



REGULAMIN PROJEKTU Z ZASADAMI REKRUTACJI

Projekt realizowany jest w okresie **01.09.2016r. – 31.10.2017r.**

I. Informacje ogólne

Niniejszy Regulamin określa warunki uczestnictwa w Projekcie: „**Mobilni na rynku europejskim**” – Programu POWER, Akcja kluczowa Mobilność edukacyjna
Typ akcji: Mobilność osób uczących się i kadry w ramach kształcenia zawodowego

1. Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Projekt realizowany jest przez Miasto Łódź/ Zespół Szkół Gastronomicznych im. I Armii Wojska Polskiego
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 Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, projekt Staże zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego
 - b) umową o dofinansowanie Projektu.

II. Cel projektu

Celem głównym projektu jest podniesienie jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi ukierunkowane na potrzeby europejskiego/międzynarodowego rynku pracy, poprzez organizację praktyk dla 76 uczniów oraz szkoleń dla 24 nauczycieli w Centrum Kształcenia Zawodowego imienia Louis Prioux we Francji oraz w Associacao de Mobilidade Intercultural w Portugalii, w terminie od 01.09.2016 r. do 31.10.2017 r.

Celami szczegółowymi projektu wpływającymi na realizację celu głównego są:

- wzrost kompetencji (wiedzy, umiejętności i postaw) 76 uczniów ZSG w celu poszerzenia ich możliwości rozwoju osobistego i zwiększenia szansy na zatrudnienie na europejskim rynku pracy i poza jego granicami;
- wzrost kompetencji zawodowych 24 nauczycieli/kadr ZSG mające na celu wprowadzenie innowacji i ulepszenie jakości nauczania z wykorzystaniem doświadczeń partnerów z Francji i Portugalii;
- zwiększenie znajomości języków obcych wśród 76 uczniów oraz 42 nauczycieli zatrudnionych w ZSG;
- podniesienie poziomu wiedzy i znajomości innych kultur i krajów wśród uczestników (76 uczniów i 24 nauczycieli), oferując im możliwość tworzenia sieci kontaktów międzynarodowych umożliwiających aktywne uczestnictwo w życiu społecznym i rozwój poczucia europejskiego obywatelstwa i tożsamości;
- zwiększenie zdolności, atrakcyjności i międzynarodowego wymiaru ZSG w dziedzinie kształcenia, szkolenia i pracy z młodzieżą, w celu dostosowania jej oferty do potrzeb osób fizycznych w Europie i poza nią;



III. Zakres wsparcia

Projekt pn. „Mobilni na rynku europejskim” obejmuje wsparciem uczniów oraz nauczycieli ZSG poprzez udział:

1. Staże osób uczących się w zagranicznych placówkach kształcenia/szkolenia zawodowego oraz
2. Szkolenie kadry.

W zakresie działania „Staże osób uczących się w zagranicznych placówkach kształcenia/szkolenia zawodowego”, zostaną zrealizowane 4 wyjazdy uczniów ZSG, wraz z opiekunami, do partnera we Francji i Portugalii. Wyjazdy zostaną zorganizowane w grupach 18-19 osobowych plus 2 opiekunów.

Program stażu dla każdej grupy realizowany będzie w okresach 12 dniowych, w tym 10 dni praktyk merytorycznych/zawodowych z obszaru gastronomii oraz 2 dniowy (sb-nd) program edukacji kulturowej.

Praktyki zawodowe realizowane będą w wymiarze 6 godzin dziennie (x 10 dni), zgodnie z poniższym szczegółowym programem uwzględniającym specyfikę kuchni francuskiej:

- Realizacja zadań z zakresu kuchni klasycznej, regionalnej: 12 h
- Ciasta: słone, słodkie (kruche, listkowe, piaskowe), drożdżowe itp.: 12 h;
- Kremy, sosy, musy, terriny (mięsne, rybne, warzywne): 12 h;
- Nowoczesne techniki gotowania (warzywa i mięsa); 12h;
- Serwis/obsługa konsumenta: 12 h;

Łącznie 60h dla każdej grupy.

W czasie wolnym, po zakończeniu w danym dniu praktyk, uczestnicy zapoznawać się będą z kulturą regionu, uczestniczyć w spotkaniach integracyjnych i sportowych z młodzieżą z innych krajów.

W zakresie działania „Szkolenie kadry”, zostaną zorganizowane 3 wyjazdy n-li ZSG- po dwa do partnera w Portugalii. Wyjazdy zostaną zorganizowane w grupach 8 osobowych.

Job shadowing w Portugalii dla nauczycieli odbywać się będzie w Escola Secundaria Jose Regio wg poniższego, jednolitego programu merytorycznego dla każdej grupy n-li:

Dzień 1

- Zapoznanie się z ofertą gastronomiczną regionu Minho;
- Typowe dania rybne- portugalski dorsz, na 365 sposobów;
- Przygotowanie dań: Bacalhau com bora; Bacalhau a bras;

Dzień 2



- Owoce morza- jak odpowiednio wybierać i przyrządzać
- Typowe składniki – portugalskie przyprawy
- Przygotowanie dań: Bacalhau com natas, raiafrita, mesa de meriscos

Dzień 3

- Typowe desery,
- Desery na bazie żółtka, na bazie ciasta francuskiego
- Desery ze skarmelizowanej dyni
- Przygotowanie deserów: clarinhas, bola de berlim, pastel de nates, ovos moles

Dzień 4

- Typowe dania mięsne
- Przygotowanie i oporządzenie dań z kurczaka, kaczki, wołowiny
- Przygotowanie dań: Cabritoassado, Cozido a potugese

Dzień 5

- Przygotowanie i oporządzenie dań z królika i jagnięciny
- Kielbasy i pasztety- typowe odmiany z regionu północy Portugalii
- Przygotowanie dań: Alheira, Lomboassado com castanhas

Job shadowing trwać będą 6h/dzień, łącznie 30h dla każdej grupy.

W czasie wolnym n-le podobnie jak w przypadku pozostałych wyjazdów, uczestniczyć będą w spotkaniach integracyjnych z osobami/nauczycielami z innych krajów, zapoznawać się z kulturą regionu.

IV. Kryteria uczestnictwa

Kryteria formalne: w przypadku uczniów: status ucznia ZSG, zgoda rodzica/opiekuna na udział w projekcie (w przypadku niepełnoletnich uczniów);

W przypadku nauczycieli: status nauczyciela kształcenia zawodowego zatrudnionego w ZSG

Kryteria merytoryczne:

W przypadku ucznia:

- pozytywne wyniki nauczania– semestralne i na koniec roku (warunek konieczny);
- ocena ze sprawowania na poziomie co najmniej poprawnym (warunek konieczny);
- wysoka frekwencja na zajęciach (co najmniej 75%): 1 pkt, dodatkowo 1 pkt za każde 5% ponad minimum;
- pozytywna ocena z jęz. obcych (angielski lub francuski): 1 pkt plus 1 pkt za każdy dodatkowy poziom oceny ponad minimum;
- aktywne uczestnictwo w życiu szkoły (np. wolontariat, uczestnictwo w akcjach na rzecz społeczności lokalnej, w dodatkowych zajęciach): ocena 1-5 pkt, na podstawie opinii wychowawcy i/lub nauczyciela kształcenia zawodowego.

Decydować będzie liczba zgromadzonych punktów.

Na zakończenie rekrutacji zamieszczone zostaną listy uczestników/uczniów wraz z listą rezerwową (w sytuacji wystąpienia nieprzewidzianych zdarzeń).

W przypadku nauczyciela:

- znajomość jęz. obcego na poziomie co najmniej komunikatywnym (warunek konieczny);
- staż pracy w zawodzie- przyznana zostanie punktacja za staż pracy do 5 lat: 1 pkt; w przedziale 5-10 lat: 2 pkt; powyżej 10 lat: 3 pkt;



- zaangażowanie na rzecz szkoły (np. organizacja konkursów i pokazów, prowadzenie lekcji otwartych, wdrażanie innowacyjnych rozwiązań): ocena zespołu rekrutacyjnego w skali: 0-3 pkt;
 - osiągnięcia zawodowe (np. w zakresie opracowanych programów nauczania, publikacji, wyróżnień, nagród): ocena w skali: 0-3 pkt;
- Decydować będzie liczba zgromadzonych punktów.
Na zakończenie rekrutacji zamieszczone zostaną listy uczestników/uczniów wraz z listą rezerwową (w sytuacji wystąpienia nieprzewidzianych zdarzeń).

V. Procedura rekrutacji

1. Rekrutacja prowadzona jest przez Koordynatora w ZSG w przypadku nauczyciela powołany zostanie zespół ds. rekrutacji (Koordynator + Dyrektor ZSG + 1 przedstawiciel nauczycieli), który na podstawie ustalonych kryteriów, uzyskanej punktacji i ewentualnej rozmowy kwalifikacyjnej dokona wyboru. W przypadku ucznia powołany zostanie zespół ds. rekrutacji (Koordynator + 2 nauczycieli), który na podstawie kryteriów i ewentualnej rozmowy kwalifikacyjnej dokona wyboru uczestników projektu.
2. Zgłoszenia do uczestnictwa w Projekcie dokonuje się za pomocą formularza zgłoszenia uczestnika do projektu zamieszczonego i dostępnego na stronie www.gastronomik.neostrada.pl oraz biurze projektu pok. 27
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. 27
4. Rekrutacja do projektu zostanie przeprowadzone dwukrotnie w niżej wymienionych terminach:
 - wrzesień –październik 2016 r, dla uczniów
 - grudzień 2016 r. dla uczniów
 - w przypadku nauczycieli rekrutacja w ramach działania „Szkolenie kadry” zostanie przeprowadzona z 2-3 miesięcznym wyprzedzeniem przed każdym wyjazdem.
5. Weryfikacja złożonych dokumentów pod względem formalnym będzie dokonana przez Koordynatora.
6. O ostatecznym zakwalifikowaniu uczestników będzie decydowało spełnienie wymagań przedstawionych w niniejszym regulaminie oraz kolejność zgłoszeń.
7. Zgodnie z działaniami równościowymi założonymi w projekcie zakłada się udział dziewcząt na poziomie 50%.
8. Informacje o zakwalifikowaniu się do uczestnictwa w projekcie zostaną umieszczone na tablicy informacyjnej znajdującej się przy biurze projektu.

VI. Postanowienia końcowe

1. Regulamin obowiązuje przez cały okres realizacji Projektu.



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



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.gastronomik.neostrada.pl, w biurze projektu pok. nr 27, adres ul. Sienkiewicza 88; 90-357 Łódź