

Projekt nr RPLD. 11.03.01-10-0041/16 pn. "Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej" współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

**REGULAMIN PROJEKTU Z ZASADAMI REKRUTACJI
„Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej”**

Nr Projektu RPLD.11.03.01-10-0041/16

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 **01.04.2017r. – 31.03.2019r.**

I. Informacje ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa warunki uczestnictwa w Projekcie: „**Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej**” 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 192 uczniów/absolwentów szkoły (144K/68M), poprzez podniesienie-we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym - kompetencji/kwalifikacji 27 n-li kształcenia zawodowego, doposażenie pracowni i warsztatów szkolnych oraz poprzez organizację: staży i praktyk zawodowych, dodatkowych zajęć specjalistycznych (kuchnie regionalne, kuchnia śródziemnomorska, kelnerstwo i miksologia, carving, baristyka, food desing), doradztwa edukacyjno-zawodowego, w terminie od 01.04.2017r. do 31.03.2019r.

Projekt dzięki w/w działaniom zrealizowanym we współpracy z otoczeniem społeczno- gospodarczym, poprawi zdolność do zatrudnienia 192 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. 11.03.01-10-0041/16 pn. „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

III. Zakres wsparcia

Projekt pn. „Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej” obejmuje wsparciem uczniów oraz nauczycieli ZSG poprzez udział uczniów w:

- a) zajęciach warsztatowych z Kuchni regionalnych (wielkopolska lub śląska) – 48godz., + 150 godzin staż/praktyka u pracodawcy (staż/praktyka obowiązkowa)
- b) zajęciach warsztatowych z Kuchni śródziemnomorskiej – 56godz, + 150 godzin staż/praktyka u pracodawcy (staż/praktyka obowiązkowa)
- c) zajęciach warsztatowych z Cukiernictwa 40godz. + 150 godzin staż/praktyka u pracodawcy (staż/praktyka obowiązkowa)
- d) zajęciach warsztatowych z Kelnerstwa i miksologii 60godz. + 150 godzin staż/praktyka u pracodawcy (staż/praktyka obowiązkowa)
- e) doradztwo edukacyjno-zawodowe w tym: indywidualne doradztwo -2godz/ucz.
- f) dodatkowe kursy specjalistyczne prowadzone przez trenerów zewnętrznych w tym:
 - kurs baristy – 18godz dla 48 uczniów
 - nowoczesne trendy w cukiernictwie – 15godz. – dla 64 uczniów
 - carving – 20godz. dla 48 uczniów
 - food desing – 20 godz. dla 80 uczniów

oraz udział nauczycieli w:

- a) kursie - cukiernictwo, w wymiarze 14 godz. dla 20 n-li;
- b) kursie – kuchnia fusion 25godz. 20 n-li;
- c) 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%): 1pkt. + 1 pkt. za każde 5% powyżej 75%,
- w przypadku frekwencji na zajęciach poniżej 75% uczeń uzyskuje 0 pkt.
- min. dostateczna ocena z przedmiotów zawodowych: 1pkt + 1 pkt. za każdy kolejny poziom powyżej dst.

W przypadku nauczycieli:

- min. 1 rok stażu pracy w ZSG – 1pkt.
- zgodność szkolenia /studiów z nauczaniem przedmiotem – 1pkt.
- wysoka motywacja (na podstawie rozmowy kwalifikacyjnej prowadzonej przez Koordynatora) – 1pkt.

Projekt nr RPLD. 11.03.01-10-0041/16 pn. "Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej" współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Kryteria premiujące:

1. W przypadku nauczycieli: poziom awansu zawodowego nauczycieli: nauczyciel mianowany lub kontraktowy -1pkt.
2. W przypadku uczniów:
 - uczniowie o SPE o niskiej motywacji i poczuciu własnej wartości – 1pkt
 - osoby z niepełnosprawnościami – 2pkt.
 - dziewczęta – 1pkt.

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 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 czterokrotnie w niżej wymienionych terminach:
 - kwiecień 2017r,
 - październik 2017r.
 - styczeń 2018r.
 - Wrzesień 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 46%.
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.



Projekt nr RPLD. 11.03.01-10-0041/16 pn. "Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej"
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu
Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

4. Każdy uczeń podejmując uczestnictwo w Projekcie ma obowiązek odbyć staż/praktykę u pracodawcy w wymiarze 150godzin oraz indywidualne doradztwo zawodowe w wymiarze 2 godzin.
5. Organizator zastrzega sobie prawo zmiany niniejszego Regulaminu.
6. Regulamin projektu dostępny jest na stronie internetowej projektu www.gastronomik.neostrada.pl, oraz w biurze projektu pok. nr 27 ul. Sienkiewicza 88 90-357 Łódź