

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0002/21 pn. "Kreatywny zawodowiec" współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

REGULAMIN PROJEKTU Z ZASADAMI REKRUTACJI

„Kreatywny zawodowiec”

Nr Projektu RPLD.11.03.02-10-0001/21

Informacje ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa warunki uczestnictwa oraz zasady organizacji zajęć w Projekcie: „**Kreatywny zawodowiec**” 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 Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020.
2. Wnioskodawcą Projektu jest Miasto Łódź/ Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi.
3. Ogólny nadzór nad realizacją Projektu sprawuje Koordynator Projektu.
4. Wszystkie decyzje podejmowane w oparciu o regulamin są zgodne z:
 - a) wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
 - b) regulaminem konkursu RPLD.11.03.02-IZ.00-10-001/21
 - c) umową o dofinansowanie Projektu.
5. Biuro projektu znajduje się w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ul. Henryka Sienkiewicza 88, 90-357 Łódź.
6. Projekt realizowany jest w okresie **01.01.2023r. – 30.06.2023r.**
7. Wartość projektu **500 000,00 zł.**

I. Cel projektu oraz grupa docelowa

Celem projektu jest zwiększenie jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi (ZSG), w terminie od 01.01.2023 r. do 30.06.2023 r., realizowane we współpracy z otoczeniem społ.-gospodarczym, ukierunkowane na dostosowanie kierunków kształcenia i szkolenia zawodowego w ZSG do regionalnego rynku pracy oraz poprawę zdolności do zatrudnienia 64 uczniów (41K/23M) placówki, poprzez podniesienie kompetencji 20n-li (18K/2M) kształcenia zawodowego, adaptację i doposażenie pracowni szkolnych oraz poprzez organizację dla uczniów: staży, dodatkowych szkoleń i zajęć podnoszących ich kompetencje zawodowe (sushi dla kucharzy, Ramen, Kuchnia Polska).

II. Zakres wsparcia

1. Wsparcie dla uczniów poprzez udział w n/w kursach/ zajęciach dodatkowych :
 - a) Zajęcia z Kuchni Polskiej (zadanie 1):
Skierowane do 45 uczestników projektu (UP) kierunku TŻ/UG, T/Kel oraz Kucharz, realizowane w 18h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 162h (9gr.*18h/gr.) dla 45UP(9gr.*5UP).

- b) Kurs Ramen (zadanie 2)
Skierowane do 10 uczestników projektu (UP) kierunku TŻ/UG,T/Kel oraz Kucharz, realizowane w 8h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 8h (1gr.*8h/gr.) dla 10UP(1gr.*10UP).
- c) Kurs Sushi dla kucharzy (zadanie 2)
Skierowane do 9 uczestników projektu (UP) kierunku TŻ/UG, T/Kel oraz Kucharz, realizowane w 16h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 16h (1gr.*16h/gr.) dla 9UP(1gr.*9UP).
- d) Staż - Organizacja we współpracy z pracodawcami staży dla uczniów - dla 10 uczestników projektu w wymiarze 150h/uczni, realizowany na podstawie umowy zawartej pomiędzy szkołą, pracodawcą i uczniem. (Zadanie 3)
2. Wsparcie dla nauczycieli kształcenia zawodowego ZSG w Łodzi poprzez udział w ramach n/w szkoleniach:
 - a) Szkolenie „Kuchnia wegetariańska” (zadanie 4): 16h.
Skierowane do 20 nauczycieli
 - b) Szkolenie dla nauczycieli z obsługi zakupionego w ramach projektu sprzętu (zadanie 4): 12h.
Skierowane do 12 nauczycieli.

3. Procedury rekrutacji

Osobą odpowiedzialną za rekrutację jest Koordynator projektu.

Rekrutacja prowadzona będzie na terenie PZS w terminie : I 2023r. zgodnie z zasadą równości szans płci i niedyskryminacji.

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

- a) Kontakty bezpośrednie, współpracę z podmiotami wspierającymi osoby z niepełnosprawnościami,
- b) Osoby z niepełnosprawnościami (Oz/N) zgłaszające się do projektu, spełniające kryteria formalne, zostaną do niego obligatoryjnie przyjęte;
- c) Produkty i działania służące rekrutacji uwzględniać będą zasadę dostępności i niedyskryminacji: zgodne ze standardem WCAG 2.1, zawierać będą informacje o dostępności architektonicznej, informacyjnej, o możliwości korzystania z tłumaczeń na język migowy.

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 architektonicznej i informacyjnej projektu: w Zespole Szkół gastronomicznych, ul. Sienkiewicza 88

Dokumentacja rekrutacyjna dostępna jest w sekretariacie i na stronie <https://gastronomik.edu.pl/index.php/kreatywny-zawodowiec/> , w tym: regulamin projektu, formularz zgłoszeniowy, zgoda rodziców/ opiekunów na uczestnictwo dziecka w projekcie, 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. Uczniowie: status ucznia ZSG; zgoda rodziców na uczestnictwo w projekcie (dla uczniów niepełnoletnich).
2. Nauczyciele: Status nauczyciela kształcenia zawodowego zatrudnionego w ZSG.

Kryteria merytoryczne:

1. Nauczyciele: Zgodność tematyki szkolenia z nauczaniem przedmiotem – 1pkt.; minimum 1 rok stażu pracy w ZSG – 1pkt.
2. Uczniowie: frekwencja ogólna na zajęciach (75%): 1pkt + 1pkt za każde 5% powyżej 75%; średnia ocen z przedmiotów zawodowych: min. dostateczny – 1pkt. + 1pkt za każdy poziom powyżej dst.,

Kryteria dodatkowe:

1. Nauczyciel mianowany lub kontaktowy – 1pkt.
2. Uczeń o Specjalnych Potrzebach edukacyjnych – 3pkt.
3. Dziewczęta – 3pkt.

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

W przypadku większej liczby chętnych utworzone zostaną listy rezerwowe, a w przypadku wystąpienia trudności zostanie wydłużony okres rekrutacji oraz uruchomiona akcja informacyjna, w tym spotkania z rodzicami uczniów, zajęcia pokazowe.

4. Postanowienia końcowe

1. Niniejszy regulamin wchodzi w życie z dniem 01.01.2023 roku.
2. Projektodawca zastrzega sobie prawo do zmian i uzupełniania Regulaminu w trakcie trwania projektu.
3. Regulamin dostępny jest w Biurze Projektu i na stronie internetowej projektu: <https://gastronomik.edu.pl/index.php/kreatywny-zawodowiec/>
4. Sprawy nieuregulowane niniejszym Regulaminem, rozstrzyga Koordynator projektu.