



„Europejski Fundusz Rolny na rzecz Rozwoju Obszarów Wiejskich: Europa Inwestująca w obszary wiejskie”

**Zasady organizacji szkolenia
pn. Tradycyjna kuchnia polska szansą na osobisty rozwój zawodowy**

1. Organizatorem szkolenia jest Powiatowe Stowarzyszenie Animatorów Kultury w Łosicach.
2. Szkolenie jest realizowane w ramach projektu grantowego pt. "Organizacja szkoleń mieszkańcom obszaru SLGD „Tygiel Doliny Bugu”, w tym z grup defaworyzowanych określonych w LSR, poddziałanie 19.2 "Wsparcie na wdrażanie operacji w ramach strategii rozwoju lokalnego kierowanego przez społeczność objętego PROW na lata 2014-2020 oraz Lokalnej Strategii Rozwoju 2014-2020 Stowarzyszenia „Lokalna Grupa Działania - Tygiel Doliny Bugu".
3. Projekt pn. „Wzmocnienie kapitału społecznego mieszkańców LGD poprzez organizację szkolenia pn. „Tradycyjna kuchnia polska szansą na osobisty rozwój zawodowy”” jest realizowany przez Powiatowe Stowarzyszenie Animatorów Kultury w Łosicach w partnerstwie z Miastem i Gminą Łosice oraz Ochotniczą Strażą Pożarną w Niemojkach
4. Harmonogram szkolenia:

L.p.	Tematyka spotkania	Termin spotkania	Godziny
1.	Kuchnia tradycyjna, dekorowanie potraw i stołu, ciekawostki kulinarne	23.03.2019 sobota	10.00-15.00
2.	Przygotowywanie tradycyjnych potraw z warzyw, w tym z ziemniaków	06.04.2019 sobota	10.00-15.00
3.	Przygotowywanie tradycyjnych potraw mącznych	12.04.2019 piątek	16.00-21.00
4.	Przygotowywanie tradycyjnych potraw z jaj i przetworów mlecznych	17.05.2019 piątek	16.00-21.00
5.	Przygotowywanie tradycyjnych potraw mięsnych	18.05.2019 sobota	10.00-15.00

Proponowany harmonogram może ulec zmianie, o czym pozostaną poinformowani uczestnicy zakwalifikowani do udziału w projekcie.

5. Miejsce szkolenia: Świetlica wiejska w Rudniku, Rudnik 29A, 08-200 Łosice
6. Liczba osób: 25 osób (jedna grupa)
7. Organizator zapewnia niezbędne akcesoria (np. projektor, flipchart i inne), osobę prowadzącą szkolenie, materiały szkoleniowe dla każdego z uczestników szkolenia (drukowane oraz zapewnienie produktów gastronomicznych do nauki przygotowywania potraw dla każdego uczestnika), serwis kawowy podczas przerw, przeprowadzenie praktycznego szkolenia
8. Udział w projekcie jest bezpłatny.
9. Szkolenie skierowane jest do Mieszkańców Miasta i Gminy Łosice.

10. Osoby zainteresowane udziałem w szkoleniu, zobowiązane są złożyć formularz zgłoszeniowy, zgodny w wzorem udostępnionym przez organizatora. Wypełniony i podpisany formularz zgłoszeniowy prosimy złożyć osobiście w Urzędzie Miasta i Gminy w Łosicach pok. 39 lub przesłać podpisany skan na adres e-mailem: psak.losice@interia.pl najpóźniej do dnia 22 marca 2019 roku do godz. 15.00. Jednocześnie w przypadku zgłoszenia, a następnie rezygnacji z uczestnictwa w spotkaniu prosimy o wcześniejszą informację.
11. Warunkiem organizacji szkolenia będzie zrekrutowanie przynajmniej jednej osoby z grupy defaworyzowanej (tj. młodzież lub osoby powyżej 50 roku życia, w tym seniorzy lub osoby bezrobotne lub osoby zagrożone ubóstwem i wykluczeniem społecznym).
12. O przyjęciu na szkolenie będzie decydowała kolejność zgłoszeń - jeżeli wśród osób zakwalifikowanych wg kolejności zgłoszeń nie będzie min. jednej osoby z grupy defaworyzowanej, to pierwszą zgłoszoną osobę z grupy defaworyzowanej przesuwamy w miejsce ostatniej osoby z listy.
13. W każdym spotkaniu będą uczestniczyły te same osoby (jednorazowa rekrutacja wszystkich 25 osób).
14. Ze względu na fakt, że szkolenie jest podzielone na kilka spotkań, a mogą wystąpić zdarzenia losowe (np. choroba) dopuszcza się, że osoba, która uczestniczyła w co najmniej czterech z pięciu spotkań, jest traktowana jako osoba, która ukończyła szkolenie.
15. W związku z tym, że szkolenie będzie przeprowadzone na terenie Miasta i Gminy Łosice, czyli blisko miejsca zamieszkania uczestników, dojazd do miejsca szkolenia uczestnik pokrywa we własnym zakresie.