

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

REGULAMIN PROJEKTU Z ZASADAMI REKRUTACJI „Mistrzowie gastronomii”

Nr Projektu RPLD.11.03.02-10-0010/18

w ramach Osi priorytetowej XI Edukacja Kwalifikacje Umiejętności

Działania dla Osi XI.3 Kształcenie zawodowe

Poddziałania XI.3.2 Kształcenie zawodowe – miasto Łódź

w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego

Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Projekt realizowany jest w okresie **01.08.2019r.-31.07-2021r.**

I. Informacje ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa warunki uczestnictwa w Projekcie: „**Mistrzowie gastronomii**” realizowanego w ramach Osi priorytetowej – XI Edukacja Kwalifikacje Umiejętności, Poddziałania XI.3.2 Kształcenie zawodowe – miasto Łódź, 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 w Łodzi.
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.1.3 Kształcenie zawodowe.
 - b) umową o dofinansowanie Projektu.

II. Cel projektu

Celem projektu jest zwiększenie we współpracy z pracodawcami - jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ukierunkowane na poprawę zdolności do zatrudnienia 220 uczniów szkoły (120 K/100M), poprzez podniesienie kompetencji/kwalifikacji 22 n-li kształcenia zawodowego (21K/1M), adaptację i doposażenie pracowni szkolnych oraz poprzez organizację dla uczniów: staży/praktyk ,doradztwa zawodowego, dodatkowych zajęć z zakresu: kuchni obcych narodów (w tym orientalnej), dietetyki, zdrowego odżywiania, cukiernictwa, barmaństwa/miksologii, synchronicznej obsługi gości, carvingu, sporządzania potraw przy gościu, baristyki, kelnerstwa, kuchni fusion, barmańskiej żonglerki, języka francuskiego branżowego, w terminie od 01.08.2019r. do 31.07.2021 r., co jest zgodne z przeprowadzoną przez ZSG Diagnozą zatwierdzoną przez organ prowadzący.

Grupę docelową projektu stanowią: ZSG w Łodzi (Technikum i Szkoła Branżowa) jego uczniowie oraz n-le kształcenia zawodowego.

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

Wsparciem w ramach projekcie zostanie objętych 220 ucz. (120K/100M), oraz 22 n-li (21K/1M) kształcenia zawodowego.

Uczestnicy projektu z obszarów wiejskich stanowią ok.9%. Uczniowie o specjalnych potrzebach edukacyjnych stanowią ok. 20% grupy docelowej.

Na etapie opracowywania projektu brak osób z niepełnosprawnościami wśród potencjalnych uczestników projekt.

III. Zakres wsparcia

Projekt pn. „Mistrzowie gastronomii” obejmuje wsparciem uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi poprzez udział uczniów w:

- 1) Kuchnie orientalne – dodatkowe zajęcia specjalistyczne: $48\text{h/gr.} \cdot 6\text{gr.} = 288\text{h}$;
- 2) Kuchnie obcych narodów – dodatkowe zajęcia specjalistyczne: $56\text{h/gr.} \cdot 6\text{gr.} = 336\text{h}$;
- 3) Diety-zdrowe żywienie – dodatkowe zajęcia specjalistyczne: $48\text{h/gr.} \cdot 3\text{gr.} = 144\text{h}$;
- 5) Tradycyjne cukiernictwo w nowej odsłonie – dodatkowe zajęcia specjalistyczne: $40\text{h/gr.} \cdot 6\text{gr.} = 240\text{h}$;
- 6) Barmaństwo/miksologia – dodatkowe zajęcia specjalistyczne: $40\text{h/gr.} \cdot 6\text{gr.} = 240\text{h}$;
- 7) Kelnerstwo-synchroniczna obsługa gości – dodatkowe zajęcia specjalistyczne: $40\text{h/gr.} \cdot 6\text{gr.} = 240\text{h}$;
- 8) Carving – dodatkowe zajęcia specjalistyczne: $30\text{h/gr.} \cdot 3\text{gr.} = 90\text{h}$;
- 9) Sporządzanie potraw przy gościu – dodatkowe zajęcia specjalistyczne: $20\text{h/gr.} \cdot 3\text{gr.} = 60\text{h}$;
- 10) Język francuski zawodowy – dodatkowe zajęcia specjalistyczne: $60\text{h/gr.} \cdot 2\text{gr.} = 120\text{h}$;
- 11) Baristyka – kurs/szkolenie zewnętrzne: $20\text{h/gr.} \cdot 6\text{gr.} = 120\text{h}$;
- 12) Akademia kelnera – kurs/szkolenie zewnętrzne: $16\text{h/gr.} \cdot 2\text{gr.} = 32\text{h}$;
- 13) Kuchnia fusion – kurs/szkolenie zewnętrzne: $15\text{h/gr.} \cdot 6\text{gr.} = 90\text{h}$;
- 14) Flair bar, czyli barmańska żonglerka – kurs/szkolenie zewnętrzne: $24\text{h/gr.} \cdot 4\text{gr.} = 96\text{h}$;
- 15) Doradztwo edukacyjno-zawodowe, w tym:
 - indywidualne: $2\text{h/ucz.} \cdot 220\text{ucz.} = 440\text{h}$;
 - grupowe: $5\text{h/gr.} \cdot 20\text{gr.} = 100\text{h}$;
- 16) Staże/praktyki zawodowe: $150\text{h/ucz.} \cdot 220\text{ucz.} = 33\ 000\text{h}$

oraz udział nauczycieli w:

- 1) Studiach podyplomowych „Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii”: $100\text{h/semestr/n-la} \cdot 2\text{semestry} \cdot 4\text{n-li} = 800\text{h}$;
- 2) Studiach podyplomowych „Coaching Zdrowia i Żywienia”: $90\text{h/semestr/n-la} \cdot 2\text{semestry} \cdot 1\text{n-l} = 180\text{h}$;
- 3) Kursie z cukiernictwa: 16h dla 20n-li;
- 4) Kursie z ryb i owoców morza: 16h dla 20 n-li;

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

5) Szkoleniu z obsługi zakupionego sprzętu: 8h/gr.*2gr.=16h.

Kryteria uczestnictwa

Kryteria formalne:

*w przypadku uczniów:

- uczeń Zespołu Szkół Gastronomicznych w Łodzi;
- zgoda rodzica/opiekuna na udział w projekcie (w przypadku niepełnoletnich uczniów);

*w przypadku nauczycieli:

- status nauczyciela kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi.

Kryteria merytoryczne:

*w przypadku uczniów:

- frekwencja za zajęciach minimum 75% - 1pkt., dodatkowo 1pkt. za każde 5% powyżej;
- średnia ocena z przedmiotów zawodowych minimum dst. – 1pkt., dodatkowo 1pkt. za każdy kolejny poziom powyżej dst.;

*w przypadku nauczycieli:

- zgodność szkolenia/studiów z nauczaniem przedmiotem – 1pkt.;
- minimum 1 rok stażu pracy w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi – 1pkt.;
- wysoka motywacja – na podstawie rozmowy z Koordynatorem – 1pkt.

Kryteria dodatkowe/ premiujące:

- poziom awansu zawodowego, tj. nauczyciel mianowany lub kontraktowy – 1pkt.;
- osoby o Specjalnych Potrzebach Edukacyjnych – 3pkt.;
- kobiety – 2pkt.

Osoby z niepełnosprawnością zgłaszające się do projektu zostaną do niego obligatoryjnie przyjęte.

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

W przypadku większej liczby uczestników utworzone zostaną listy rezerwowe.

IV. Procedura rekrutacji

1. Rekrutacja prowadzona jest przez Koordynatora w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi;

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

2. Zgłoszenia do uczestnictwa w Projekcie dokonuje się za pomocą formularza zgłoszenia uczestnika do projektu zamieszczonego i dostępnego na stronie WWW. <http://zsg.ddns.net/strona/projektyunijne> oraz biurze projektu pok.22 ZSG, ul. Sienkiewicza 88
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.22 ZSG, ul. Sienkiewicza 88
4. Rekrutacja do projektu zostanie przeprowadzona trzykrotnie w niżej wymienionych terminach:
 - wrzesień 2019 r.;
 - luty 2020 r.;
 - wrzesień 2020r.
5. Weryfikacja złożonych dokumentów pod względem formalnym będzie dokonana przez Koordynatora Projektu;
6. O ostatecznym zakwalifikowaniu uczestników będzie decydowało spełnienie wymagań przedstawionych w niniejszym regulaminie, liczba uzyskanych punktów oraz frekwencja na zajęciach;
7. Proces rekrutacji przebiegać będzie z zachowaniem zasady równości szans, w tym równości płci;
8. Informacje o zakwalifikowaniu się do uczestnictwa w projekcie zostaną umieszczone na tablicy informacyjnej znajdującej się przy biurze projektu.

V. 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. <http://zsg.ddns.net/strona/projektyunijne> oraz biurze projektu pok.22 ZSG, ul. Sienkiewicza 88