

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

**REGULAMIN PROJEKTU Z ZASADAMI REKRUTACJI**  
**„Szkoła mistrzostwa kulinarnego”**  
Nr Projektu RPLD.11.03.01-10-0032/15  
w ramach Osi priorytetowej XI Edukacja Kwalifikacje Umiejętności  
Działania XI.3 Kształcenie zawodowe  
**w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego**  
**Województwa Łódzkiego na lata 2014 - 2020**  
Projekt realizowany jest w okresie **01.09.2016r. – 31.08.2018 r.**

## I. Informacje ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa warunki uczestnictwa w Projekcie: **„Szkoła mistrzostwa kulinarnego”** realizowanego w ramach Osi priorytetowej – XI Edukacja Kwalifikacje Umiejętności, Działania XI.3 Kształcenie zawodowe, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 - 2020. Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Projekt realizowany jest przez Miasto Łódź/ Zespół Szkół Gastronomicznych im. I Armii Wojska Polskiego
3. Regulamin określa warunki uczestnictwa w Projekcie oraz zasady organizacji poszczególnych działań w ramach Projektu.
4. Ogólny nadzór nad realizacją Projektu sprawuje Koordynator Projektu.
5. Wszystkie decyzje podejmowane w oparciu o regulamin są zgodne z:
  - a) zapisami Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 - 2020, Oś priorytetowa – XI Edukacja Kwalifikacje Umiejętności, Działanie XI.3 Kształcenie zawodowe.
  - b) umową o dofinansowanie Projektu.

## II. Cel projektu

Celem głównym projektu jest Zwiększenie jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ukierunkowane na poprawę zdolności do zatrudnienia 144 uczniów szkoły (70 K), poprzez podniesienie- we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym - kompetencji/kwalifikacji 27 n-li kształcenia zawodowego, wyposażenie pracowni i warsztatów szkolnych oraz poprzez organizację: staży i praktyk zawodowych, dodatkowych zajęć specjalistycznych (Nowoczesne Technologie Gastronomiczne, Catering, Barmaństwo, Miksologia, Serwis dyplomatyczny, Carving, Barista), doradztwa edukacyjno-zawodowego, w terminie od 01.09.2016 r. do 31.08.2018 r.

Projekt dzięki w/w działaniom zrealizowanym we współpracy z otoczeniem społeczno- gospodarczym, poprawi zdolność do zatrudnienia 144 uczniów ZSG (przyszłych absolwentów kształcenia zawodowego), dostosuje kierunki kształcenia w ZSG do regionalnego rynku pracy i tym samym przyczynia się do realizacji celu szczegółowego RPO WŁ.

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

### III. Zakres wsparcia

Projekt pn. „Szkoła mistrzostwa kulinarnego” obejmuje wsparciem uczniów oraz nauczycieli ZSG poprzez udział uczniów w:

- a) zajęciach warsztatowych z Nowoczesnych Technik Gastronomicznych – 70godz., + 150 godzin staż u pracodawcy
- b) zajęciach warsztatowych z Cateringu – 70godz, + 150 godzin staż u pracodawcy
- c) zajęciach warsztatowych z miksologii - barmaństwa - serwisu dyplomatycznego 70godz. + 150 godzin staż u pracodawcy
- d) doradztwo edukacyjno-zawodowe w tym: indywidualne doradztwo - 2godz/ucz. oraz warsztaty z samozatrudnienie -12godz. i z autoprezentacji - 12godz.
- e) dodatkowe kursy specjalistyczne w tym:
  - kurs baristy – 18godz dla 80 uczniów
  - etyka w zawodzie barmana – 8godz. – dla 80 uczniów
  - carving – 35godz. dla 32 uczniów

oraz udział nauczycieli w:

- a) kursie - kuchnia obcych narodów, w wymiarze 30godz. dla 20 n-li;
- b) kursie baristy 18godz. 20 n-li;
- c) kursie nowe trendy w barmaństwie: 8godz. dla 20 n-li;
- d) kursie sommelierskim: 8godz., dla 20 n-li;
- e) kursie carvingu: 30godz., dla 20 n-li
- f) studiach podyplomowych

### IV. Kryteria uczestnictwa

**Kryteria formalne:** w przypadku uczniów: status ucznia ZSG, zgoda rodzica/opiekuna na udział w projekcie (w przypadku niepełnoletnich uczniów);

W przypadku nauczycieli: status nauczyciela kształcenia zawodowego zatrudnionego w ZSG

**Kryteria merytoryczne:** w przypadku uczniów: wysoka frekwencja na zajęciach (min. 75%), ocena z przedmiotów zawodowych min. Dostateczna;

W przypadku nauczycieli: min. 1 rok stażu pracy w ZSG, wysoka motywacja oraz zgodność oczekiwań nauczycieli z programem i rodzajem szkolenia (na podstawie rozmowy kwalifikacyjnej prowadzonej przez Koordynatora)

**Kryteria punktowe :**

1. Poziom awansu zawodowego nauczycieli: nauczyciel mianowany lub kontraktowy - 1pkt.
2. Uczniowie o SPE o niskiej motywacji i poczuciu własnej wartości – 1pkt
3. Osoby z niepełnosprawnościami – 2pkt.
4. Dziewczęta – 1pkt.
5. Uczniowie z min. Dobrą z przedmiotów zawodowych -1pkt.

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

O miejscu na liście uczestników decydować będzie liczba uzyskanych punktów po spełnieniu przez potencjalnych uczestników kryteriów formalnych i merytorycznych.

## V. Procedura rekrutacji

1. Rekrutacja prowadzona jest przez Koordynatora w ZSG
2. Zgłoszenia do uczestnictwa w Projekcie dokonuje się za pomocą formularza zgłoszenia uczestnika do projektu zamieszczonego i dostępnego na stronie [www.gastronomik.neostrada.pl](http://www.gastronomik.neostrada.pl) oraz biurze projektu pok. nr 27
3. Wymagane dokumenty należy czytelnie wypełnić i podpisać, w przypadku osób niepełnoletnich dokumenty podpisują rodzice lub opiekunowie prawni, a następnie złożyć biurze projektu w pok. nr 27
4. Rekrutacja do projektu zostanie przeprowadzone dwukrotnie w niżej wymienionych terminach:
  - wrzesień 2016r,
  - grudzień2016r./styczeń 2017r.
  - wrzesień 2017r.
  - grudzień2017r./styczeń 2018r
5. Weryfikacja złożonych dokumentów pod względem formalnym będzie dokonana przez Koordynatora
6. O ostatecznym zakwalifikowaniu uczestników będzie decydowało spełnienie wymagań przedstawionych w niniejszym regulaminie oraz kolejność zgłoszeń.
7. Zgodnie z działaniami równościowymi założonymi w projekcie zakłada się udział dziewcząt na poziomie 48%.
8. Informacje o zakwalifikowaniu się do uczestnictwa w projekcie zostaną umieszczone na tablicy informacyjnej znajdującej się przy biurze projektu.

## VI. Postanowienia końcowe

1. Regulamin obowiązuje przez cały okres realizacji Projektu.
2. Uczestnicy projektu zobowiązani są do zapoznania się z treścią Regulaminu oraz stosowania się do niego.
3. Udział w projekcie jest całkowicie bezpłatny.
4. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany niniejszego Regulaminu.
5. Regulamin projektu dostępny jest na stronie internetowej projektu [www.gastronomik.neostrada.pl](http://www.gastronomik.neostrada.pl), oraz w biurze projektu pok. nr 27 ul. Sienkiewicza 88 90-357 Łódź