

REGULAMIN REKRUTACJI I UCZESTNICTWA W PROJEKCIE

„GASTRONOMIK BIAŁYSTOK. PRZEPIS NA SUKCES!”

(numer projektu *Nr RPO.03.03.01-20-0115/17*),
realizowany przez Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku:
Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 4 / Technikum Gastronomiczne.

Skróty i pojęcia stosowane w regulaminie:

1. Projekt - oznacza przedsięwzięcie pt. „**GASTRONOMIK BIAŁYSTOK. PRZEPIS NA SUKCES!**”
2. ZSG, szkoła - Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku: Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 4/ Technikum Gastronomiczne,
3. TG- Technikum Gastronomiczne,
4. ZSZ - Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 4
5. Biuro Projektu - siedziba ZSG w Białymstoku,
6. Uczestnik Projektu – uczeń / uczennica / nauczyciel / nauczycielka Zespołu Szkół Gastronomicznych w Białymstoku: Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 4 / Technikum Gastronomiczne zakwalifikowany/a do projektu,
7. BO - beneficjent ostateczny.

§ 1. Informacje ogólne

1. Regulamin określa proces rekrutacji i udziału w projekcie „Gastronomik Białystok. Przepis na sukces!”, którego wnioskodawcą oraz realizatorem jest Miasto Białystok / Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa III: KOMPETENCJE I KWALIFIKACJE, Działanie 3.3 Kształcenie zawodowe młodzieży na rzecz konkurencyjności podlaskiej gospodarki, Poddziałanie 3.3.1 Kształcenie zawodowe młodzieży na rzecz konkurencyjności podlaskiej gospodarki, Priorytet Inwestycyjny 10.4 Lepsze dostosowanie systemów kształcenia i szkolenia do potrzeb rynku pracy, ułatwienie przechodzenia z etapu kształcenia do etapu zatrudnienia oraz wzmacnianie systemów kształcenia i szkolenia zawodowego i ich jakości, w tym poprzez mechanizmy prognozowania umiejętności, dostosowania programów nauczania oraz tworzenia i rozwoju systemów uczenia się poprzez praktyczną naukę zawodu realizowaną w ścisłej współpracy z pracodawcami.
2. Projekt skierowany jest do uczniów i uczennic oraz nauczycieli Zespołu Szkół Gastronomicznych w Białymstoku: Technikum Gastronomiczne i ZSZ nr 4.



3. Głównym celem projektu jest podniesienie poziomu kształcenia zawodowego u 350 uczniów (200 kobiet, 150 mężczyzn) oraz 20 nauczycieli (18 kobiet, 2 mężczyzn) w dziedzinie gastronomii na terenie Białostockiego Obszaru Funkcjonalnego (BOF) - Zespołu Szkół Gastronomicznych w Białymstoku oraz dostosowanie go do oczekiwań i potrzeb regionalnego rynku pracy w latach 2017-2022.
4. Projekt będzie realizowany w okresie od 01.09.2017 r. do 31.12.2022 r. Realizator dopuszcza możliwość zmiany czasu trwania projektu, w tym w szczególności jego skrócenie. Jednakże nie będzie to miało wpływu na ilość, rodzaj i jakość zaproponowanego wsparcia dla uczniów.
5. Biuro Projektu znajduje się w Zespole Szkół Gastronomicznych w Białymstoku, ul. Knyszyńska 12, 15-702 Białystok.
6. Projekt finansowany jest z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020, współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
7. Udział w projekcie jest bezpłatny.

§ 2. Grupy docelowe

1. Grupę docelową stanowią uczniowie (z terenu woj. podlaskiego, terenu BOF) z Zespołu Szkół Gastronomicznych w Białymstoku Zasadniczej Szkoły Zawodowej z kierunków kucharz i cukiernik z roczników 2018/2019, 2020/2021 oraz Technikum Gastronomicznego z kierunków technik żywienia i usług gastronomicznych, kelner z roczników 2017/2018, 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021, 2021/2022 tj. łącznie 350 uczniów. (200 kobiet – około 57% i 150 mężczyzn – około 43%). Działaniami projektu. zostaną objęci uczniowie. klas II, III oraz IV z kierunków: technik żywienia i usług gastronomicznych (210 osób), kelner (60 osób), kucharz (55 osób), cukiernik (25 osób).
2. Grupę docelową stanowią także nauczyciele tj. grupa 20 osób (2 mężczyzn, 18 kobiet) w wieku produkcyjnym od 25 do 65 lat, zarówno kobiet jak i mężczyzn. Nauczyciele w zdecydowanej większości posiadają wykształcenie wyższe, w sporadycznych przypadkach jest to wykształcenie średnie.

§ 3. Formy wsparcia

Zaplanowano następujące formy wsparcia:

1. praktyki zawodowe dla uczniów ZSZ (cukiernik, kucharz);
2. staże zawodowe dla uczniów TG (kelner, tżiug /technik żywienia i usług gastronomicznych/);
3. studia podyplomowe dla nauczycieli;

4. kształtowanie i rozwijanie u uczniów kompetencji kluczowych - nawiązywanie współpracy z otoczeniem zewnętrznym szkoły;
5. kursy zawodowe dla kierunków – tżiug, kelner, kucharz, cukiernik;
6. kursy podnoszące mobilność na rynku pracy dla wszystkich kierunków;
7. podnoszenie umiejętności oraz uzyskiwanie kwalifikacji zawodowych przez uczniów - współpraca z regionalnymi środowiskami biznesowymi i zawodowymi;
8. kształtowanie i rozwijanie u uczniów kompetencji kluczowych - nauczanie metodą e-learningu dla wszystkich kierunków;
9. pomoc stypendialną dla uczniów szczególnie uzdolnionych w zakresie przedmiotów zawodowych - dla uczniów z wszystkich kierunków;
10. zajęcia dydaktyczno – wyrównawcze dla uczniów wszystkich kierunków;
11. nowoczesne poradnictwo kariery dla uczniów wszystkich kierunków,
12. kursy kwalifikacyjne dla nauczycieli przedmiotów zawodowych ZSG.

§ 4. Rekrutacja

1. Rekrutacja będzie prowadzona w oparciu o niniejszy regulamin rekrutacji dostępny w biurze projektu, określający zasady udziału w projekcie i w poszczególnych jego działaniach.
2. Rekrutacja będzie prowadzona w formie akcji informacyjno-promocyjnej przeprowadzonej bezpośrednio w klasach oraz za pomocą strony internetowej i tablicy informacyjnej.
3. Uczestnikiem projektu może być każdy uczeń/uczennica i nauczyciel spełniający warunki określone w niniejszym regulaminie, który weźmie udział w procesie rekrutacji i zostanie zakwalifikowany do udziału w projekcie.
4. Proces rekrutacji opierać się będzie na zgłoszeniach do udziału w projekcie. Rekrutacja będzie prowadzona w trybie ciągłym, bezpośrednio w klasach danych kierunków w ZSG. W pierwszych dwóch miesiącach trwania projektu uczniowie będą mogli zapisywać się na poszczególne działania, a następnie w miarę potrzeby listy uczestników będą uzupełniane. Rekrutacja na poszczególne działania będzie prowadzona oddzielnie.
5. Uczeń ubiegający się o uczestnictwo w projekcie składa uzupełniony kwestionariusz zgłoszeniowy oraz deklarację uczestnictwa w projekcie wraz ze zgodą rodziców/ prawnych opiekunów (tylko w przypadku uczniów niepełnoletnich), a także wszystkie niezbędne oświadczenia. W/w dokumenty składa się do Biura Projektu.
6. Zgłoszenia będą przyjmowane do momentu uzyskania co najmniej liczby uczestników określonej w danych zadaniach:

Zadanie 1: praktyki dla uczniów ZSZ (cukiernik, kucharz) – 70 osób;

Zadanie 2: staże dla uczniów TG kierunku tżiug – 120 osób;

Zadanie 3: staże dla uczniów TG kierunku kelner – 40 osób;

Zadanie 4: studia podyplomowe dla nauczycieli – 2 osoby;

Zadanie 5: wyjazdy zawodoznawcze

- 1) wyjazd zawodoznawczy - Targi hotelarstwa, gastronomii, żywienia zbiorowego, piekarnictwa i cukiernictwa – 20 osób,
- 2) wyjazd zawodoznawczy - Targi Sweet - targi piekarsko - cukiernicze – 15 osób,
- 3) wyjazd zawodoznawczy - Targi HoReCa / Gastrofood w Krakowie – 30 osób,
- 4) wyjazd zawodoznawczy - Międzynarodowe Targi Poznańskie – 30 osób,
- 5) wdrożenie informacji technologicznych – 10 osób,
- 6) wyjazd zawodoznawczy - Targi EXPO SWEET – 15 osób;

Zadanie 6: kursy dla uczniów ZSZ, kierunku kucharz

- 1) kurs „Kuchnia bankietowa z elementami inżynierii stołu” – 14 osób,
- 2) kurs „Sporządzanie deserów talerzowych w kuchni polskiej” – 14 osób,
- 3) kurs „Ryby i owoce morza” - 14 osób;

Zadanie 7: kursy dla uczniów ZSZ, kierunku cukiernik

- 1) kurs „Modelowanie figurek marcepanowych” - 14 osób,
- 2) kurs „Produkcja Tortów w stylu angielskim” - 14 osób,
- 3) kurs „Dekoracje i eksponaty z karmelu” - 9 osób;

Zadanie 8: kursy dla uczniów ZSZ, kierunku cukiernik, kucharz

- 1) kurs „Standardy kuchni polskiej” – 14 osób,
- 2) kurs „Torty okolicznościowe” - 14 osób,
- 3) kurs „Organizacja przyjęć okolicznościowych” - 14 osób;

Zadanie 9: kursy dla uczniów TG, kierunku tżiug

- 1) kurs „Kreatywny kucharz dziś - kreatywny szef jutro” - 14 osób,
- 2) kurs „Warsztaty szkoleniowe Nowe trendy i techniki w kuchni” - 14 osób,
- 3) kurs „Dekoracje cukiernicze z karmelu, czekolady i marcepana” - 14 osób,
- 4) kurs „Kuchnie świata” - 28 osób,
- 5) kurs „Nowe trendy i techniki w kuchni staropolskiej” - 14 osób,
- 6) kurs „Barman” - 14 osób,
- 7) kurs „Przygotowanie przyjęć okolicznościowych z kalkulacją menu” - 14 osób,
- 8) kurs „Kreatywny kucharz - dobry szef kuchni jutro” - 14 osób
- 8) kurs „Nowe technologie w gastronomii” - 28 osób,
- 9) kurs „Kuchnia molekularna” - 14 osób,
- 10) kurs „Kuchnia fusion” - 14 osób,
- 11) kurs „Carving w gastronomii” - 14 osób;

Zadanie 10: kursy dla uczniów TG, kierunku kelner

- 1) kurs „Barman” - 9 osób,
- 2) kurs „Somellier” – 9 osób,
- 3) kurs „Kelnera mistrza sugestii” – 9 osób,
- 4) kurs „Barman – blender” - 9 osób,



- 5) kurs „Wiedzy o winie” – 14 osób,
- 6) kurs „Obsługa baru w lokalu gastronomicznym” – 9 osób,
- 7) kurs „Barista” - 9 osób,
- 8) kurs kelner mistrz sugestii z elementami psychologii sprzedaży – 9 osób;

Zadanie 11: kursy dla uczniów z wszystkich kierunków TG i ZSZ

- 1) kurs prawa jazdy – 140 osób,
- 2) kurs certyfikatu HACPP – 40 osób,
- 3) kurs profesjonalnego zarządzania gastronomią - 10 osób,
- 4) kurs kas fiskalnych – 10 osób,
- 5) kurs „Savoir-vivre w gastronomii z elementami protokołu dyplomatycznego” - 10 osób,
- 6) kurs „Up selling i cross w obsłudze konsumenta” - 10 osobowych;

Zadanie 13: kursy z elementami e-learningu

- 1) język angielski zawodowy - z elementami e-learningu – 56 osób,
- 2) matematyka - z elementami e-learningu – 35 osób;

Zadanie 14: pomoc stypendialna dla uczniów szczególnie uzdolnionych z przedmiotów zawodowych – 15 osób;

Zadanie 15: zajęcia wyrównawcze z matematyki – 20 osób;

Zadanie 16: poradnictwo zawodowe – 350 osób;

Zadanie 17: kursy kwalifikacyjne dla nauczycieli przedmiotów zawodowych

- 1) kursy podnoszące kwalifikacje zawodowe „Kreatywny kucharz dziś - kreatywny szef jutro” – 1 osoba, Warsztaty szkoleniowe Nowe trendy i techniki w kuchni – 1 osoba;
- 2) kursy podnoszące kwalifikacje zawodowe - kurs barmana – 1 osoba, kurs somelliera – 1 osoba;
- 3) kursy podnoszące kwalifikacje zawodowe „Standardy kuchni polskiej”- 1 osoba, „Torty okolicznościowe” – 1 osoba, „Organizacja przyjęć okolicznościowych” – 1 osoba;
- 4) kursy podnoszące kwalifikacje zawodowe m.in. kurs barmana – blendera – 1 osoba, kurs kelnera mistrza sugestii – 1 osoba
- 5) kursy podnoszące kwalifikacje zawodowe „Dekoracje cukiernicze z karmelu, czekolady i marcepana” – 1 osoba, „Kuchnia świata” – 1 osoba, „Nowe trendy i techniki w kuchni staropolskiej” – 1 osoba, „Kreatywny kucharz - dobry szef kuchni jutro” – 1 osoba;
- 6) kursy podnoszące kwalifikacje zawodowe „Nowe technologie w gastronomii” – 1 osoba, „Przygotowanie przyjęć okolicznościowych z kalkulacją menu” - 1 osoba
- 7) kursy podnoszące kwalifikacje zawodowe „Obsługa baru w lokalu gastronomicznym” – 2 osoby, „Kurs wiedzy o winie”- 2 osoby;
- 8) kursy podnoszące kwalifikacje zawodowe kurs barmana – 2 osoby, baristy – 2 osoby

- 9) kursy podnoszące kwalifikacje zawodowe m.in. „Kuchnia bankietowa z elementami inżynierii stołu” – 1 osoba, „Sporządzanie deserów talerzowych w kuchni polskiej” – 1 osoba, „Ryby i owoce morza” - 1 osoba;
 - 10) kursy podnoszące kwalifikacje zawodowe m.in. „Produkcja tortów w stylu angielskim” – 1 osoba, „Modelowanie figurek marcepanowych” – 1 osoba, „Dekoracje i eksponaty z karmelu” - 1 osoba;
 - 11) kursy podnoszące kwalifikacje zawodowe m.in. „Kurs kuchni molekularnej” – 1 osoba, „Kurs kuchni fusion” – 1 osoba, „Carving w gastronomii” – 1 osoba, „Kurs etyka w hotelarstwie i gastronomii” - 1 osoba;
 - 12) kursy podnoszące kwalifikacje zawodowe m.in. „Kelner mistrz sugestii z elementami psychologii sprzedaży” - 2 osoby.
7. Procedura rekrutacyjna przebiegać będzie w 3 etapach:
- a) **I etap - akcja informacyjno - promocyjna** przeprowadzona bezpośrednio w klasach/szkole, za pośrednictwem strony internetowej szkoły, na spotkaniach rekrutacyjnych, na tablicy ogłoszeń,
 - b) **II etap - wypełnianie dokumentów zgłoszeniowych** - wypełnienie kwestionariuszy zgłoszeniowych, deklaracji i niezbędnych oświadczeń przez uczniów/nauczycieli chcących brać udział w projekcie i złożenie ich w Biurze Projektu,
 - c) **III etap - wybór Beneficjentów Ostatecznych** - wybór BO na podstawie wypełnionych dokumentów zgłoszeniowych i kryteriów dodatkowych. W skład komisji rekrutacyjnej wchodzi: dyrektor szkoły lub koordynator projektu jako przewodniczący oraz asystenci projektu,
8. Komisja rekrutacyjna weryfikuje dane zawarte w formularzu zgłoszeniowym oraz przydziela punkty wg poniżej ustalonych kryteriów:
- a) **ogólne kryteria dopuszczające w ogóle do udziału w projekcie**
 1. data złożenia prawidłowo wypełnionych kompletnych dokumentów rekrutacyjnych – 1 pkt;
 - b) **rekrutacja na poszczególne kursy oraz inne działania**
 1. data złożenia prawidłowo wypełnionych kompletnych dokumentów rekrutacyjnych – 1 pkt;
 2. przynależność do danego kierunku nauczania, którego dotyczy dany kurs bądź inne działanie – 1 pkt;
 3. predyspozycje do udziału w danych działaniach (na podstawie obserwacji i rekomendacji nauczyciela zawodowego) – 1 pkt;
 4. aktywność na zajęciach szkolno-zawodowych – wysoka aktywność 1 pkt, brak aktywności – 0 pkt;



5. średnia ocen z przedmiotów zawodowych, których zakresem dotyczy poszczególnych działań – wysoka średnia – 1 pkt, niska średnia – 0 pkt;

c) rekrutacja na staże i praktyki zawodowe

1. data złożenia prawidłowo wypełnionych dokumentów rekrutacyjnych – 1 pkt;
2. przynależność do danego kierunku nauczania, którego dotyczą staże lub praktyki – 1 pkt;
3. predyspozycje do udziału w danych działaniach (na podstawie obserwacji i rekomendacji nauczyciela zawodowego) – 1 pkt;
4. średnia ocen z przedmiotów zawodowych których zakres będzie dotyczył staże lub praktyk – wysoka średnia – 1 pkt, niska średnia – 0 pkt;

d) stypendia dla uczniów szczególnie uzdolnionych z przedmiotów zawodowych

Kandydatury do stypendiów zgłaszają wychowawcy klas III i II wszystkich kierunków objętych projektem, biorąc pod uwagę wszystkich uczniów swoich klas oraz ich zgodę.

Szczegółowe kryteria przyznawania stypendium określone są w Regulaminie przyznawania i przekazywania stypendium dla uczniów szczególnie uzdolnionych z przedmiotów zawodowych.

e) zajęcia wyrównawczo – dydaktyczne

1. niska średnia ocen uzyskanych z przedmiotów objętych wsparciem (z ostatniego półrocza) – niska średnia 1 pkt, wysoka średnia 0 pkt;
2. rekomendacje nauczycieli (wskazujące na występujące braki w zakresie posiadanej wiedzy ze wskazanych przedmiotów) – 1 pkt, brak rekomendacji – 0 pkt;

9. Kryteria rekrutacji nauczycieli:

- 1) zgłoszenie do udziału w projekcie poprzez prawidłowe wypełnienie wszystkich dokumentów rekrutacyjnych
- 2) zatrudnienie w szkole,
- 3) przedmiotowe powiązanie z działaniami projektowymi realizowanymi na rzecz poszczególnych kierunków nauczania,
- 4) przydatność kursu/studiów podyplomowych do prowadzenia zajęć w szkole,
- 5) w przypadku studiów podyplomowych także: posiadane wykształcenie i wykazanie konieczności jego uzupełnienia/podnoszenia kwalifikacji (np. rekomendacja dyrektora szkoły).

10. Dopuszcza się udział jednego ucznia w więcej niż jednej formie wsparcia (działaniu).



11. Na podstawie zgłoszeń z uwzględnieniem poszczególnych kryteriów dodatkowych, sporządzona zostanie lista podstawowa oraz rezerwowa.
12. Po zakończeniu procesu rekrutacji listy rankingowe oraz listy rezerwowe przekazane zostaną do Biura Projektu. Uczniowie zostaną poinformowani o zakwalifikowaniu na daną formę wsparcia.
13. Koordynator projektu lub dyrektor szkoły zatwierdzają listy rankingowe i rezerwowe uczestników projektu.
14. Uczeń zakwalifikowany do uczestnictwa w projekcie może zostać skreślony z listy uczestników w przypadku:
 - 1) rażącego naruszenia zasad uczestnictwa w zajęciach pozalekcyjnych,
 - 2) rezygnacji z nauki w szkole biorącej udział w projekcie,
 - 3) w przypadku nieusprawiedliwionego opuszczenia co najmniej 30% zajęć z danego wsparcia.
15. Skreślenie ucznia z listy uczestników projektu dokonuje Komisja rekrutacyjna, wskazując równocześnie pierwszą w kolejności osobę z listy rezerwowej, zakwalifikowaną do zastąpienia osoby skreślonej z listy. W razie nie wyrażenia zgody na udział w projekcie osoby wskazanej z listy rezerwowej, proponuje się następną w kolejności, aż do skutku.
16. Regulamin dostępny jest w Biurze Projektu oraz na stronie internetowej www.zsg.bialystok.pl i tablicy informacyjnej projektu.

§ 5. Prawa uczestników szkolenia

Każdy uczestnik szkolenia ma prawo do:

1. bezpłatnego udziału w danej formie wsparcia, na którą się zakwalifikował,
2. zgłaszania uwag i oceny zajęć (szkolenia etc.), w których uczestniczy;
3. otrzymania materiałów szkoleniowych i innych pomocy dydaktycznych do zajęć (tylko w zakresie wskazanym w projekcie),
4. uczestnictwa w pełnym programie, cyklu zajęć (szkoleń) realizowanych w ramach projektu.

§ 6. Obowiązki uczestników projektu

Każdy uczestnik / uczestniczka projektu zobowiązany/a jest do:

1. systematycznego uczestnictwa w zajęciach w ramach projektu zgodnie z ustalonym harmonogramem zajęć;
2. bieżącego informowania o wszystkich zdarzeniach mogących zakłócić jego udział w projekcie oraz usprawiedliwienia ewentualnych nieobecności na zajęciach;
3. zapoznania się z treścią niniejszego regulaminu;



4. wypełniania wszelkich ankiet przekazanych mu przez realizatora projektu,
5. wypełniania dokumentów związanych z organizacją projektu,
6. odbioru, za potwierdzeniem, wszelkich materiałów i certyfikatów,
7. niezwłocznego informowania o wszystkich zdarzeniach mogących zakłócić dalszy udział w zajęciach,
8. zwrotu otrzymanych materiałów dydaktycznych w terminie 7 dni w przypadku rezygnacji z udziału w zajęciach w czasie ich trwania (termin liczony od daty pisemnej rezygnacji).

§ 7. Postanowienia końcowe

1. Niniejszy regulamin wchodzi w życie z dniem 18.09.2017 roku i obowiązuje do czasu zakończenia realizacji projektu.
2. Niniejszy regulamin zatwierdza i zmienia koordynator projektu lub dyrektor szkoły.
3. Wszelkie zmiany niniejszego regulaminu wymagają formy pisemnej.
4. Ostateczna interpretacja regulaminu rekrutacji należy do koordynatora projektu lub dyrektora szkoły.

.....
miejsowość i data

.....
czytelny podpis uczestnika projektu

.....
*czytelny podpis rodzica /prawnego opiekuna**

* *niepotrzebne skreślić*