

Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0032/15, pn. "Szkoła mistrzostwa kulinarnego",  
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Data objęcia wsparciem: .....

## FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU „Szkoła mistrzostwa kulinarnego”

### CZĘŚĆ A Dane uczestnika

Nazwisko:		Imię:				
Data urodzenia - (RRRR-MM-DD)	- -	Płeć*:	<input type="checkbox"/>	Kobieta*	<input type="checkbox"/>	Mężczyzna*
PESEL:		Wiek:	.....lat			
Wykształcenie*:	<input type="checkbox"/>	Gimnazjalne*	<input type="checkbox"/>	Inne*		
Opieka nad dziećmi do lat 7 lub opieka nad osobą zależną:			<input type="checkbox"/>	Tak*	<input type="checkbox"/>	Nie*

### Adres zamieszkania:

Ulica:		Nr domu:		Nr mieszkania:		
Miejscowość:		Miasto*	<input type="checkbox"/>	Wieś*	<input type="checkbox"/>	Gmina:
Kod pocztowy:	- -	Powiat:		Województwo:		

### Dane kontaktowe:

Tel.:		e-mail:	
-------	--	---------	--

### Dane osobowe rodziców/opiekunów prawnych (dot. uczniów, którzy nie ukończyli 18 roku życia)

Imię i nazwisko rodzica/opiekuna:	
Adres zamieszkania rodzica/opiekuna (ulica, nr domu, mieszkania, kod pocztowy, miejscowość):	
Tel. kontaktowy:	

### CZĘŚĆ B Kryteria formalne

Status ucznia:	<input type="checkbox"/>	w Zespole Szkół Gastronomicznych im. I Armii Wojska Polskiego
Zgoda Rodziców/ Opiekunów prawnych na uczestnictwo dziecka w projekcie (dot. niepełnoletnich Uczestników Projektu)	<b>WYRAŻAM ZGODĘ</b> ..... <i>(podpis Rodzica/ Opiekuna)</i>	<b>NIE WYRAŻAM ZGODY</b> ..... <i>(podpis Rodzica/ Opiekuna)</i>

### CZĘŚĆ C Kryteria merytoryczne

Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0032/15, pn. "Szkoła mistrzostwa kulinarnego",  
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

## FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU „Szkoła mistrzostwa kulinarnego”

<b>Zadanie 1 Zajęcia specjalistyczne dla uczniów realizowane we współpracy z potencjalnymi pracodawcami, umożliwiające uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu Nowoczesnych Technologii Gastronomicznych (NTG)</b>												<input type="checkbox"/>
Średnia frekwencja na zajęciach:	0 - 24 %	<input type="checkbox"/>	25 - 49 %	<input type="checkbox"/>	50 - 74 %	<input type="checkbox"/>	75 - 100 %	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
Ocena z przedmiotów zawodowych:	ndst.*	<input type="checkbox"/>	dop.*	<input type="checkbox"/>	dst.*	<input type="checkbox"/>	db.*	<input type="checkbox"/>	bdb.*	<input type="checkbox"/>	cel.*	<input type="checkbox"/>
<b>Zadanie 2 Zajęcia specjalistyczne dla uczniów realizowane we współpracy z potencjalnymi pracodawcami, umożliwiające uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu Cateringu</b>												<input type="checkbox"/>
Średnia frekwencja na zajęciach:	0 - 24 %	<input type="checkbox"/>	25 - 49 %	<input type="checkbox"/>	50 - 74 %	<input type="checkbox"/>	75 - 100 %	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
Ocena z przedmiotów zawodowych:	ndst.*	<input type="checkbox"/>	dop.*	<input type="checkbox"/>	dst.*	<input type="checkbox"/>	db.*	<input type="checkbox"/>	bdb.*	<input type="checkbox"/>	cel.*	<input type="checkbox"/>
<b>Zadanie 3 Zajęcia specjalistyczne dla uczniów realizowane we współpracy z potencjalnymi pracodawcami, umożliwiające uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu Miksologii- barmaństwa- serwisu dyplomatycznego</b>												<input type="checkbox"/>
Średnia frekwencja na zajęciach:	0 - 24 %	<input type="checkbox"/>	25 - 49 %	<input type="checkbox"/>	50 - 74 %	<input type="checkbox"/>	75 - 100 %	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>
Ocena z przedmiotów zawodowych:	ndst.*	<input type="checkbox"/>	dop.*	<input type="checkbox"/>	dst.*	<input type="checkbox"/>	db.*	<input type="checkbox"/>	bdb.*	<input type="checkbox"/>	cel.*	<input type="checkbox"/>
<b>Zadanie 5 Dodatkowe kursy specjalistyczne dla uczniów, realizowane we współpracy z podmiotami otoczenia społeczno- gospodarczego</b>												<input type="checkbox"/>
Wyrażam chęć uczestnictwa w kursach:	Barista		<input type="checkbox"/>	Etyka w zawodzie barmana		<input type="checkbox"/>	Carving					<input type="checkbox"/>
Średnia frekwencja na zajęciach:	0 - 24 %	<input type="checkbox"/>	25 - 49 %	<input type="checkbox"/>	50 - 74 %	<input type="checkbox"/>	75 - 100 %	<input type="checkbox"/>				<input type="checkbox"/>

Projekt nr RPLD.11.03.01-10-0032/15, pn. "Szkoła mistrzostwa kulinarnego",  
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego  
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

**FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU  
„Szkoła mistrzostwa kulinarnego”**

Ocena z przedmiotów zawodowych:	ndst.*	<input type="checkbox"/>	dop.*	<input type="checkbox"/>	dst.*	<input type="checkbox"/>	db.*	<input type="checkbox"/>	bdb.*	<input type="checkbox"/>	cel.*	<input type="checkbox"/>
<b>CZĘŚĆ D Kryteria premiujące (wypełnia Pedagog Szkolny)</b>												
Uczeń o specjalnych potrzebach edukacyjnych o niskiej motywacji i poczuciu własnej wartości – 1 pkt.:	TAK ..... (podpis Pedagoga Szkolnego)						NIE ..... (podpis Pedagoga Szkolnego)					
Osoby z niepełnosprawnościami – 2 pkt:	TAK ..... (podpis Pedagoga Szkolnego)						NIE ..... (podpis Pedagoga Szkolnego)					
Dziewczęta – 1 pkt:	TAK ..... (podpis Pedagoga Szkolnego)						NIE ..... (podpis Pedagoga Szkolnego)					
Ocena z przedmiotów zawodowych (min. dobra - 1 pkt):	ndst.*	<input type="checkbox"/>	dop.*	<input type="checkbox"/>	dst.*	<input type="checkbox"/>	db.*	<input type="checkbox"/>	bdb.*	<input type="checkbox"/>	cel.*	<input type="checkbox"/>

\* Należy wstawić znak „x” we właściwym polu.

.....  
(data, czytelny podpis Uczestnika)

.....  
(data, czytelny podpis Rodzica/ Opiekuna prawnego)

Wypełnia Koordynator Projektu:

<b>Liczba uzyskanych punktów:</b>	
-----------------------------------	--

.....  
(podpis Koordynatora Projektu)