

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Data złożenia Formularza:

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIA „Mistrzowie Gastronomii”																	
CZĘŚĆ A Dane uczestnika																	
Nazwisko:				Imię:													
Data urodzenia – (RRRR-MM-DD)												Płeć*:		<input type="checkbox"/>	Kobieta*	<input type="checkbox"/>	Mężczyzna*
PESEL:				Wiek:			lat									
Wykształcenie*:		Podstawowe *		<input type="checkbox"/>	Gimnazjalne *		<input type="checkbox"/>	Branżowe I stopnia*		<input type="checkbox"/>							
Osoba z niepełnosprawnościami:				TAK	<input type="checkbox"/>	NIE	<input type="checkbox"/>	Odmowa podania informacji		<input type="checkbox"/>							
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:																	
Status uczestnika projektu w chwili przystąpienia do projektu																	
Przewidywana data zakończenia edukacji w placówce edukacyjnej, w której skorzystano ze wsparcia <i>(wypełnia nauczyciel)</i>																	
CZĘŚĆ B Kryteria formalne																	
Status ucznia*:		<input type="checkbox"/>	Uczeń Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi														
Zgoda Rodziców/ Opiekunów prawnych na uczestnictwo		WYRAŻAM ZGODĘ				NIE WYRAŻAM ZGODY											

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIĄ „Mistrzowie Gastronomii”

dziecka w projekcie, w tym w stażach (w przypadku niepełnoletnich uczniów) <small>(podpis Rodzica/ Opiekuna)</small> <small>(podpis Rodzica/ Opiekuna)</small>
---	--	--

CZĘŚĆ C Kryteria merytoryczne

Zadanie 1a Kuchnie orientalne – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń)	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	☞	75%* (1pkt.)	☞	80%* (2pkt.)	☞	85%* (3pkt.)	☞	90%* (4pkt.)	☞	95%* (5pkt.)	☞	100%* (6pkt.)	☞
---	-------------------	---	-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---	------------------	---

Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>
---	----------------------------	--------------------------	------------------	--------------------------	-----------------	--------------------------	------------------	--------------------------	------------------	--------------------------

Zadanie 1b Kuchnia obcych narodów – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń)	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	☞	75%* (1pkt.)	☞	80%* (2pkt.)	☞	85%* (3pkt.)	☞	90%* (4pkt.)	☞	95%* (5pkt.)	☞	100%* (6pkt.)	☞
---	-------------------	---	-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---	------------------	---

Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>
---	----------------------------	--------------------------	------------------	--------------------------	-----------------	--------------------------	------------------	--------------------------	------------------	--------------------------

Zadanie 2 Dieta-zdrowe żywienie – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń)	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)	<input type="checkbox"/>
--	--------------------------

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIĄ „Mistrzowie Gastronomii”

<i>uczeń</i>														
Średnia frekwencja na zajęciach (<i>min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%</i>) <i>(wypełnia nauczyciel)</i>	0-70%* <i>(0pkt.)</i>	✎	75%* <i>(1pkt.)</i>	✎	80%* <i>(2pkt.)</i>	✎	85%* <i>(3pkt.)</i>	✎	90%* <i>(4pkt.)</i>	✎	95%* <i>(5pkt.)</i>	100%* <i>(6pkt.)</i>	✎	
Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (<i>dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej</i>) <i>(wypełnia nauczyciel)</i>	ndst./ dop.* <i>(0pkt.)</i>	☐	dst.* <i>(1pkt.)</i>	☐	db.* <i>(2pkt.)</i>	☐	bdb.* <i>(3pkt.)</i>	☐	cel.* <i>(4pkt.)</i>	☐				
Zadanie 3 Tradycyjne cukiernictwo w nowej odsłonie – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* <i>(wypełnia uczeń)</i>												☐		
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* <i>(wypełnia uczeń)</i>												☐		
Średnia frekwencja na zajęciach (<i>min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%</i>) <i>(wypełnia nauczyciel)</i>	0-70%* <i>(0pkt.)</i>	✎	75%* <i>(1pkt.)</i>	✎	80%* <i>(2pkt.)</i>	✎	85%* <i>(3pkt.)</i>	✎	90%* <i>(4pkt.)</i>	✎	95%* <i>(5pkt.)</i>	✎	100%* <i>(6pkt.)</i>	✎
Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (<i>dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej</i>) <i>(wypełnia nauczyciel)</i>	ndst./ dop.* <i>(0pkt.)</i>	☐	dst.* <i>(1pkt.)</i>	☐	db.* <i>(2pkt.)</i>	☐	bdb.* <i>(3pkt.)</i>	☐	cel.* <i>(4pkt.)</i>	☐				
Zadanie 4a Barmaństwo/miksologia – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* <i>(wypełnia uczeń)</i>												☐		
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* <i>(wypełnia uczeń)</i>												☐		
Średnia frekwencja na zajęciach (<i>min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%</i>)	0-70%* <i>(0pkt.)</i>	✎	75%* <i>(1pkt.)</i>	✎	80%* <i>(2pkt.)</i>	✎	85%* <i>(3pkt.)</i>	✎	90%* <i>(4pkt.)</i>	✎	95%* <i>(5pkt.)</i>	✎	100%* <i>(6pkt.)</i>	✎

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIA „Mistrzowie Gastronomii”

<i>(wypełnia nauczyciel)</i>																								
Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>														
Zadanie 4b Kelnerstwo-synchroniczna obsługa gości – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>												
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>												
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>										
Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>														
Zadanie 5a Carving – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>												
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)												<input type="checkbox"/>												
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>										
Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>														

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNI „Mistrzowie Gastronomii”

każdy poziom
oceny powyżej
dostatecznej)
(wypełnia
nauczyciel)

Zadanie 5b Sporządzanie potraw przy gościu – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń)

Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)

Średnia frekwencja na
zajęciach (min. 75%:
1 pkt + dodatk. 1 pkt.
za każdy wzrost
frekwencji o 5%)
(wypełnia nauczyciel)

0-70%*
(0pkt.)



75%*
(1pkt.)



80%*
(2pkt.)



85%*
(3pkt.)



90%*
(4pkt.)



95%*
(5pkt.)



100%*
(6pkt.)



Średnia ocena z
przedmiotów
zawodowych
(dostateczna - 1
pkt. + 1pkt. za
każdy poziom
oceny powyżej
dostatecznej)
(wypełnia
nauczyciel)

ndst./
dop.*
(0pkt.)

dst.*
(1pkt.)

db.*
(2pkt.)

bdb.*
(3pkt.)

cel.*
(4pkt.)

Zadanie 6 Język francuski zawodowy – dodatkowe zajęcia specjalistyczne* (wypełnia uczeń)

Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych* (wypełnia uczeń)

Średnia frekwencja na
zajęciach (min. 75%:
1 pkt + dodatk. 1 pkt.
za każdy wzrost
frekwencji o 5%)
(wypełnia nauczyciel)

0-70%*
(0pkt.)



75%*
(1pkt.)



80%*
(2pkt.)



85%*
(3pkt.)



90%*
(4pkt.)



95%*
(5pkt.)



100%*
(6pkt.)



Średnia ocena z
przedmiotów
zawodowych
(dostateczna - 1
pkt. + 1pkt. za
każdy poziom
oceny powyżej
dostatecznej)
(wypełnia
nauczyciel)

ndst./
dop.*
(0pkt.)

dst.*
(1pkt.)

db.*
(2pkt.)

bdb.*
(3pkt.)

cel.*
(4pkt.)

Zadanie 7a Baristyka – kurs/szkolenie zewnętrzne* (wypełnia uczeń)

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIĄ „Mistrzowie Gastronomii”

Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)

Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
	Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>

Zadanie 7b Akademia kelnera – kurs/szkolenie zewnętrzne* (wypełnia uczeń)

Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)

Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
	Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>			<input type="checkbox"/>

Zadanie 7c Kuchnia fusion – kurs/szkolenie zewnętrzne* (wypełnia uczeń)

Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)

Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
--	----------------	--------------------------	--------------	--------------------------	--------------	--------------------------	--------------	--------------------------	--------------	--------------------------	--------------	--------------------------	---------------	--------------------------

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
 współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
 w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIĄ „Mistrzowie Gastronomii”

<i>(wypełnia nauczyciel)</i>														
Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>				
Zadanie 7d Fair bar, czyli barmańska żonglerka – kurs/szkolenie zewnętrzne* (wypełnia uczeń)											<input type="checkbox"/>			
Uczeń kształcący się w zawodzie Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych lub Kucharz* (wypełnia uczeń)											<input type="checkbox"/>			
Średnia frekwencja na zajęciach (min. 75%: 1 pkt + dodatk. 1 pkt. za każdy wzrost frekwencji o 5%) (wypełnia nauczyciel)	0-70%* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	75%* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	80%* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	85%* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	90%* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>	95%* (5pkt.)	<input type="checkbox"/>	100%* (6pkt.)	<input type="checkbox"/>
Średnia ocena z przedmiotów zawodowych (dostateczna - 1 pkt. + 1pkt. za każdy poziom oceny powyżej dostatecznej) (wypełnia nauczyciel)	ndst./ dop.* (0pkt.)	<input type="checkbox"/>	dst.* (1pkt.)	<input type="checkbox"/>	db.* (2pkt.)	<input type="checkbox"/>	bdb.* (3pkt.)	<input type="checkbox"/>	cel.* (4pkt.)	<input type="checkbox"/>				
Deklaruję chęć uczestnictwa w:														
Zadanie 8 Doradztwo edukacyjno-zawodowe (wypełnia uczeń)	TAK*						NIE*							
	<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>							
Zadanie 9 Staże/praktyki zawodowe (wypełnia uczeń)	TAK*						NIE*							
	<input type="checkbox"/>						<input type="checkbox"/>							
CZĘŚĆ D Kryteria premiujące (wypełnia Koordynator)														
Osoby o Specjalnych Potrzebach Edukacyjnych – 3 pkt.	TAK						NIE							

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0010/18, pn. „Mistrzowie gastronomii”,
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

**FORMULARZ ZGŁOSZENIA UCZESTNIKA PROJEKTU - UCZNIĄ
„Mistrzowie Gastronomii”**

	<i>(podpis Koordynatora)</i>	<i>(podpis Koordynatora)</i>
Kobiety – 2 pkt.	TAK <i>(podpis Koordynatora)</i>	NIE <i>(podpis Koordynatora)</i>

* Należy wstawić znak „X” we właściwym polu.

.....
(czytelny podpis Uczestnika)

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

Wypełnia Koordynator Projektu:

Liczba uzyskanych punktów:	
Rekomendowany do udziału w zadaniu:	

.....
(podpis Koordynatora Projektu)