkołę, której Uczestnik jest uczniem, oraz jego rodzica lub opiekuna prawnego.
3. Uczestnicy powinni pozostawić stanowiska pracy w stanie uporządkowanym po zakończeniu zajęć.

6. Opieka nad Uczestnikami

1. Za opiekę nad uczestnikami podczas udziału w warsztatach odpowiada nauczyciel lub opiekun grupy wyznaczony przez szkołę, z zastrzeżeniem zakresu odpowiedzialności osób prowadzących zajęcia.
2. Prowadzący warsztaty odpowiada za właściwą organizację zajęć, instruktaż oraz nadzór nad wykonywaniem czynności kulinarnych w zakresie wynikającym z charakteru prowadzonych zajęć.
3. Uczestnik zobowiązany jest do przestrzegania poleceń zarówno prowadzącego warsztaty, jak i nauczyciela lub opiekuna grupy.

7. Zasady uczestnictwa

1. Udział w warsztatach jest możliwy po wcześniejszym zgłoszeniu uczestnika lub grupy szkolnej i uzgodnieniu terminu z Organizatorem.
2. Liczba Uczestników w grupie może być ograniczona ze względu na warunki lokalowe, liczbę stanowisk pracy oraz zasady bezpieczeństwa.
3. Uczestnicy powinni przybyć na warsztaty punktualnie i posiadać odzież odpowiednią do charakteru zajęć.
4. Jeżeli Organizator wymaga określonego stroju ochronnego, Uczestnicy są zobowiązani do korzystania z niego podczas zajęć.
5. Uczestnicy zobowiązani są do kulturalnego zachowania, przestrzegania zasad współżycia społecznego oraz okazywania szacunku innym Uczestnikom, opiekunom i prowadzącym.
6. Na terenie pracowni gastronomicznych zabrania się biegania, przepychania, żartowania w sposób mogący stwarzać zagrożenie oraz wykonywania czynności niezwiązanych z programem warsztatów bez zgody prowadzącego.

8. Rezygnacja i odwołanie warsztatów

1. Uczestnik może zrezygnować z udziału w warsztatach, informując o tym Organizatora w możliwie najkrótszym terminie.
2. Organizator zastrzega sobie prawo do odwołania lub zmiany terminu warsztatów z przyczyn organizacyjnych, technicznych, losowych lub innych niezależnych od Organizatora.
3. W przypadku odwołania warsztatów Organizator, w miarę możliwości, zaproponuje inny termin ich realizacji.
4. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za koszty poniesione przez Uczestników w związku z odwołaniem warsztatów, jeżeli odwołanie nastąpiło z przyczyn niezależnych od Organizatora.

9. Dokumentacja fotograficzna i wykorzystanie wizerunku

1. W trakcie warsztatów Organizator może wykonywać dokumentację fotograficzną lub audiowizualną zajęć w celach informacyjnych, promocyjnych i dokumentacyjnych związanych z działalnością szkoły, z zachowaniem obowiązujących przepisów prawa.
2. Wykorzystanie wizerunku Uczestnika odbywa się wyłącznie na podstawie odpowiedniej zgody, jeżeli jest ona wymagana przepisami prawa.
3. Szkoła zgłaszająca grupę jest zobowiązana do przekazania Organizatorowi informacji o ograniczeniach dotyczących fotografowania lub utrwalania wizerunku Uczestników, wynikających z wymaganych zgód lub ich braku.

10. Ochrona danych osobowych

1. Dane osobowe Uczestników oraz ich rodziców lub opiekunów prawnych są przetwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa dotyczącymi ochrony danych osobowych.
2. Dane osobowe mogą być przetwarzane w zakresie niezbędnym do organizacji i przeprowadzenia warsztatów, zapewnienia bezpieczeństwa Uczestników oraz realizacji obowiązków prawnych Organizatora.
3. Szczegółowe informacje dotyczące zasad przetwarzania danych osobowych są udostępniane przez Organizatora w odpowiedniej klauzuli informacyjnej.

11. Postanowienia końcowe

1. Udział w warsztatach oznacza akceptację niniejszego Regulaminu oraz zobowiązanie do przestrzegania jego postanowień.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem zastosowanie mają obowiązujące przepisy prawa oraz wewnętrzne regulacje Organizatora.
3. Organizator zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian w Regulaminie, jeżeli jest to uzasadnione względami organizacyjnymi, bezpieczeństwem Uczestników lub koniecznością dostosowania jego treści do obowiązujących przepisów prawa.
4. O istotnych zmianach Regulaminu szkoły zgłaszające grupy zostaną poinformowane przed rozpoczęciem kolejnych warsztatów.
5. Regulamin wchodzi w życie z dniem jego zatwierdzenia przez Organizatora.
6. Regulamin jest dostępny w siedzibie Organizatora oraz może być udostępniany uczestnikom zgłaszającym udział w warsztatach.