

Regulamin określa zasady korzystania z kuchni warsztatowej oraz zasady bezpieczeństwa, higieny i organizacji pracy obowiązujące wszystkich uczestników warsztatów.

I. Zasady ogólne

1. Wszelkie okrycia wierzchnie należy pozostawić w szatni niezwłocznie po wejściu do obiektu.
2. W kuchni warsztatowej obowiązuje całkowity zakaz palenia tytoniu, papierosów elektronicznych oraz spożywania alkoholu.
3. Zabrania się wnoszenia do kuchni warsztatowej mebli i wyposażenia z innych pomieszczeń (np. krzeseł, foteli i innych elementów obiektów dostępnych w budynku).
4. Zabronione jest wnoszenie własnych produktów spożywczych i urządzeń kuchennych. Wszystkie niezbędne produkty i sprzęt zapewnia organizator.
5. Do kuchni mają dostęp wyłącznie osoby upoważnione lub uczestnicy warsztatów pod opieką prowadzącego.

II. Higiena osobista i bezpieczeństwo

6. Przed przystąpieniem do pracy z żywnością należy dokładnie umyć ręce ciepłą wodą z mydłem i osuszyć jednorazowym ręcznikiem, zgodnie z instrukcją zamieszczoną przy umywalce.
7. Należy zdjąć biżuterię z rąk (pierścionki, bransoletki, zegarki) i schować je w sposób bezpieczny – organizator nie odpowiada za źle zabezpieczone wartościowe przedmioty.
8. Długie włosy należy spiąć lub schować. Organizator nie odpowiada za ciała obce, które znajdują się w przygotowanych daniach z winy uczestników warsztatów.
9. Zaleca się korzystanie z fartucha ochronnego – uczestnik pobiera go od organizatora w miejscu wskazanym przez prowadzącego.
10. Organizator zastrzega sobie prawo niedopuszczenia do udziału w warsztatach lub wyproszenia z kuchni warsztatowej uczestnika, który nie stosuje się do zasad określonych w niniejszym Regulaminie.
11. W przypadku objawów chorobowych (np. biegunka, gorączka, zmiany skórne), organizator ma prawo odmówić uczestnikowi udziału w warsztatach. Uczestnik oświadcza, że przystępując do warsztatów jego stan zdrowia pozwala na udział w nich.

III. Zasady pracy przy stanowisku

12. Wszystkie produkty spożywcze wydaje prowadzący warsztaty. Zabronione jest samodzielne sięganie po produkty znajdujące się w szafkach, lodówkach i na półkach.
13. Należy zachować szczególną ostrożność przy pracy z ostrymi narzędziami: nożami, tarkami, obieraczkami. Na miejscu dostępna jest apteczka pierwszej pomocy.
14. Podczas pracy z gorącymi naczyniami należy stosować rękawice ochronne.
15. Zabronione jest używanie sprzętu kuchennego niezgodnie z jego przeznaczeniem.
16. Wszelkie wątpliwości lub zauważone usterki należy natychmiast zgłaszać prowadzącemu.
17. Urządzenia elektryczne należy wyłączać z gniazdek po zakończeniu pracy. Nie wolno dotykać ich mokrymi rękami.
18. Zabrania się samodzielnego regulowania temperatury sprzętów grzewczych bez wiedzy prowadzącego.

IV. Utrzymanie czystości i gospodarka odpadami

19. Po zakończeniu pracy każde stanowisko należy posprzątać, a używane naczynia umyć lub wstawić do zmywarki, zgodnie z procedurą.
20. Odpady należy segregować zgodnie z oznaczeniem pojemników (bio, plastik, szkło, zmieszane).
21. Zabrania się wylewania oleju do zlewu, toalety czy kanalizacji. Olej należy przelać do wyznaczonego pojemnika.
22. Odpady niebezpieczne (np. potłuczone szkło) należy zgłaszać osobie prowadzącej.

V. Bezpieczeństwo żywności i alergeny

23. Uczestnicy z potwierdzonymi alergiami są zobowiązani do zapoznania się ze szczegółowym składem półproduktów wykorzystywanych podczas warsztatów, przygotowanym przez organizatora.
24. Organizator nie odpowiada za reakcje alergiczne występujące na skutek krzyżowego zanieczyszczenia produktów.
25. Produkty o podejrzanym zapachu, wyglądzie lub po terminie ważności muszą zostać natychmiast usunięte.

VI. Wynoszenie potraw i sprzętu

26. Zabronione jest wnoszenie sprzętu kuchennego, produktów spożywczych lub półproduktów z sali warsztatowej.
27. Wyjątek stanowią gotowe potrawy przygotowane podczas warsztatów, które mogą zostać zabrane przez uczestników po zakończeniu warsztatów.
28. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za jakość potraw zabranych przez uczestników po zakończeniu warsztatów.