

Regulamin Warsztatów Kulinarych

W Studiu Kulinarным ZAZowscy

I WSTĘP

1. Niniejszy regulamin (zwany dalej Regulaminem) określa zasady organizacji Warsztatów Kulinarych.
2. Organizatorem warsztatów kulinarnych (zwanymi dalej Warsztatami Kulinarными) jest Zakład Aktywności Zawodowej z siedzibą w Siedlcach 08-110, ul. Chopina 8A Nip-821-25-38-116 Regon- 710387392-00066 (zwany dalej Organizatorem).

Dane kontaktowe:

tel./fax: +48 (25) 633 43 15

tel. kom.: +48 519 326 950

e-mail: studiokulinarne@zaz-siedlce.pl, sekretariat@zaz-siedlce.pl.

3. Zgłaszając swój udział Warsztatach Kulinarych, Uczestnik akceptuje postanowienia Regulaminu. Nieprzestrzeganie Regulaminu przez Uczestnika może spowodować wykluczenie z uczestnictwa w Warsztatach Kulinarych.
4. Regulamin stanowi integralną część zgłoszenia uczestnictwa w Warsztatach Kulinarych (zwane dalej Zgłoszeniem Uczestnictwa) i obowiązuje każdego Uczestnika.

II POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Warunkiem udziału w Warsztatach Kulinarych jest Zgłoszenie Uczestnictwa i uiszczenie opłaty w wysokości podanej przez Organizatora.
2. Organizator organizuje Warsztaty Kulinarne dla osób dorosłych i dla dzieci. Za dzieci biorące udział w Warsztatach Kulinarych odpowiedzialność ponoszą ich opiekunowie.
3. Warsztaty Kulinarne organizowane są w siedzibie Organizatora, w Studio Kulinarным ZAZowscy albo w innym miejscu wyznaczonym przez Organizatora.
4. Warsztaty Kulinarne prowadzone są w języku polskim, chyba że w opisie wskazano inny język.
5. Liczba Uczestników biorących udział w Warsztatach Kulinarych jest ograniczona.
6. Każdy temat Warsztatu Kulinarного jest szczegółowo opisany. Opis zawiera: temat warsztatu, nazwy potraw, osobę prowadzącą, miejsce, termin, godzinę, czas trwania, cenę brutto.
7. Organizator zastrzega sobie możliwość przedłużenia lub skrócenia Warsztatów Kulinarych, po to, by Uczestnicy mogli wykonać zaplanowane potrawy.
8. Warsztaty Kulinarne mają charakter praktycznej nauki. Organizator zapewnia Uczestnikom przekazanie przez prowadzącego wiedzy dotyczącej przygotowywanych potraw i praktyczne

przećwiczenie przygotowywania potraw, wskazanych w opisie Warsztatów Kulinarynych. Organizator nie odpowiada za to, w jakim stopniu wiedza i umiejętności zostaną przyswojone przez Uczestników.

9. Na terenie miejsca, gdzie prowadzone są Warsztaty Kulinarne mogą przebywać wyłącznie osoby, które uiściły za nie opłatę, a w przypadku dzieci potrzebujących dozoru, również ich opiekunowie.

10. Uczestnik spóźniony na Warsztaty Kulinarne uczestniczy w nim od momentu przybycia na Warsztaty Kulinarne. Prowadzący nie ma obowiązku powtarzania przeprowadzonej wcześniej części zajęć.

11. W przypadku rejestrowania Warsztatów Kulinarynych za pomocą urządzeń rejestrujących obraz i dźwięk przez osobę uprawnioną do tego przez Organizatora, Uczestnik wyraża na to zgodę bez jakichkolwiek roszczeń. Uczestnik Warsztatów Kulinarynych (lub jego opiekun), przed ich rozpoczęciem pisemnie wyraża zgodę na wykorzystanie swojego wizerunku w przypadku publikacji zdjęć i filmów w Internecie przez Organizatora i jego partnerów.

III OBOWIĄZKI ORGANIZATORA

1. Organizator dokłada wszelkich starań dotyczących realizacji programu Warsztatów Kulinarynych.

2. Organizator prowadzi nadzór techniczny i sanitarny miejsca, w którym prowadzone są Warsztaty Kulinarne.

3. Organizator wyznacza osobę/y do prowadzenia Warsztatów Kulinarynych. Osoba prowadząca Warsztaty Kulinarne jest przygotowana do ich prowadzenia, posiada wiedzę i umiejętności z zakresu, którego prowadzi zajęcia.

4. Osoba prowadząca posiada aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych. Zaświadczenie to potwierdza, że jego posiadacz dostarczył badania lekarskie stwierdzające, że nie cierpi na żadną chorobę zakaźną oraz nie występują przeciwwskazania do pracy z żywnością.

5. Organizator informuje, że do przygotowania potraw na Warsztatach Kulinarynych wykorzystywane są produkty mogące wywoływać reakcje alergiczne u niektórych osób (np. migdały, ryby, gluten itd.). Każdy Uczestnik, znając stan swojego zdrowia i wyrażając zgodę na uczestnictwo w Warsztatach Kulinarynych, zobowiązuje się wziąć ten czynnik pod uwagę.

6. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za:

- działania i zaniechania dokonane przez Uczestnika podczas odbywania się Warsztatów Kulinarynych,
- szkody materialne lub szkody powstałe na zdrowiu Uczestników w trakcie odbywania Warsztatów Kulinarynych spowodowane działaniem lub zaniechaniem Uczestników,
- szkody będące skutkiem naruszania przez Uczestników praw osób trzecich
- za ewentualne następstwa nieszczęśliwych wypadków zaistniałych w trakcie trwania Warsztatów Kulinarynych.

7. Organizator nie ponosi odpowiedzialności wobec Uczestnika za niewykonanie jakichkolwiek obowiązków wynikających z niniejszego Regulaminu w zakresie, w jakim będzie to spowodowane wystąpieniem „Siły Wyższej“, czyli zdarzenia poza kontrolą Organizatora, w tym m.in. zdarzenie losowe, wojnę, powstanie, zamieszki, akty terroryzmu, pożar, wybuch, powódź, kradzież istotnego sprzętu, umyślną szkodę, atak cybernetyczny, strajk, lock-out, warunki atmosferyczne, zabezpieczenie

na rzecz osoby trzeciej, wymogi wynikające z obronności kraju, akty i regulacje organów administracji państwowej lub samorządowej.

IV OBOWIĄZKI UCZESTNIKA

1. Uczestnik jest zobowiązany do przestrzegania zaleceń prowadzącego Warsztaty Kulinarne oraz zasad BHP obowiązujących w miejscu organizowania Warsztatów Kulinarnych.
2. Uczestnik pracujący w styczności z żywnością powinien utrzymać wysoki stopień czystości osobistej i założyć ochronne okrycie wierzchnie (fartuch). Ważne jest by zwrócił uwagę na upięcie długich włosów, tak aby nie miały kontaktu z żywnością.
3. 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 Kulinarnych, w których bierze udział.
4. Uczestnik utrzymuje w czystości miejsce pracy oraz sprzęt i urządzenia, których używa podczas Warsztatów Kulinarnych.
5. Uczestnik korzysta z wszystkich urządzeń AGD zgodnie z ich instrukcją obsługi.
6. Uczestnik odpowiada za szkody wyrządzone podczas Warsztatów Kulinarnych sobie samemu bądź innym Uczestnikom, które są wynikiem jego zaniedbań lub nieostrożnego/nieuważnego, czy lekkomyślnego postępowania.
7. Za zniszczenie, uszkodzenie sprzętu, narzędzi lub urządzeń odpowiada osoba go obsługująca.
8. Uczestnik nie może korzystać podczas Warsztatów Kulinarnych z własnych produktów spożywczych, napojów lub narzędzi, chyba że Organizator wyrazi na to zgodę.

V WARSZTATY KULINARNE DLA DZIECI

1. Przed rozpoczęciem Warsztatów Kulinarnych osoba prowadząca ten warsztat omawia zasady bezpieczeństwa BHP, bezpiecznego korzystania z narzędzi i sprzętów kuchennych. Mówi o zagrożeniach wynikających z korzystania z gorącego piekarnika, blach, płyty grzewczej i garnków.
2. Warsztaty Kulinarne dla dzieci są organizowane bez obecności dorosłych, za wyjątkiem pkt. II.9 (gdy dziecko potrzebuje dozoru dorosłego).
3. Dziecko jest doprowadzone do studia przez Dorosłego opiekuna i odebrane po zakończonych zajęciach. W przypadku, gdy dziecko może samo opuścić studio konieczne jest dostarczenie oświadczenia Dorosłego opiekuna dziecka.
4. Zabrania się dzieciom: biegania po studiu kulinarnym, korzystania z noży szefa kuchni.
5. Dorosły opiekun dziecka odpowiada za niewłaściwe zachowanie, nieprawidłowe korzystanie dziecka z sprzętów kuchennych i narzędzi, co może skutkować skaleczeniem, zranieniem, oparzeniem dziecka.

5. Za wszelkie zniszczenia, uszkodzenie sprzętu, narzędzi lub urządzeń odpowiada Dorosły opiekun dziecka.

VI NABYCIE USŁUGI

1. Uczestnik dokonuje zgłoszenia udziału na wybrany przez siebie Warsztat Kulinaryny i termin Warsztatów Kulinarynych, poprzez przesłanie wiadomości drogą mailową studiokulinarne@zaz-siedlce.pl lub osobiście w siedzibie firmy.

2. Zgłoszenie obejmuje następujące dane: imię i nazwisko, nazwę/temat warsztatu, termin. Jeżeli Uczestnik rezerwuje kilka miejsc – w zgłoszeniu podaje ilość miejsc.

3. Uczestnik wysyłając zgłoszenie oświadcza, że podane w nim dane są kompletne i zgodne ze stanem faktycznym, wyraża zgodę na umieszczenie podanych danych osobowych w bazie oraz na ich przetwarzanie w celu realizacji i obsługi zamówienia przez Organizatora, który jest jednocześnie administratorem danych, zgodnie z przepisami ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych. Dane osobowe znajdujące się w bazie danych Organizatora nie są przekazywane innym podmiotom. Dane osobowe podane przez Uczestnika (imię i nazwisko, adres, numer telefonu, adres e-mailowy) traktowane są jako informacje poufne i służą tylko i wyłącznie do celów komunikacji pomiędzy Uczestnikiem a Organizatorem Warsztatów.

4. Organizator potwierdza rezerwację wysyłając maila lub sms do Uczestnika.

5. W terminie 5 dni roboczych należy dokonać płatności w siedzibie organizatora Warsztatów (dot. osób fizycznych)

6. Faktura VAT wystawiana jest po wcześniejszym zgłoszeniu i musi być opłacona przed rozpoczęciem Warsztatów Kulinarynych.

7. Ceny wszystkich Warsztatów są cenami brutto za osobę.

8. Uczestnik nabywając udział w warsztatach kulinarnych akceptuje zasady ich organizacji opisane szczegółowo w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej www.zaz-siedlce.pl

9. Brak wpłaty w wymaganym terminie od otrzymania e-maila oznacza, że Uczestnik zrezygnował z udziału w Warsztatach Kulinarynych oraz traktuje wstępną rezerwację jako niebyłą. Tym samym upoważnia Organizatora do wykreślenia go z listy Uczestników Warsztatów.

10. O uczestnictwie w Warsztatach Kulinarynych decyduje kolejność zgłoszeń.

11. Organizator ma prawo stosować rabaty od ceny podanej przy danych Warsztatach Kulinarynych.

12. Opłata za uczestnictwo w Warsztatach Kulinarynych obejmuje:

- zajęcia grupowe z prowadzącym,
- wszystkie artykuły spożywcze niezbędne do przygotowania potraw,
- korzystanie ze wszystkich sprzętów kuchennych w studiu kulinarnym,
- przekazane przepisy potraw obejmujących dany Warsztat,
- napoje zimne i ciepłe do korzystania podczas Warsztatów Kulinarynych (ew. inne napoje ujęte w opisie danych Warsztatów Kulinarynych).

VII REZYGNACJA, ODWOŁANIE WARSZTATÓW

1. Uczestnik ma prawo zrezygnować z opłaconych przez niego Warsztatów Kulinarnych. Zapis nie dotyczy posiadaczy bonów подарunkowych.
2. Powiadomienie o rezygnacji musi być złożone pisemnie, nie później niż na 7 dni przed terminem Warsztatów Kulinarnych na adres e-mail: studiokulinarne@zaz-siedlce.pl W treści wiadomości osoba jest zobowiązana do podania swojego imienia i nazwiska oraz terminu zajęć, z których rezygnuje.
3. Opłata za Warsztaty Kulinarne jest zwracana w terminie do 7 dni od daty złożenia przez Uczestnika rezygnacji, w formie płatności w jakiej została dokonana.
4. W przypadku powiadomienia o rezygnacji Uczestnika w terminie krótszym niż 7 dni przed terminem Warsztatów Kulinarnych Uczestnik ponosi całkowity koszt opłaty za Warsztaty Kulinarne.
5. W przypadku powiadomienia o rezygnacji Uczestnika w terminie krótszym niż 7 dni przed terminem lub w dniu Warsztatów Kulinarnych – następuje utrata dokonanej opłaty.
6. Organizator ma prawo do odwołania zajęć, w terminie 7 dni przed warsztatami kulinarnymi. Jedną z najczęstszych przyczyn odwołania zajęć jest zbyt mała liczba zgłoszonych Uczestników na dany termin Warsztatów. Odwołując Warsztaty Organizator może zaproponować Uczestnikowi inny termin Warsztatów Kulinarnych lub inną tematykę Warsztatów Kulinarnych. W przypadku braku zgody Uczestnika na zmianę, organizator dokonuje zwrotu wniesionej przez Uczestnika opłaty niezwłocznie, jednak nie później niż w terminie 5 dni.

X POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany Regulaminu w każdej chwili. Zmiana nie dotyczy Uczestników, którzy wcześniej wykupili udział w Warsztatach Kulinarnych i zaakceptowali Regulamin, chyba że wyrażą zgodę na taką zmianę.
2. Wszelkie spory mogące wyniknąć z tytułu Uczestnictwa w Warsztatach Kulinarnych będą rozstrzygane przez sąd właściwy dla siedziby Organizatora.
3. W sprawach nieuregulowanych niniejszym regulaminem obowiązują przepisy powszechnie obowiązującego prawa, w tym w szczególności postanowienia Kodeksu cywilnego, ustawy z dnia 30 maja 2014 r. o prawach konsumenta.
4. Uczestnik ma prawo złożyć reklamację. Reklamacja musi być zgłoszona pisemnie na adres e-mailowy: sekretariat@zaz-siedlce.pl Organizator rozpatrzy reklamację w terminie 10 dni roboczych i powiadomi Uczestnika o rozpatrzeniu reklamacji na adres poczty elektronicznej, z którego wysłano reklamację.
5. W razie jakichkolwiek pytań lub wątpliwości można skontaktować się z Organizatorem pod adresem: studiokulinarne@zaz-siedlce.pl