## REGULAMIN PROJEKTU Z ZASADAMI REKRUTACJI

## „Moja pasja – Gastronomia”

## Nr Projektu RPLD.11.03.02-10-0012/19

## Informacje ogólne

Niniejszy Regulamin określa warunki uczestnictwa oraz zasady organizacji zajęć w Projekcie: **„Moja pasja – Gastronomia”** realizowanego w ramach Osi priorytetowej – XI Edukacja Kwalifikacje Umiejętności, Działania XI.3.1 Kształcenie zawodowe, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020. Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020.

Wnioskodawcą Projektu jest Miasto Łódź, a realizowany jest przez Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi

Ogólny nadzór nad realizacją Projektu sprawuje Koordynator Projektu.

Wszystkie decyzje podejmowane w oparciu o regulamin są zgodne z:

wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020

regulaminem konkursu RPLD.11.03.02-IZ.00-10-001/19.

umową o dofinansowanie Projektu.

Biuro projektu znajduje się w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Henryka Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź.

Projekt realizowany jest w okresie **01.01.2020r. – 31.12.2022r.**

Wartość projektu **1 998 739,18 zł**

## Cel projektu oraz grupa docelowa

Celem projektu jest zwiększenie w terminie od 01.09.2020r. do 31.08.2022r., we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym, jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Gastronomicznych Łodzi, ukierunkowane na dostosowanie kierunków kształcenia i szkolenia zawodowego w ZSG do regionalnego rynku pracy oraz na poprawę zdolności do zatrudnienia 200 uczniów (120K/80M) placówki, poprzez podniesienie kompetencji 24 nauczycieli (22K/2M) kształcenia zawodowego, adaptację i doposażenie pracowni szkolnych oraz poprzez organizację dla uczniów: staży/praktyk, doradztwa, zawodowego, dodatkowych zajęć z zakresu: kuchni arabskiej, kuchni staropolskiej, komponowania diet żywnościowych, tortów i monoporcji, barmaństwa, kelnerstwa, carvingu, przekąsek – food finger, baristyki, obsługi urządzeń gastronomicznych, warsztatów herbacianych oraz jęz. francuskiego branżowego, co jest zgodne z przeprowadzoną przez ZSG diagnozą indywidualną zatwierdzoną przez organ prowadzący.

Grupę docelową stanowią: Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi w ramach którego funkcjonuje Technikum kierunek: technik żywienia i usług gastronomicznych oraz Szkoła Branżowa I stopnia kierunek: kucharz – placówki prowadząca kształcenie zawodowe, ich uczniowie oraz nauczyciele kształcenia zawodowego. Wsparciem w ramach projektu zostanie objętych 200 uczniów (120K/80M) oraz 24 nauczycieli (22K/2M), w tym uczniowie technikum 190 osób (103K/87M), uczniowie szkoły branżowej 10 osób (7K/3M).

**Zakres wsparcia**

Projekt pn. „Moja pasja – Gastronomia” obejmuje wsparciem uczniów ZSG w Łodzi poprzez udział w n/w zajęciach/kursach/stażach:

Zajęciach w zakresie Kuchni arabskiej. (zadanie 3)

Skierowane do 48 uczestników projektu (UP), realizowane w 2 gr./edycję po 8UP/grupę przez 3 edycje, w wymiarze 48 h/gr.

Łącznie w okresie realizacji projektu: 288h (6gr.\*48h/gr.) dla 48UP(6 gr.\*8UP/gr.)

Zajęciach w zakresie Kuchni staropolskiej. (zadanie 3)

Skierowane do 64 UP, realizowane w 2 gr./edycję po 8UP/grupę przez 4 edycje, w wymiarze 48 h/gr.

Łącznie w okresie realizacji projektu: 384h (8gr.\*48h/gr.) dla 64UP(8 gr.\*8UP/gr.)

Zajęciach w zakresie Tortów i monoporcji. (zadanie 4)

Skierowane do 48 UP, realizowane w 2 gr./edycję po 8UP/grupę przez 3 edycje, w wymiarze 32 h/gr.

Łącznie w okresie realizacji projektu: 192h (8gr.\*32h/gr.) dla 48UP(6 gr.\*8UP/gr.)

Zajęciach w zakresie Komponowania diet żywnościowych. (zadanie 4)

Skierowane do 32 UP, realizowane w 2 gr./edycję po 8UP/grupę przez 2 edycje, w wymiarze 40 h/gr.

Łącznie w okresie realizacji projektu: 160h (4gr.\*40h/gr.) dla 32UP(4gr.\*8UP/gr.)

Zajęciach w zakresie Kelnerstwa. (zadanie 5)

Skierowane do 48 UP, realizowane w 2 gr./edycję po 8UP/grupę przez 3 edycje, w wymiarze 40 h/gr.

Łącznie w okresie realizacji projektu: 240h (6gr.\*40h/gr.) dla 48UP(6gr.\*8UP/gr.)

Zajęciach w zakresie Barmaństwa. (zadanie 5)

Skierowane do 48 UP, realizowane w 2 gr./edycję po 8UP/grupę przez 3 edycje, w wymiarze 40 h/gr.

Łącznie w okresie realizacji projektu: 240h (6gr.\*40h/gr.) dla 48UP(6gr.\*8UP/gr.)

Kurs Carving. (zadanie 6)

Skierowane do 24 UP, realizowane w 1 gr./edycję po 6UP/grupę przez 4 edycje, w wymiarze 30 h/gr.

Łącznie w okresie realizacji projektu: 120h (4gr.\*30h/gr.) dla 24UP(4gr.\*6UP/gr.)

Kurs Food finger. (zadanie 6)

Skierowane do 48 UP, realizowane w 1 gr./edycję po 8UP/grupę przez 6 edycje, w wymiarze 15 h/gr.

Łącznie w okresie realizacji projektu: 90h (6gr.\*15h/gr.) dla 48UP(6gr.\*8UP/gr.)

Kurs Baristyka. (zadanie 6)

Skierowane do 36 UP, realizowane w 1 gr./edycję po 6UP/grupę przez 6 edycje, w wymiarze 18 h/gr.

Łącznie w okresie realizacji projektu: 108h (6gr.\*18h/gr.) dla 36UP(6gr.\*6UP/gr.)

Kurs Obsługa urządzeń gastronomicznych. (zadanie 6)

Skierowane do 24 UP, realizowane w 1 gr./edycję po 8UP/grupę przez 3 edycje, w wymiarze 15 h/gr.

Łącznie w okresie realizacji projektu: 45h (3gr.\*15h/gr.) dla 24UP(3gr.\*8UP/gr.)

Kurs Tea – time, warsztaty herbaciane. (zadanie 6)

Skierowane do 36 UP, realizowane w 1 gr./edycję po 6UP/grupę przez 6 edycje, w wymiarze 15 h/gr.

Łącznie w okresie realizacji projektu: 90h (6gr.\*15h/gr.) dla 36UP(6gr.\*6UP/gr.)

Zajęcia w zakresie język francuski branżowy. (zadanie 7)

Skierowane do 8 uczestników projektu (UP), realizowane w 1 gr./edycję po 8UP/grupę przez 1 edycje, w wymiarze 60 h/gr.

Łącznie w okresie realizacji projektu: 60h (1gr.\*60h/gr.) dla 8UP(1gr.\*8UP/gr.)

Doradztwie zawodowym dla uczniów - obowiązkowy dla wszystkich uczniów uczestników projektu w wymiarze 3 h/UP

Łącznie w okresie realizacji projektu: 600h (200 UP \* 3h/UP)

Udział w stażach zawodowych u potencjalnych pracodawców- obowiązkowy dla wszystkich uczniów uczestników projektu w wymiarze min.150h/ucznia, realizowany na podstawie umowy zawartej pomiędzy szkołą, pracodawcą i uczniem.

## Zakres wsparcia dla n-li kształcenia zawodowego z ZSG obejmuje w ramach projektu

Kurs: Tradycyjne menu włoskiej restauracji. Skierowane do 15 nauczycieli w wymiarze 16h.

Kurs: Sushi dla profesjonalistów. Skierowane do 15 nauczycieli w wymiarze 16h.

Kurs: Carving 3-go stopnia + kurs rzeźbienia twarzy. Skierowane do 4 nauczycieli w wymiarze 18h.

Szkolenie z obsługi zakupionego w ramach projektu sprzętu i doposażenia. Skierowane do 24 nauczycieli, realizowane w 2 gr. po 12 osób. Łącznie 12h dla 24 nauczycieli.

## Procedury rekrutacji

Osobą odpowiedzialną za rekrutację jest Koordynator projektu.

Rekrutacja prowadzona będzie na terenie ZSG w terminie :IX 2020 oraz IX 2021 zgodnie z zasadą równości szans płci i niedyskryminacji.

Dostępność osób z niepełnosprawnościami (Oz/N) na etapie rekrutacji zostanie w projekcie zapewniona poprzez

Stronę projektu zgodną ze standardem WCAG 2.0,

Poprzez informowanie o projekcie otoczenia Oz/N np. SOSW z terenu m. Łódź.

Produkty i działania służące rekrutacji uwzględniać będą zasadę dostępności i niedyskryminacji:

Osoby zgłaszające się, spełniające kryteria zostaną obligatoryjnie przyjęte

Realizator projektu informuje o możliwości korzystania w ramach projektu przez osoby z niepełnosprawnościami z tłumaczeń na jęz. migowy oraz z asystentów osób z niepełnosprawnościami.

Realizator przekazuje poniżej informację nt. dostępności architektoniczne i informacyjnej projektu: „Moja pasja – gastronomia”

Dokumentacja rekrutacyjna dostępna jest w pok. 12 i na stronie http://gastronomik.edu.pl/index.php/moja-pasja-gastronomia/, w tym: regulamin projektu, formularz zgłoszeniowy, zgoda na przetwarzanie danych osobowych (oświadczenie uczestnika projektu – załącznik nr 5).

Zgłoszenia do uczestnictwa w projekcie dokonuje się za pomocą formularza zgłoszenia uczestnika do projektu złożonego w biurze projektu w pok. Nr 12

W przypadku osób niepełnoletnich dokumenty podpisują rodzice lub opiekunowie prawni.

## Kryteria uczestnictwa

## Kryteria formalne:

1.W przypadku uczniów:

- status ucznia technikum w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi,

-zgoda rodzica/opiekuna na udział w projekcie (w przypadku niepełnoletnich uczniów),

2. W przypadku nauczycieli:

- status nauczyciela kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi

## Kryteria merytoryczne:

1.W przypadku uczniów:

- frekwencja na zajęciach (75%): 1 pkt + 1 pkt za każde 5% powyżej 75%;

- średnia ocena z przedmiotów zawodowych: min dostateczny: 1 pkt + 1 pkt za każdy kolejny poziom powyżej dostateczny;

2.W przypadku nauczycieli:

- zgodność tematyki szkolenia szkolenia/kursu z nauczanym przedmiotem – 1 pkt

- min. 1 rok stażu pracy w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi – 1 pkt

- wysoka motywacja do podnoszenia kompetencji zawodowych (na podstawie rozmowy prowadzonej przez Koordynatora Projektu), skala od 1 do 5 pkt

## Kryteria dodatkowe/ premiujące:

1.W przypadku uczniów:

- uczestnik projektu o SPE– 3 pkt.,

- dziewczęta – 2 pkt.

2.W przypadku nauczycieli:

- nauczyciel mianowany lub kontraktowy – 1 pkt

Osoby z niepełnosprawnościami (Oz/N) zgłaszające się do projektu, spełniające kryteria formalne, zostaną do niego obligatoryjnie przyjęte;

W przypadku pozostałych osób decydować będzie liczba pkt. W sytuacji takiej samej liczby pkt. decyduje wyższa frekwencja.

W przypadku większej liczby chętnych utworzone zostaną listy rezerwowe.

## Postanowienia końcowe

Niniejszy regulamin wchodzi w życie z dniem 01.01.2020 roku.

Projektodawca zastrzega sobie prawo do zmian i uzupełniania Regulaminu w trakcie trwania projektu.

Regulamin dostępny jest w Biurze Projektu i na stronie internetowej projektuhttp://gastronomik.edu.pl/index.php/moja-pasja-gastronomia/

Sprawy nieuregulowane niniejszym Regulaminem, rozstrzyga Koordynator projektu.