



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

## **TEMAT SZKOLENIA I JEGO ZAKRES: „PRODUKT TRADYCYJNY W POLSCE”**

Zakres tematyczny:

- ✓ Polska Izba Produktu Regionalnego i Lokalnego oraz oferta kulinarna produktów wysokiej jakości członków Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego.
- ✓ Produkty lokalne, regionalne i tradycyjne – jako surowiec dla gastronomii oraz jego znaczenie dla przedsiębiorców (restauratorów i gestorów bazy noclegowej).
- ✓ Rozpoznawanie i wybór produktów tradycyjnych. Jak wyszukiwać produkty regionalne i tradycyjne w swoim regionie?
- ✓ Relacje z dostawcami produktów regionalnych (aspekty formalne, prawne uwarunkowania i wymogi, wzajemna wiedza o sobie).
- ✓ Utrzymanie stałej współpracy z producentami produktów regionalnych – problemy i przeszkody (studium przypadku z uwzględnieniem pomyślnego rozwiązania sytuacji problemowych).
- ✓ Produkty tradycyjne atutem lokalnej gastronomii i oferty turystycznej – jak to wygląda w praktyce (przykłady).
- ✓ Potencjał województwa opolskiego w dziedzinie rozwoju produktów lokalnych, regionalnych i tradycyjnych.
- ✓ Sieciowanie jako sposób wzmocnienia lokalnej oferty kulinarnej.

## **DATA I MIEJSCE:**

07.06.2016 r. woj. opolskie – dokładna lokalizacja podana zostanie do dnia 01 czerwca 2016

## **CZAS TRWANIA:**

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

## **WYMAGANIA FORMALNE STAWIANE OSOBIE PROWADZĄCEJ**

Wykształcenie: wyższe magisterskie

Doświadczenie:

- ✓ Osoba czynna zawodowo, związana aktualnie z tematyką polskich produktów, lokalnych, regionalnych i tradycyjnych.
- ✓ Doświadczenie zawodowe w tematyce polskich produktów, lokalnych, regionalnych i tradycyjnych minimum 10-letnie.
- ✓ Doświadczenie w pracy jako wykładowca i/lub prelegent i/lub ekspert: minimum 5-letnie.
- ✓ Doświadczenie zawodowe redaktorskie oraz w działalności wydawniczej: minimum 5-letnie.
- ✓ Autorstwo / współautorstwo minimum 5 pozycji wydawniczych w zakresie tematycznym szkolenia.
- ✓ Minimum 10 wykładów / warsztatów / szkoleń o tematyce polskich produktów, lokalnych, regionalnych i tradycyjnych w latach 2010 – 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*



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

#### INFORMACJE DODATKOWE

- ✓ Zleceniodawca zapewni salę konferencyjną wyposażoną w laptop, ekran, rzutnik, flipchart, mikrofon i nagłośnienie, możliwość zaciemnienia w trakcie trwania prezentacji; dostęp do Internetu, drukarki i kserokopiarki;
- ✓ 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. W cenie oferty proszę zatem nie ujmować kosztów dojazdu samochodem prywatnym.

**Oferty można składać w nieprzekraczalnym terminie do 30 maja 2016 r. na adres [ksow@opolskie.pl](mailto:ksow@opolskie.pl) lub [k.wurst@opolskie.pl](mailto:k.wurst@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.