

**REGULAMIN NABORU UCZESTNIKÓW PROJEKTU
„Akcja – kwalifikacja 3”
w Zespole Szkół Gastronomiczno- Hotelarskich w Bydgoszczy**

I. Postanowienia ogólne

1. Niniejszy Regulamin (zwany dalej: Regulaminem) określa zasady rekrutacji i uczestnictwa w Projekcie pn. „Akcja – kwalifikacja 3”, realizowanym w ramach w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Kujawsko-Pomorskiego na lata 2014-2020, Oś Priorytetowa 10 Innowacyjna Edukacja, Działanie 10.2 Kształcenie ogólne i zawodowe, Poddziałanie 10.2.3 Kształcenie zawodowe.
2. Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa.
3. Celem projektu realizowanego przez Miasto Bydgoszcz jest podniesienie jakości i efektywności kształcenia zawodowego poprzez kompleksową współpracę 14 zespołów Szkół zawodowych z otoczeniem społeczno -gospodarczym w zakresie dostosowania oferty kształcenia do potrzeb rynku pracy.
4. Projekt realizowany jest w okresie: sierpień 2020 r. – wrzesień 2021 r.
5. O udział w projekcie mogą ubiegać się wyłącznie uczniowie/uczennice:
 - a) Zespołu Szkół Gastronomiczno- Hotelarskich (Technikum Gastronomiczno – Hotelarskie nr 8) w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, technik usług kelnerskich
 - b) Branżowej Szkoła I stopnia w zawodzie: kucharz

II. Wybór uczestników/uczestniczek projektu

1. Rekrutację uczestników/czek przeprowadza Komisja Rekrutacyjna w Zespole Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Bydgoszczy, powołana przez Dyrektora Szkoły.
2. Termin rekrutacji określony będzie w ogłoszeniu o naborze, zamieszczonym w siedzibie Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich oraz na stronie internetowej: www.zsgh.edu.bydgoszcz.pl w każdym roku szkolnym obejmującym okres realizacji projektu.
3. Wykaz wsparcia realizowanego przez Zespół Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich:
 - a) zajęcia dodatkowe



- zajęcia dodatkowe - przygotowanie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie TG.07 Sporządzanie potraw i napojów, realizacja II semestr roku szkolnego 2020/2021, (2gr. X 12 osób x 16 h , 8 h/m-c)
 - zajęcia dodatkowe - przygotowanie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe TG.10 Wykonywanie usług kelnerskich, realizacja II semestr roku szkolnego 2020/2021, (1 gr. X 10 osób x 16 h , 8 h/m-c)
 - zajęcia dodatkowe z języka angielskiego zawodowego kwalifikacja HGT.03 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, realizacja I sem. 2020/2021 (2 gr. X 12 osób x 16 h , 8 h/m-c)
 - zajęcia dodatkowe- przygotowanie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe HGT.03 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, II semestr roku szkolnego 2020/2021 (2 gr. X 12 osób x 16 h , 8 h/m-c)
 - zajęcia dodatkowe - przygotowanie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe TG.11 Organizacja usług gastronomicznych realizacja I semestr roku szkolnego 2020/2021, (1 gr. X 10 osób x 16 h , 8 h/m-c)
 - zajęcia dodatkowe - przygotowanie do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe TG.16 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych realizacja I semestr roku szkolnego 2020/2021, (2 gr. X 12 osób x 16 h , 8 h/m-c)
 - zajęcia dodatkowe – przygotowujące do matury z matematyki realizacja I semestr roku szkolnego 2020/2021 (7 grup x 12 os.x 16h ,8h/m-c) oraz II sem. 2020/2021 (2 grupy 12 os.x 16h ,8h/m-c)
- b) szkolenia i kursy dla uczniów:
- kurs barmański- wsparciem objętych zostanie 20 uczniów(2 gr. X 10 osób x 40 h), realizacja II semestr roku szkolnego 2018/2019 i II semestr roku szkolnego 2020/2021
 - szkolenie sommelierskie - wsparciem objętych zostanie 20 uczniów (2 gr. X 10 osób x 10 h), realizacja II semestr roku szkolnego 2020/2021
 - kurs carvingu - wsparciem objętych zostanie 10 uczniów (2 gr. X 5 osób x 10 h), realizacja II semestr roku szkolnego 2020/2021



- kurs animatora czasu wolnego - wsparciem objętych zostanie 40 uczniów (2 gr. X 20 osób x 14 h), realizacja II semestr roku szkolnego 2020/2021

c)

- wycieczka edukacyjna na targi gastronomiczno-hotelarskie do Warszawy- wsparciem objętych zostanie 40 uczniów + 3 opiekunów (1 gr. X 40 osób), realizacja II semestr roku szkolnego 2020/2021

4. Warunkiem ubiegania się o udział w projekcie jest osobiste złożenie wypełnionego i podpisanego przez uczestnika/uczestniczkę formularza zgłoszeniowego w sekretariacie szkoły do spraw uczniowskich, ul Konarskiego 5.

5. Kryteria formalne:

- c) Uczestnik/uczestniczka jest uczniem Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich w Bydgoszczy: w następujących zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik usług kelnerskich, technik hotelarstwa, kucharz
- d) dotychczas nie brali/ły udziału w tej samej formie wsparcia w ramach Poddziałania 10.2.3, Osi Inwestycyjnej 10 Regionalnego Programu Operacyjnego WK-P,
- e) zainteresowanie uczestnictwem w danej formie wsparcia wyrażone poprzez złożenie formularza zgłoszeniowego,

6. O zakwalifikowaniu ucznia/uczenicy na wybraną formę wsparcia w ramach projektu „Akcja - kwalifikacja 3” zadecyduje Komisja Rekrutacyjna, która weźmie pod uwagę następujące kryteria premiujące:

Kryterium premiujące	Sposób dokumentacji	Liczba punktów
Średnia ocen z przedmiotów zawodowych z semestru poprzedzającego datę rozpoczęcia zajęć (z pominięciem oceny zajęć praktycznych)	W formularzu zgłoszeniowym informacja potwierdzona przez wychowawcę	Średnia 2.0-3.0 – 1 pkt Średnia 3,1-4,0 - 2 pkt. Średnia 4,1-5,0 – 3 pkt Średnia 5,1-6,0 – 4 pkt

Frekwencja na zajęciach szkolnych z semestru poprzedzającego datę rozpoczęcia zajęć	W formularzu zgłoszeniowym informacja potwierdzona przez wychowawcę	70%-80% - 1 pkt 81%-90% - 2 pkt 91%-95% - 3 pkt 96%-100% - 4 pkt
Ocena z zajęć praktycznych z semestru poprzedzającego datę rozpoczęcia zajęć	W formularzu zgłoszeniowym informacja potwierdzona przez wychowawcę	Ocena 2,0-3,0 – 1 pkt Ocena 3,1-4,0 - 2 pkt. Ocena 4,1-5,0 – 3 pkt Ocena 5,1-6,0 – 4 pkt
Ocena z zachowania z semestru poprzedzającego datę rozpoczęcia zajęć	W formularzu zgłoszeniowym informacja potwierdzona przez wychowawcę	Ocena naganna, nieodpowiednia – 0 pkt Ocena poprawna - 1 pkt. Ocena dobra – 2 pkt Ocena bardzo dobra – 3 pkt Ocena wzorowa – 4 pkt
Opinia wychowawcy lub nauczyciela przedmiotów zawodowych	W formularzu zgłoszeniowym opinia wpisana przez wychowawcę lub nauczyciela	Zła - 0 pkt Dobra – 2 pkt Bardzo dobra – 4 pkt
Uczeń pochodzący z terenów wiejskich	W formularzu zgłoszeniowym informacja potwierdzona przez wychowawcę	Tak – 2 pkt. Nie – 0 pkt.

- Uczestnikami projektu zostają osoby, które uzyskały najwyższą sumę punktów.
- W przypadku jednakowej sumy punktów Komisja Rekrutacyjna będzie zwracała uwagę na sytuację materialną ucznia.
- Uczestnik/uczestniczka projektu może wziąć udział w maksymalnie w 2 formach wsparcia w tym samym czasie.
- Z posiedzenia Komisji Rekrutacyjnej sporządza się protokół.

11. Komisja Rekrutacyjna sporządza listę podstawową i rezerwową osób, które nie zakwalifikowały się do udziału w projekcie. W przypadku rezygnacji uczestnika jego miejsce zajmie pierwsza osoba z listy rezerwowej.
12. Informacja o zakwalifikowaniu do udziału w projekcie zostanie umieszczona na tablicy informacyjnej w łączniku Zespołu Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich.
13. Decyzja Komisji Rekrutacyjnej jest ostateczna i nie podlega odwołaniu.
14. Osoba zakwalifikowana do udziału w projekcie może zrezygnować z uczestnictwa, składając u szkolnego koordynatora projektu stosowne oświadczenie.
15. Skreślenie z listy uczestników/czek projektu następuje, gdy:
 - a) uczestnik/uczestniczka opuścił/a 20% zajęć/szkolenia/kursu bez usprawiedliwienia,
 - b) uczestnik/uczestniczka przerwał/a udział w projekcie,
 - c) zaistnieją inne zdarzenia losowe.

III. **Postanowienia końcowe**

1. Bieżące informacje na temat zajęć realizowanych w ramach projektu będą publikowane na stronie internetowej szkoły oraz na tablicy ogłoszeń w łączniku nowego i starego budynku szkoły.
2. Za kontakt z uczestnikami projektu, osobami prowadzącymi zajęcia, opiekunami stażu i pracodawcami odpowiadają koordynatorzy szkolni: mgr Iwona Januszevska ,
dr Sebastian Wagner