



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



## ***Regulamin rekrutacji i uczestnictwa w projekcie realizowanym w Zespole Szkół Gastronomicznych im. Jarosława Iwaszkiewicza w Bydgoszczy***

### § 1. Informacje o projekcie:

1. Regulamin określa zasady rekrutacji oraz uczestnictwa uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy w projekcie pt.: „Europejskie doświadczenie zawodowe szansą na sukces”.
2. Projekt jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER) w ramach projektu „Staże zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego”.
3. Główne cele projektu:
  - nabycie przez uczniów nowych doświadczeń zawodowych w międzynarodowym środowisku pracy,
  - wzrost umiejętności w zakresie posługiwania się językiem niemieckim, szczególnie branżowym,
  - poszerzenie i pogłębienie wiedzy teoretycznej oraz umiejętności praktycznych uzyskanych w szkole,
  - uzyskanie walidacji nabytych umiejętności uczestników podczas praktyk poprzez dokument Europass Mobilność z elementami ECVET oraz Europass Supplement do dyplomu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.
4. Projekt realizowany jest w Zespole Szkół Gastronomicznych im. Jarosława Iwaszkiewicza w Bydgoszczy w okresie od 01.09.2016 do 31.12.2017 roku.
5. W ramach projektu wsparcie otrzyma 30 uczniów klas II i III kształcących się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych.
6. Uczestnictwo w projekcie jest nieodpłatne.

### § 2. Warunki uczestnictwa w projekcie:

1. Uczestnikami projektu mogą być uczniowie/uczennice ZSG w Bydgoszczy kształcący się w zawodzie wymienionym w § 1 pkt.6.
2. Warunkiem uczestnictwa jest wyrażenie chęci udziału w projekcie poprzez złożenie formularza zgłoszeniowego (załącznik nr 1) w wersji papierowej oraz CV Europass w wersji elektronicznej do koordynatora projektu dostępnego w języku polskim pod adresem : <http://erasmusplus.org.pl>  
Wersję elektroniczną formularza należy przesłać na adres: **koordynator@zsg.bydgoszcz.pl**.
3. Uczestnik projektu posiada paszport lub dowód osobisty ważny co najmniej na kolejny rok kalendarzowy.
4. Regulamin rekrutacji i uczestnictwa w projekcie jest dostępny na stronie internetowej szkoły oraz u koordynatora projektu.

### § 3. Zasady rekrutacji uczestników projektu:

1. Rekrutacji uczniów dokonuje zespół ds. rekrutacji powołany przez dyrektora szkoły.  
W skład zespołu ds. rekrutacji wchodzi:
  - dyrektor ZSG – mgr inż. Danuta Gaczkowska
  - wicedyrektor do spraw zawodowych – mgr inż. Joanna Dyrka
  - koordynator projektu – mgr Justyna Ormanowska
  - nauczyciel języka niemieckiego – mgr Ewa Jankowska



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



2. Rekrutacja prowadzona będzie w roku szkolnym 2016/2017.
3. Harmonogram rekrutacji w roku szkolnym 2016/2017:
  - rekrutacja uczestników - weryfikacja uczestników grup - sporządzenie listy uczestników gr. I - 15 osób + 3 osoby rezerwowe i grupy II - 15 osób + 3 osoby rezerwowe - październik 2016 r.
  - test z języka niemieckiego branżowego do 10 października 2016 r.
  - rekrutacja uzupełniająca do 25 października 2016 r.
  - ogłoszenie listy osób zakwalifikowanych oraz listy rezerwowej do 30 października 2016 r.
  - spotkanie informacyjne z uczniami zakwalifikowanymi do udziału w projekcie wraz z rodzicami gr. I i II – po 15 listopada 2016 r.
  - przygotowanie: językowe, zawodowe, kulturowe oraz pedagogiczne grupy I i II – grudzień 2016 - maj 2017 r.
  - potwierdzenie udziału w projekcie – podpisanie umów z uczniami i ich rodzicami - styczeń – maj 2017 r.
4. Rekrutacja jest przeprowadzana w formie konkursu.
5. Do konkursu mogą przystąpić osoby spełniające poniższe wymagania:
  - są uczniami Technikum Gastronomicznego Nr 1 w Zespole Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy,
  - kształcą się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych,
  - uzyskują pozytywne oceny z przedmiotów zawodowych oraz języka niemieckiego,
  - wykazują zainteresowanie zawodem,
  - cechuje ich nienaganne zachowanie.
6. Proces rekrutacji poprzedzony będzie informacją na tablicy ogłoszeń w szkole i stronie internetowej, spotkaniem z koordynatorem projektu, a także na godzinach wychowawczych w klasach, do których jest skierowany.
7. Szczegółowe kryteria rekrutacji:

Kandydat będzie mógł uzyskać maksymalnie 120 punktów, na które składa się:

- średnia ocen przeliczona z ocen otrzymanych na koniec roku szkolnego 2015/2016 z przedmiotów zawodowych (technologia gastronomiczna i zajęcia praktyczne) – maksymalnie 40 pkt.

do 2,9	– 0pkt
od 3,0 do 3,5	– 5 pkt.
od 3,6 do 3,9	– 10 pkt.
od 4,0 do 4,5	– 20 pkt.
od 4,6 do 5,0	– 30pkt.
Powyżej 5,0	– 40 pkt.

- ocena z zachowania na zakończenie roku szkolnego 2015/2016 – maksymalnie 30 pkt.

poniżej dobrej	– 0 pkt
dobra	– 10 pkt.
bardzo dobra	– 20 pkt.
wzorowa	– 30 pkt.



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



- test z języka niemieckiego – maksymalnie 30 pkt.

poniżej oceny dostatecznej	- 0 pkt
ocena dostateczna	- 5 pkt.
ocena dobra	- 10 pkt.
ocena bardzo dobra	- 20 pkt.
ocena celująca	- 30 pkt.

W przypadku zdobycia przez kandydatów takiej samej ilości punktów rekrutacyjnych dodatkowo Przystępują oni do rozmowy kwalifikacyjnej.

Udział w olimpiadzie lub konkursie z przedmiotów zawodowych na szczeblu wojewódzkim – 10 pkt.,  
tytuł finalisty lub laureata w olimpiadzie lub konkursie z przedmiotów zawodowych na szczeblu krajowym – 10 pkt.

Dodatkowo wymagana jest pozytywna opinia wychowawcy klasy (załącznik nr 2).

8. Proces rekrutacji zostanie zakończony sporządzeniem przez zespół ds. rekrutacji listy głównej (15 osób) i rezerwowej (3 osób) oraz umieszczeniem jej na tablicy informacyjnej ZSG oraz na stronie internetowej szkoły.
9. Wolne miejsca zajmie pierwsza w kolejności osoba z listy rezerwowej w przypadku, gdy zakwalifikowany uczeń zrezygnuje z udziału w projekcie/zostanie skreślony lub nie wyrazi zgody na przetwarzanie danych osobowych.
10. Złożone przez kandydata dokumenty nie podlegają zwrotowi.
11. W przypadku zbyt małej liczby uczestników rekrutacja może zostać wznowiona w dowolnym momencie trwania projektu.
12. Wyniki rekrutacji przeprowadzonej przez zespół rekrutacyjny są ostateczne.
13. Uczniowie, którzy zostali zakwalifikowani do udziału w projekcie wraz z rodzicami/opiekunami, są zobowiązani do udziału w spotkaniu informacyjnym.
14. Rodzic/opiekun prawny wypełnia oświadczenie o wyrażeniu zgody na udział dziecka/podopiecznego w projekcie i pisemnie potwierdza zapoznanie się z regulaminem udziału w projekcie (załącznik nr 3).

#### § 4. Zasady organizacji zajęć przygotowawczych do praktyk:

1. Zajęcia w ramach przygotowania: językowego, zawodowego, kulturowego oraz pedagogicznego zorganizowane będą w Zespole Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy.
2. Zajęcia przed wyjazdem odbywać się będą w blokach kilkugodzinnych po zajęciach lekcyjnych lub w dni wolne od zajęć dydaktycznych i będą składały się z:
  - kursu języka niemieckiego – podział na 2 grupy, każda po 20 godzin,
  - przygotowania kulturowego – poznanie kultury i obyczajów kraju goszczącego – 5 godzin,
  - przygotowania zawodowego - 5 godzin,
  - przygotowania pedagogicznego – 5 godzin.



3. Zajęcia po powrocie z praktyk odbędą się w bloku kilkugodzinnym w celu dokonania walidacji efektów uczenia się przez uczestników programu i będą składały się z:
  - kursu języka niemieckiego – 5 godzin,
  - przygotowania zawodowego - 5 godzin,
  - przygotowania pedagogicznego – 3 godziny.
4. Uczestnictwo w zajęciach jest obowiązkowe.
5. Osoby zakwalifikowane do udziału w projekcie oraz osoby z listy rezerwowej mają obowiązek punktualnie i regularnie uczestniczyć w organizowanych zajęciach.
6. Każdą nieobecność na zajęciach należy usprawiedliwić u prowadzących zajęcia. Dopuszczalna liczba nieobecności na zajęciach nie może przekroczyć 20% ogółu godzin. W przypadku opuszczenia więcej niż 20 % godzin przewidzianych na dane zajęcia uczeń zostaje skreślony z listy uczestników w projekcie.
7. Zaległości spowodowane nieobecnością usprawiedliwioną na zajęciach uczestnik ma obowiązek uzupełnić we własnym zakresie lub w formie indywidualnych konsultacji z nauczycielem prowadzącym kurs.
8. W przypadku skreślenia ucznia z listy uczestników kursu jego miejsce zajmie osoba z listy rezerwowej. Skreślony z listy uczeń zobowiązany jest do zwrotu wszystkich otrzymanych materiałów.

#### § 5. Prawa i obowiązki uczestnika projektu

1. Każdy uczestnik ma prawo do:
  - informacji na temat projektu umieszczanych na stronie internetowej szkoły bądź przekazywanych bezpośrednio uczestnikowi,
  - nieodpłatnego udziału w projekcie,
  - otrzymania materiałów i pomocy dydaktycznych do zajęć,
  - otrzymania certyfikatów zgodnie z założeniami projektu,
  - zgłaszania uwag i oceny zajęć, w których uczestniczy.
2. Uczestnik zobowiązuje się do:
  - uczestnictwa w zajęciach realizowanych w ramach przygotowania do praktyk (podpis na liście obecności) oraz po powrocie z praktyk w celu dokonania walidacji efektów uczenia się,
  - 100% obecności na praktyce zawodowej (dotyczy: punktualności w miejscu odbywania praktyki, realizowania zadań powierzonych na praktyce oraz przez opiekuna praktyk, informowania koordynatora projektu o wszelkich nieprawidłowościach mających wpływ na realizację praktyk i stopniu satysfakcji uczestnika),
  - uczestnictwa w zajęciach kulturowych: wycieczkach i wyjściach do muzeów,
  - uczestnictwa w spotkaniach z opiekunami oraz przekazywania relacji z przebiegu praktyk np. na portalach społecznościowych,
  - prowadzenia dzienniczka praktyk,
  - czynnego uczestnictwa w monitoringu i ewaluacji projektu - zgodnie z założeniami projektu,
  - współtworzenia filmu dokumentującego przebieg praktyk oraz prezentacji multimedialnej przedstawiającej efekty uczestnictwa w projekcie, podzielenia się zdobytym doświadczeniem ze społecznością szkolną,
  - sporządzenia raportu końcowego w terminie wyznaczonym przez koordynatora projektu,
  - aktywnego uczestnictwa w upowszechnianiu rezultatów projektu, udział w "Festiwalu Smaku"- tematyka „Nieznane potrawy kuchni niemieckiej” organizowanego podczas Drzwi Otwartych Szkoły dla gimnazjalistów.



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



#### § 6. Rezygnacja uczestnika z udziału w projekcie:

1. Uczestnik ma prawo do rezygnacji z udziału w projekcie bez ponoszenia odpowiedzialności finansowej w przypadku, gdy:
  - rezygnacja została złożona na piśmie do dyrektora ZSG w terminie do 7 dni po zakończeniu procesu rekrutacyjnego bez podania przyczyny (w przypadku osób niepełnoletnich rezygnacja musi być podpisana przez rodzica/opiekuna prawnego),
  - rezygnacja następuje w przypadku ważnych powodów osobistych lub zdrowotnych w terminie do 7 dni od zaistnienia przyczyny powodującej konieczność rezygnacji. Rezygnacja musi być złożona na piśmie, do którego należy dołączyć stosowne zaświadczenie (np. zwolnienie lekarskie), w przypadku osób niepełnoletnich rezygnacja musi być podpisana przez rodzica/opiekuna prawnego.
2. W przypadku rezygnacji uczestnika z udziału w zadaniach projektowych lub skreślenia z listy zobowiązany jest on do niezwłocznego zwrotu otrzymanych materiałów.

#### § 7. Postanowienia końcowe:

1. Ogólny nadzór nad przebiegiem rekrutacji i realizacją projektu oraz rozstrzyganie spraw nieuregulowanych w niniejszym regulaminie należy do kompetencji dyrektora Zespołu Szkół Gastronomicznych i koordynatora projektu.
2. Regulamin wchodzi w życie z dniem uchwały.