



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

TEMAT SZKOLENIA I JEGO ZAKRES:

„PRAKTYCZNY ASPEKT WPROWADZENIA DO MENU POTRAW I PRODUKTÓW TRADYCYJNYCH”

Zakres tematyczny:

- ✓ Produkty tradycyjne - ich rola w kształtowaniu tożsamości lokalnej.
- ✓ Specyfika regionów w kontekście produktów tradycyjnych.
- ✓ Tradycyjna kuchnia jako marka turystyczna regionu.
- ✓ Rola współpracy między organizacjami pozarządowymi, przedsiębiorcami i samorządami we wspieraniu turystyki kulinarnej i jej rozwoju.
- ✓ Kuchnia tradycyjna i nowoczesna - dwa oblicza produktu lokalnego.
- ✓ Kuchnia autorska jako szczególny rodzaj promocji żywności tradycyjnej.

DATA I MIEJSCE:

11.05.2016 r. Pałac Pawłowice w Pawłowicach

CZAS TRWANIA:

6 godzin zegarowych (8 godzin lekcyjnych), a w tym 15 min na przerwę kawową oraz 30 min na przerwę obiadową, o godz. 9:00 rozpoczęcie, zakończenie – godz. 15:00

WYMAGANIA FORMALNE STAWIANE OSOBIE PROWADZĄCEJ

Wykształcenie: wyższe magisterskie

Doświadczenie:

- ✓ Osoba czynna zawodowo związana z branżą turystyczną minimum od 5 lat.
- ✓ Doświadczenie zawodowe w tematyce turystyki kulinarnej i/lub związanej z produktem tradycyjnym: minimum 5-letnie.
- ✓ Doświadczenie w pracy jako wykładowca i/lub prelegent i/lub ekspert: minimum 5-letnie.
- ✓ Doświadczenie zawodowe w zakresie promocji / pracy z mediami / działalności wydawniczej: minimum 5-letnie,
- ✓ Autorstwo / współautorstwo minimum 5 pozycji wydawniczych w zakresie tematycznym szkolenia.
- ✓ Minimum 10 wykładów / warsztatów / szkoleń o tematyce turystycznej i turystyce kulinarnej w latach 2013 – 2015.

Powyższe powinno wynikać z *Oświadczenia o kwalifikacjach i doświadczeniu* (załącznik do wzoru oferty).

ZADANIA PROWADZĄCEGO SZKOLENIE

- ✓ Przygotowanie i przeprowadzenie szkolenia zgodnie ze wskazanym zakresem tematycznym
- ✓ Przygotowanie prezentacji multimedialnej dla uczestników szkolenia, której oznakowanie musi być zgodne z *Zasadami wizualizacji PROW 2014-2020*

INFORMACJE DODATKOWE

- ✓ Zleceniodawca zapewni osobie prowadzącej nocleg w przeddzień szkolenia w obiekcie, w którym odbędzie się szkolenie (w przypadku wykładowców spoza województwa opolskiego) oraz wyżywienie w dniu szkolenia (poczęstunek kawowy i obiad)
- ✓ Zleceniodawca, w przypadku uzasadnionego dojazdu prowadzącego szkolenie samochodem prywatnym (brak możliwości dojazdu środkami transportu publicznego), zwróci osobie prowadzącej szkolenie koszty dojazdu na trasie: miejsce zamieszkania – miejsce realizacji szkolenia – miejsce zamieszkania

Oferty można składać w nieprzekraczalnym terminie **do 5 maja 2016 r.** na adres ksow@opolskie.pl lub a.kozina@opolskie.pl na wzorze stanowiącym załącznik do niniejszego ogłoszenia.

Ocenie podlegać będą wyłącznie oferty spełniające wymagania formalne. Kryterium wyboru oferty stanowi 100% cena.

Nie dopuszcza się uzupełnienia ofert o *Oświadczenie o kwalifikacjach i doświadczeniu*.

Zastrzega się możliwość zmiany terminu i lokalizacji szkolenia. Ewentualny nowy termin zostanie ustalony w porozumieniu z wybranym wykładowcą / ekspertem.