

**Szkolenia dla rolników
„Dobre praktyki wodne”
„Nowoczesna technologia uprawy ziemniaka”
GRUPA DOCELOWA (min. 27 osób w grupie, najlepiej 30)**

1. ROLNICY
2. DOMOWNICY ROLNIKÓW
3. MAŁŻONKOWIE ROLNIKÓW
4. OSOBY ZATRUDNIONE W ROLNICTWIE
5. WŁAŚCICIELE LASÓW
6. WNIOSKODAWCY LUB BENEFICJENCI OPERACJI TYPU „PREMIE DLA MŁODYCH ROLNIKÓW

SZKOLENIA DLA UCZESTNIKÓW SĄ BEZPŁATNE

ZWROT KOSZTÓW DOJAZDU

Zapewniamy zwrot kosztów poniesionych w związku z dojazdem na szkolenie (zarówno samochodem prywatnym, jak i środkami transportu)- w przypadku wnioskowania przez uczestnika szkolenia o taki zwrot.

CO DOSTANĄ UCZESTNICY:

1. Notes A4
2. Długopis
3. Teczke
4. Prezentację na usb
5. Wyżywienie (2 przerwy kawowe i obiad)
6. Zaświadczenie ukończenia szkolenia

Chętnie, za dodatkową opłatą wynajmiemy od KGW/gminy salę na szkolenie i odrębną salę na obiad, jak również zamówimy catering. tj. dwudaniowy obiad serwowany i deser – poniżej szczegółowa specyfikacja:

- a) Zupa (300 ml na osobę)
- b) Danie główne: jedna potrawa mięsna lub rybna (200 g na osobę)
- c) Jeden dodatek skrobiowy: ziemniaki lub ryż lub kasz lub makaron
- d) Sos do dodatków skrobiowych
- e) Surówka w dwóch rodzajach (co najmniej 100 g na osobę)
- f) Kompotu lub wody (250 ml na osobę)
- g) Deseru w postaci ciasta

oraz przerwę kawową – ciągłą, tzn. wystawioną i dostępną dla uczestników od początku szkolenia do obiadu- poniżej szczegółowa specyfikacja :

- a) Świeżo parzona kawa (sypana, rozpuszczalna) – nieograniczony dostęp
- b) Herbata ekspresowa (czarnej, zielonej i owocowej do wyboru)
- c) Cukru białego, słodzika
- d) Cytryny krojonej w plasterki
- e) Mleka minimum 2,5%
- f) Śmietanki do kawy
- g) Wody mineralnej butelkowanej (gazowanej i niegazowanej) po 500 ml z każdej na osobę

- h) Soków 100%: jabłkowy, pomarańczowy, grejpfrutowy
- i) Kruchych ciasteczek w co najmniej 5 rodzajach
- j) Słonych paluszków
- k) Krakersów
- l) Owoców
- m) Serwisu gastronomicznego

Posiłki powinny być podane na zastawie ceramicznej lub w jednorazowych naczyniach biodegradowalnych, tj. np. papierowych, czy drewnianych

SALA SZKOLENIOWA

1. Sala z dostępem do światła dziennego oraz z możliwością zaciemnienia
2. Sala wyposażona w stoły i krzesła
3. Sala na 30 osób
4. Ekran
5. Rzutnik multimedialny z wejściem HDMI
6. Wskaźnik do przełączania slajdów
7. Flipchart z arkuszami i markerami

OBIAD W ODRĘBNYM POMIESZCZENIU, DOSTOSOWANYM DO LICZBY UCZESTNIKÓW.

PODANIE OBIADU W FORMIE ZASIADANEJ, WYPORCJOWANE POSIŁKI