**Regulamin warsztatów   
w ramach cyklu „Praktyczna dzika kuchnia śladami Paula Tremo”**

**w Muzeum Łazienki Królewskie w Warszawie**

1. Niniejszy regulamin (zwany dalej „**Regulaminem**”) określa zasady organizacji warsztatów kulinarnych (dalej: „**Warsztaty**” lub „**Warsztaty kulinarne**”) w ramach projektu „*Praktyczna dzika kuchnia śladami Paula Tremo*” (dalej: „**Projekt**”) organizowanych przez Muzeum Łazienki Królewskie w Warszawie, ul. Agrykola 1, 00-460 Warszawa, NIP 7010794896, REGON 369111140, wpisane do Rejestru Instytucji Kultury pod nr 108/2018, prowadzonego przez Ministra Kultury   
   i Dziedzictwa Narodowego (zwane dalej **„*Muzeum*”**). Projekt jest realizowany w celu przygotowania i ekspozycji wystawy czasowej „Łazienki w zachwycie”, organizowanej przez Muzeum, której otwarcie planowane jest na listopad 2025 r. (dalej: „**Wystawa**”).
2. Warsztaty odbywają się w siedzibie Muzeum – w zabytkowym obiekcie Oficyny Ermitażu, przy   
   ul. Myśliwieckiej 1 w Warszawie, w przeznaczonym do tego pomieszczeniu, wyposażonym   
   w odpowiedni sprzęt i narzędzia kuchenne (dalej: „**sala warsztatowa**”). Muzeum prowadzi nadzór techniczny i sanitarny sali warsztatowej, w której prowadzone są Warsztaty kulinarne.
3. Warsztaty kulinarne prowadzone w ramach Projektu przeznaczone są dla osób dorosłych.
4. Muzeum zapewnia wszystkie produkty spożywcze oraz urządzenia i narzędzia kuchenne, potrzebne do przygotowania potraw i przetworów podczas danego Warsztatu. Muzeum udostępnia Uczestnikom również odzież ochronną (fartuch, rękawice lateksowe, rękawice i łapki do gorących naczyń itp.).
5. Muzeum zastrzega, że do przygotowania potraw na Warsztatach wykorzystywane są produkty mogące wywoływać reakcje alergiczne u niektórych osób (w tym dzikie rośliny jadalne). Każdy Uczestnik, zgłaszając chęć udziału w Warsztatach kulinarnych, zobowiązuje się wziąć ten fakt pod uwagę i zachować szczególną ostrożność podczas kontaktu z tymi produktami.
6. Ponadto, uczestnik, znając stan swojego zdrowia, zobowiązany jest we własnym zakresie do przestrzegania zasad związanych z odżywianiem i higieną, które są dla niego właściwe. Muzeum zastrzega, że lista alergenów podawana w opisie Warsztatów nie zawiera wszystkich składników wykorzystywanych do przygotowania potraw. W przypadku wątpliwości co do zawartości przygotowywanych potraw należy skonsultować się z osobą prowadzącą Warsztaty lub z Muzeum pod adresem [ewa.zagawa@lazienki-krolewskie.pl](mailto:ewa.zagawa@lazienki-krolewskie.pl).
7. Zgłaszając się do Projektu, Uczestnik akceptuje zaprezentowane na stronie [www.lazienki-krolewskie.pl](http://www.lazienki-krolewskie.pl) szczegóły Projektu oraz niniejszy Regulamin.
8. Uczestnik zobowiązany jest do przestrzegania zasad BHP oraz stosowania się do zaleceń przekazywanych przez prowadzących Warsztaty. Z uwagi na charakter Warsztatów,   
   w szczególności ze względu na styczność z żywnością, Uczestnik zobowiązany jest utrzymać wysoki poziom higieny osobistej i założyć ochronne okrycie (fartuch) oraz upiąć włosy w taki sposób, aby nie miały kontaktu z żywnością.
9. Uczestnik zobowiązany jest do korzystania z urządzeń i narzędzi kuchennych, znajdujących się   
   w sali warsztatowej, zgodnie z ich instrukcją obsługi i zaleceniami osób prowadzących Warsztaty oraz utrzymywać sprzęt kuchenny w czystości. Za zniszczenie lub uszkodzenie urządzeń lub narzędzi kuchennych odpowiada osoba je używająca.
10. Uczestnik ponosi odpowiedzialność za szkody wyrządzone podczas Warsztatów sobie samemu bądź innym Uczestnikom oraz za uszkodzenia urządzeń kuchennych lub innego sprzętu znajdującego się w sali warsztatowej, które są wynikiem jego działania lub zaniechania.
11. Uczestnik nie może korzystać podczas Warsztatów z własnych produktów spożywczych lub napojów, chyba że prowadzący Warsztaty wyrażą na to zgodę.
12. Nieprzestrzeganie przez Uczestnika niniejszego Regulaminu, jak również niestosowanie się przez Uczestnika do zaleceń prowadzących Warsztaty, może spowodować wykluczenie Uczestnika   
    z Projektu.
13. Muzeum nie ponosi odpowiedzialności za:
14. działania lub zaniechania Uczestników podczas trwania Warsztatów,
15. szkody powstałe na zdrowiu lub mieniu Uczestników podczas Warsztatów kulinarnych, spowodowane działaniem lub zaniechaniem innych Uczestników,
16. reakcje alergiczne lub inne konsekwencje na zdrowiu Uczestnika, powstałe w wyniku nie zastosowania się przez Uczestnika do zaleceń z pkt 5 i 6 Regulaminu,
17. urządzenia elektroniczne (np. telefony komórkowe, tablety) lub inne cenne przedmioty, przyniesione na Warsztaty przez Uczestników,
18. zabrudzenia lub uszkodzenia ubrań lub innych rzeczy należących do Uczestników.
19. Muzeum nie ubezpiecza Uczestników biorących udział w Projekcie.
20. Muzeum zastrzega sobie prawo odwołania Warsztatów lub dokonania zmiany terminu Warsztatów, w szczególności z powodu okoliczności wywołanych przez siłę wyższą (*vis maior*). Przez siłę wyższą rozumie się w szczególności zjawiska atmosferyczne (takie jak silne wiatry, burze, powodzie, zamiecie śnieżne, pożary, epidemie itp. lub zagrożenie tymi zjawiskami), strajki, ataki terrorystyczne, działania wojenne, regulacje władz państwowych, samorządowych, służb dyplomatycznych (np. wprowadzenie stanu wyjątkowego, stanu wojennego, stanu klęski żywiołowej, żałoby narodowej, innych nakazów, zakazów lub ograniczeń) lub inne zdarzenia niezależne od Stron, których nie można było przewidzieć.
21. Zgłaszając chęć udziału w Projekcie, Uczestnik przyjmuje do wiadomości, że Projekt jest realizowany na potrzeby przygotowania Wystawy, opisanej w pkt 1 Regulaminu oraz, że materiały w Warsztatów, w tym fotograficzne i filmowe, będą eksponowane na Wystawie. Wiąże się to z rozpowszechnianiem wizerunku i głosu Uczestnika, na co Uczestnik wyraził zgodę wypełniając formularz.
22. Uczestnictwo w Projekcie wiąże się z koniecznością przetwarzania przez Muzeum danych osobowych Uczestników. Klauzula informacyjna o przetwarzaniu danych osobowych przez Muzeum jest dostępna pod linkiem znajdującym się w formularzu.