

REGULAMIN UCZESTNICTWA W PROJEKCIE

„Wyższy poziom gastronomii”

konkurs RPSL.11.02.02-IZ.01-24-175/17,

Oś priorytetowa: XI. Wzmocnienie potencjału edukacyjnego

Działanie: 11.2. Dostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb lokalnego rynku pracy – kształcenie zawodowe uczniów

Poddziałanie: 11.2.2. Wsparcie szkolnictwa zawodowego – RIT.

§ 1

Informacje ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa warunki i zasady udziału uczniów w projekcie „Wyższy poziom gastronomii”, ich obowiązki, a także formy wsparcia przewidzianego w ramach projektu.
2. Projekt jest realizowany przez Rybnik – Miasto na prawach powiatu – Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Rybniku, w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego na lata 2014-2020, oś priorytetowa: XI. Wzmocnienie potencjału edukacyjnego dla działania: 11.2. Dostosowanie oferty kształcenia zawodowego do potrzeb lokalnego rynku pracy – kształcenie zawodowe uczniów.
3. Wnioskodawcą i beneficjentem jest Rybnik – Miasto na prawach powiatu, a realizującym Projekt jest Zespół Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Rybniku.
4. Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
5. Projekt realizowany jest od 03.09.2018r. do 31.08.2020 r.
6. W projekcie weźmie udział 80 uczniów oraz 8 nauczycieli: 40 uczniów i 4 nauczycieli w roku szkolnym 2018/2019 oraz 40 uczniów i 4 nauczycieli w roku szkolnym 2019/2020.
7. Uczestnikiem Projektu jest odpowiednio: uczeń/uczennica, który/a po spełnieniu wymogów określonych w Regulaminie rekrutacji Uczestników projektu został/a zakwalifikowany/a do uczestnictwa w Projekcie.

§ 2

Formy wsparcia w Projekcie

1. W ramach Projektu realizowane są następujące formy wsparcia:

c) doradztwo zawodowe – zajęcia mające na celu pomoc uczniom zdobywać wiedzę m.in. z zakresu poruszania się po rynku pracy, planowania przyszłości zawodowej, przezwyciężania bierności, rozwoju umiejętności rozpoznawania własnych zasobów osobistych i ich wykorzystywania.

b) kursy (dla uczniów i nauczycieli) – zajęcia mające na celu poszerzenie wiedzy i/lub nabycie umiejętności praktycznych, a przez to uzyskanie nowych kwalifikacji.

c) staże zawodowe – zajęcia praktyczne, mające na celu doskonalenie praktycznych umiejętności Uczestników.

§ 3

Warunki udziału w projekcie

1. Uczestnikiem projektu może być osoba, która w chwili podpisania deklaracji uczestnictwa spełnia następujące kryteria:

a) w przypadku ucznia/uczennicy:

- kształci się w Zespole Szkół Ekonomiczno-usługowych w Rybniku
- jest uczniem klasy 2 lub 3 technikum
- kształci się w zawodzie: technik żywienia i usług gastronomicznych lub technik hotelarz
- nie bierze udziału w innym projekcie realizowanym w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego województwa Śląskiego na lata 2014-2020 w ramach działania 11.2

b) w przypadku nauczyciela:

- jest pracownikiem w Zespole Szkół Ekonomiczno-Uslugowych w Rybniku
- jest nauczycielem przedmiotów zawodowych gastronomicznych
- nie bierze udziału w innym projekcie realizowanym w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego województwa Śląskiego na lata 2014-2020 w ramach działania 11.2

2. Warunkiem otrzymania miana Uczestnika projektu jest spełnienie wymagań określonych w Regulaminie rekrutacji Uczestników projektu.

§ 4

Realizacja projektu

1. Każdy uczeń spełniający wymagania § 3 niniejszego regulaminu może wziąć udział w projekcie tylko w jednym roku szkolnym.
2. Każdy uczestnik projektu musi wziąć udział w zajęciach z doradztwa zawodowego.
3. Doradca zawodowy, po przeprowadzonych zajęciach i indywidualnych konsultacjach z uczestnikiem projektu oraz w porozumieniu z koordynatorem projektu, podejmie decyzję o zakwalifikowaniu uczestnika projektu do 3 konkretnych kursów zawodowych, co jest decyzją ostateczną.
4. Uczestnik może zostać zakwalifikowany do udziału w następujących kursach:
 - a) kurs barmański
 - b) kurs sommelierski
 - c) kurs baristyczny
 - d) kurs języka angielskiego branżowego na poziomie rozszerzonym;
 - e) kurs „Nowoczesne technologie w gastronomii”
 - f) kurs cukierniczy.
5. Liczba miejsc na kursach zawodowych jest ograniczona. Ilość grup oraz ilość dostępnych miejsc na konkretnych kursach zawodowych przedstawiona jest w poniższej tabeli:

Lp.	Nazwa kursu	Rok szkolny 2018/2019			Rok szkolny 2019/2020		
		Ilość grup	Ilość uczniów w grupie	Ilość dostępnych miejsc na kursie	Ilość grup	Ilość uczniów w grupie	Ilość dostępnych miejsc na kursie
1.	Kurs barmański	2	15	30	2	15	30
2.	Kurs sommelierski	1	10	10	1	10	10
3.	Kurs	3	10	30	3	10	30

	baristyczny						
4.	Kurs języka angielskiego branżowego na poziomie rozszerzonym	1	10	10	1	10	10
5.	Kurs „Nowoczesne technologie w gastronomii”	2	10	20	2	10	20
6.	Kurs cukierniczy	2	10	20	2	10	20

6. Zajęcia (doradztwo zawodowe i kursy zawodowe) będą odbywać się w terminie niekolidującym z zajęciami lekcyjnymi uczniów i nauczycieli – tj. po zajęciach lekcyjnych, w soboty lub w okresie ferii zimowych.

7. Po każdym ukończonym kursie uczeń rozwiąże test składający się z 20 pytań. 20 uczniów, z najwyższą ilością punktów łącznie z 3 testów, zakwalifikuje się do udziału w stażach zawodowych.

8. Staże zawodowe dla 20 zakwalifikowanych do nich uczniów będą realizowane w czasie wakacji letnich w wymiarze 150 godzin.

9. Staże zawodowe będą odbywać się w wytypowanych przez szkołę zakładach gastronomicznych, na terenie Rybnika i/lub okolic Rybnika.

10. Uczestnik projektu nie może odbywać stażu w niedziele i święta, w porze nocnej ani w godzinach nadliczbowych. Uczeń lub jego opiekunowie mogą wyrazić zgodę na realizację stażu w porze nocnej lub w systemie zmianowym, o ile charakter pracy w danym zawodzie wymaga takiego rozkładu pracy.

11. Po ukończeniu każdego z kursów zawodowych oraz staży zawodowych, Uczestnik Projektu otrzymuje certyfikat.

12. W budżecie projektu zaplanowano wynagrodzenie pieniężne dla osób, które zrealizują staż zawodowy.

13. Momentem zakończenia uczestnictwa w projekcie jest zakończenie udziału w ostatniej formie wsparcia przewidzianej dla danego uczestnika w ramach projektu.

§ 5

Uprawnienia i obowiązki uczestników Projektu

1. Każdy z uczestników Projektu ma prawo do:
 - a) udziału w zajęciach gwarantowanych przez program,
 - b) zgłaszania uwag i oceny zajęć
 - c) otrzymania materiałów i pomocy dydaktycznych do zajęć przewidzianych w Projekcie
 - d) otrzymania certyfikatu uczestnictwa w danych zajęciach Projektu,

2. Każdy uczestnik Projektu zobowiązany jest do:
 - a) złożenia dokumentów potwierdzających uczestnictwo w Projekcie;
 - b) uczestnictwa w zajęciach z doradztwa zawodowego;
 - c) systematycznego uczestnictwa w trzech kursach (liczba nieobecności nie może przekroczyć 20%);
 - d) przedstawiania pisemnego usprawiedliwienia potwierzonego przez rodzica lub opiekuna prawnego – w przypadku nieobecności na zajęciach;
 - e) wypełnienia ankiet oceniających oraz innych dokumentów służących bezpośredniemu monitoringowi, kontroli i ewaluacji Projektu;
 - f) przedstawienie Realizującemu Projekt certyfikatów zdobytych w ramach Projektu.

3. Każdy z zakwalifikowanych na staże uczestników projektu jest zobowiązany do realizacji staży w wyznaczonym zakładzie gastronomicznym na terenie Rybnika i/lub okolic Rybnika a liczba jego nieobecności nie może przekroczyć 20%.

§ 5

Postanowienia końcowe

1. Uczeń ubiegający się o uczestnictwo w Projekcie, poprzez złożenie dokumentów, o których mowa w Regulaminie rekrutacji, akceptuje postanowienia niniejszego Regulaminu.
2. Rozstrzygnięcia podejmowane na mocy postanowień niniejszego Regulaminu nie podlegają ustawie z dnia 14 czerwca 1960 roku Kodeks postępowania administracyjnego i są ostateczne.
3. W przypadku zaistnienia sytuacji nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie, decyzję podejmuje Koordynator projektu w porozumieniu z Dyrektorem Zespołu Szkół Ekonomiczno-Usługowych w Rybniku.
4. Udział uczestników Projektu w zajęciach jest nieodpłatny.

5. W razie sytuacji losowych, potwierdzonych stosownym dokumentem, eliminujących udział uczestnika projektu z zaplanowanych dla niego form wsparcia, miejsce tego uczestnika zajmuje osoba z listy rezerwowej, która otrzymała najwyższą liczbę punktów w rekrutacji zgodnie z jej regulaminem.