

ANUNȚ RECRUTARE ȘI SELECȚIE GRUP ȚINTĂ în cadrul proiectului „LEADER GastroTOUR”

LEADER GastroTOUR este un proiect de cooperare derulat în parteneriat de GAL Dealurile Târnavelor, GAL Oamenii Deltei, GAL Plaiurile Bistriței, GAL Țara Oașului și GAL Sucevița – Putna în perioada *martie 2021 – iulie 2022*, cu finanțare din PNDR 2014-2020, Măsura 19-LEADER, Submăsura 19.3, componenta b.

Sinteti pasionat de *gastronomie* și pregătit pentru o provocare culinară în regiunile istorice ale României?

Vino alături de noi pentru *crearea unei rețele de puncte de gastronomie locală, rute tematice gastronomice și organizarea de evenimente culinare* cu impact pozitiv asupra dezvoltării lanțurilor scurte alimentare și a turismului gastronomic local.

Vei avea ocazia să afli mai multe despre înființarea sau dezvoltarea unei afaceri locale cu profil gastronomic, să participi activ la o instruire axată pe legislația în domeniu și la un eveniment internațional în domeniu, să afli mai multe despre participarea la un lanț scurt alimentar și despre importanța utilizării produselor și rețetelor locale.

Dacă domicilezi în una din comunele membre GAL Oamenii Deltei (Chilia Veche, Maliuc, Crisan, C.A. Rosetti) și ești:

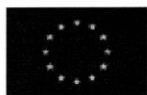
- Membru al unei gospodării țărănești care deține un Punct de Gastronomie Locală sau dorește să înființeze unul
- Producător local
- Operator/lucrător în turism
- Persoana fizică și/sau reprezentant al unei entități juridice interesate de tematica proiectului
- Membru al unei asociații/cooperative/parteneriat formal sau informal
- Membru al unui grup de producători

Înscrierea se va face pe principiul „*primul venit - primul servit*”! Locurile sunt limitate (maxim 10 persoane, inclusiv cele de pe lista de rezervă).

Te așteptam la sediul GAL Oamenii Deltei din Mun. Tulcea, str. Toamnei, nr. 1, cam. 103, jud. Tulcea pentru a completa *Fișa de înscriere* sau ne poți contacta telefonic la numărul de mobil 0740.100.531 ori prin email office@galoameniideltei.ro. Totodată accesează site-ul gal <http://www.galoameniideltei.ro/> pentru a primi mai multe informații despre proiect.

Selecția grupului țintă se va realiza respectând principiul egalității de șanse și nediscriminării și fără condiționări, deosebiri, excluderi, preferințe, restricții bazate pe criterii de rasă, naționalitate, etnie, limbă, religie, categorie socială, convingeri, gen, vârstă, handicap, situație sau responsabilitate familială și alte asemenea criterii care pot conduce la acte de discriminare directă sau indirectă.





ALTE INFORMATII UTILE:

Pentru implementarea proiectului LEADER GastroTOUR se va asigura accesul egal si nediscriminatoriu pentru **toate persoanele care au domiciliul in teritoriul GAL** si care doresc sa participe la activitățile proiectului.

CRITERII DE SELECȚIE:

- Candidatul ideal trebuie sa fie prezentabil, persoană riguroasă, ordonată, cu inițiativa, sanatos, să știe să faca mâncare bună, igienică și sigură.
- Candidatul trebuie sa detina o gospodarie prezentabila, in care sa poata fi organizata o unitate de alimentație publică de tip familial, care să ofere doritorilor produse și preparate alimentare, în condițiile respectării unor norme și condiții de igienă, astfel încât alimentele să fie sigure iar sănătatea consumatorilor să nu aibă de suferit;
- Gospodaria candidatului sa fie racordata la utilitati (apa curenta, energie electrica ș.a);
- Produsele preparate și servite trebuie să fie obținute din materii prime de origine animală și nonanimală provenite cu preponderență de la nivelul gospodariei proprii și de la producătorii locali, înregistrați/autorizați sanitar veterinar și pentru siguranța alimentelor;
- Candidatul trebuie sa dovedeasca experienta in domeniul gastronomiei;
- Candidatul trebuie sa manifeste disponibilitate in prezentarea retetelor si modului de preparare, la data cercetarii in teren care sta la baza studiului privind identificarea produselor si serviciilor gastronomice reprezentative;
- Fiecare produs prezentat de Candidat trebuie să fie însoțit de descrierea rețetei, istoricul si autenticitatea metodei tradiționale/locale de pregătire a felurilor respective, specificul local al zonei.
- Candidatul trebuie sa prezinte rețeta produsului promovat reprezentativa pentru specificul zonei , iar acesta să fie însoțit de câte o mică poveste care să descrie rețeta și istoricul produsului.
- Cunoasterea unei limbi straine

Persoanele selectate vor participa la o instruire de 2 zile cu tematica „turism gastronomic local”, în care vor fi abordate subiecte precum:

-legislație privind înființarea punctelor de gastronomie locală, dezvoltarea punctelor de gastronomie locală („restaurante casnice), participarea la lanțurile scurte alimentare/de aprovizionare și importanța utilizării produselor și rețetelor locale, ospitalitate, plating, ș.a (lista nu este exhaustivă).

Producătorii vor avea ocazia de a dobândi cunoștințe pentru dezvoltarea și promovarea de produse noi și de a crea concepte pentru produse și servicii noi de turism gastronomic în zona de unde provin.

La unul din module vor fi invitați și reprezentați ai DSV județean pentru a-i informa asupra legislației aplicabile în acest domeniu.

Această activitate va facilita, totodată, schimbul de experiență și de bune practici între producători, antreprenori și potențiali antreprenori din GAL-urile partenere și implicarea acestora în activități de turism gastronomic și de dezvoltare a lanțurilor scurte alimentare.

