

Regulamin warsztatów kulinarnych w Centrum Edukacji Ekologicznej „Symbioza”

1. Niniejszy regulamin warsztatów kulinarnych (zwany dalej Regulaminem) w Centrum Edukacji Ekologicznej „Symbioza” (zwanym dalej Centrum) określa prawa i obowiązki osób biorących udział w warsztatach kulinarnych (zwanym dalej Uczestnikami).
2. Podmiotem odpowiedzialnym za prowadzenie Centrum oraz wprowadzającym Regulamin jest Zarząd Zieleni Miejskiej w Krakowie przy ul. Reymonta 20, stanowiący jednostkę budżetową Gminy Miejskiej Kraków, zwany dalej Organizatorem.
3. Warsztaty kulinarne mogą odbywać się w siedzibie Centrum, w Krakowie przy Al. Żubrowej 15 lub w innym w miejscu wskazanym przez Organizatora.
4. Dokonanie rezerwacji na warsztaty kulinarne na stronie <https://bilety.symbioza-krakow.pl/> jest równoznaczne z akceptacją niniejszego Regulaminu.
5. Uczestnicy warsztatów kulinarnych są zobowiązani do przestrzegania Regulaminu oraz innych regulaminów obowiązujących w Centrum, tj.: Regulaminu Centrum Edukacji Ekologicznej „Symbioza” oraz Regulaminu internetowej sprzedaży i rezerwacji biletów w Centrum Edukacji Ekologicznej „Symbioza”.
6. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za jakiegokolwiek szkody powstałe w trakcie warsztatów kulinarnych w Centrum, chyba że szkody powstały wyłącznie z winy jego pracowników. Organizator nie ponosi odpowiedzialności w szczególności za:
 - 1) działania i zaniechania dokonane przez Uczestników podczas odbywania się warsztatów kulinarnych;
 - 2) szkody materialne lub szkody powstałe na zdrowiu Uczestników w trakcie odbywania warsztatów kulinarnych spowodowane działaniem lub zaniechaniem Uczestników;
 - 3) szkody będące skutkiem naruszania przez Uczestników praw osób trzecich;
 - 4) następstwa nieszczęśliwych wypadków zaistniałych w trakcie trwania warsztatów kulinarnych.
7. Warsztaty kulinarne są organizowane w terminach podanych na stronach internetowych <https://bilety.symbioza-krakow.pl/> lub <https://symbioza-krakow.pl/>.
8. Czas trwania warsztatów kulinarnych, dodatkowe informacje dotyczące ich organizacji oraz wymagania dotyczące uczestników, w tym wiek upoważniający do wzięcia udziału w warsztatach kulinarnych i składniki do przygotowania potraw, jakie uczestnik jest zobowiązany przynieść na warsztaty kulinarne, są każdorazowo podawane na stronach internetowych <https://bilety.symbioza-krakow.pl/> lub <https://symbioza-krakow.pl/>.
9. Warsztaty kulinarne są organizowane dla osób dorosłych i dla dzieci. Pracownicy Centrum nie zapewniają opieki nad dziećmi biorącymi udział w warsztatach kulinarnych, odpowiedzialność za dzieci ponoszą ich pełnoletni opiekunowie.

10. Liczba uczestników biorących udział w warsztatach kulinarnych jest ograniczona. Bilety są dostępne na stronie internetowej <https://bilety.symbioza-krakow.pl>.
11. Koszty uczestnictwa w warsztatach kulinarnych określa cennik obowiązujący w Centrum. Jest on dostępny w recepcji Centrum oraz na stronach internetowych <https://bilety.symbioza-krakow.pl/> oraz www.symbioza-krakow.pl.
12. Organizator zastrzega możliwość przedłużenia lub skrócenia warsztatów kulinarnych, w zależności od ich przebiegu, w tym tempa przygotowywania potraw przez Uczestników.
13. Uczestnik spóźniony na warsztaty kulinarne uczestniczy w nich od momentu przybycia. Prowadzący nie ma obowiązku powtórzenia przeprowadzonej wcześniej części zajęć ani wydłużenia ich trwania.
14. Organizator zapewnia Uczestnikom przekazanie przez prowadzącego wiedzy dotyczącej składników używanych podczas warsztatów kulinarnych i sposobu przygotowania z nich potraw oraz praktyczne przećwiczenie przygotowywania potraw. Organizator nie odpowiada za to, w jakim stopniu wiedza i umiejętności zostaną przyswojone przez uczestników ani za skutki wykorzystania tej wiedzy przez uczestników po zakończeniu warsztatów kulinarnych.
15. Organizator sprawuje nadzór techniczny i sanitarny nad miejscem, w którym prowadzone są warsztaty kulinarne.
16. Organizator wyznacza osobę lub osoby do prowadzenia warsztatów kulinarnych. Są one przygotowane do ich prowadzenia, posiadają wiedzę i umiejętności z zakresu, w którym prowadzą zajęcia. Posiadają ponadto aktualne orzeczenie lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych.
17. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za opóźnienia w realizacji lub niemożność realizacji warsztatów kulinarnych z przyczyn od niego niezależnych.
18. Uczestnik jest zobowiązany do przestrzegania zaleceń prowadzącego warsztaty kulinarne oraz zasad BHP, przepisów przeciwpożarowych i innych obowiązujących w miejscu organizowania warsztatów kulinarnych.
19. Uczestnik warsztatów kulinarnych mający kontakt z żywnością jest zobowiązany do zachowania czystości osobistej.
20. Uczestnik warsztatów kulinarnych utrzymuje w czystości miejsce pracy oraz sprzęt i urządzenia, których używa podczas warsztatów kulinarnych.
21. Uczestnik warsztatów kulinarnych korzysta z urządzeń i sprzętu AGD zgodnie z ich instrukcją obsługi oraz zaleceniami prowadzącego.
22. Uczestnik odpowiada za zniszczenie lub uszkodzenie sprzętu, narzędzi lub urządzeń, których używa podczas warsztatów kulinarnych.
23. Przygotowanie potraw na warsztatach kulinarnych odbywa się ze składników przyniesionych przez Uczestnika. Organizator nie zapewnia składników zastępczych do przygotowania potraw w razie nieprzyniesienia ich przez uczestnika.
24. Organizator nie zapewnia miejsca do przechowania przyniesionych przez uczestnika składników przed rozpoczęciem ani po zakończeniu warsztatów kulinarnych. Składniki niewykorzystane przez uczestnika podczas warsztatów kulinarnych powinny zostać przez niego

zabrane po ich zakończeniu lub wrzucone do kompostownika znajdującego się na terenie Centrum za zgodą prowadzącego warsztaty.

25. Przygotowane przez uczestnika warsztatów kulinarnych potrawy powinny zostać przez niego spożyte podczas zajęć. Niespożyte części potraw zostać przez niego zabrane po ich zakończeniu lub wrzucone do kompostownika znajdującego się na terenie Centrum za zgodą prowadzącego warsztaty.