

**Regulamin rekrutacji uczestników i uczestnictwa w projekcie „Nożem i widelcem”
realizowanego przez GRUPĘ DORADCZĄ PRIMUS S.C.**

§1

Definicje

1. Projekt oznacza przedsięwzięcie pt. „Nożem i widelcem”
2. Projektodawca – GRUPA DORADCZA PRIMUS S.C. Tomasz Londoński, Szymon Grzędziński, Karol Tomaszewski
3. Beneficjent ostateczny – uczestnik szkoleń, kursów, stażu
4. Biuro projektu – GRUPA DORADCZA PRIMUS S.C., ul. Mickiewicza 31/4 10-508 Olsztyn

§2

Informacje o projekcie

1. Projekt realizowany jest przez GRUPĘ DORADCZĄ PRIMUS S.C. Tomasz Londoński, Szymon Grzędziński, Karol Tomaszewski
2. Projekt „Nożem i widelcem” (nr wniosku RPWM.02.04.01-28-0074/19) realizowany jest przez GRUPĘ DORADCZĄ PRIMUS S.C. Tomasz Londoński, Szymon Grzędziński, Karol Tomaszewski w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, poddziałanie: 2.4.1 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego.
3. Projekt obejmuje swym zasięgiem: Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie, w tym: Technikum nr 5 w Olsztynie oraz Branżową Szkołę I stopnia nr 5 w Olsztynie.
4. Projekt jest realizowany w okresie od 01.09.2019r. do 30.11.2020r.
5. Udział w projekcie jest bezpłatny.
6. Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, poddziałanie: 2.4.1 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego.
7. W ramach projektu realizowane jest diagnozowanie uczniów, którego celem jest określenie jakie kompetencje miękkie należy wzmocnić u każdego z uczniów/uczennic oraz na jakie kursy zawodowe wysłać każdego z uczestników.
8. W ramach projektu realizowane są także zajęcia pozalekcyjne (kursy) oraz staże zawodowe dla uczniów i uczennic klas III i IV Technikum nr 5 w Olsztynie oraz uczniów i uczennic klas III Branżowej Szkoły I stopnia nr 5 w Olsztynie.



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt jest współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020

9. W ramach projektu realizowane są również szkolenia doskonalące kompetencje miękkie oraz kursy zawodowe dla nauczycieli/nauczycielek Zespołu Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie.
10. Projekt zakłada też współpracę Zespołu Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie z pracodawcami w zakresie organizacji staży/praktyk zawodowych dla uczniów i uczennic.
11. W ramach projektu wsparciem w formie szkoleń i kursów objętych zostanie 53 BO, w tym: 34 uczniów/uczennic oraz 19 nauczycieli/ek.
12. W ramach projektu stażami i praktykami zawodowymi u pracodawców z regionu zostaną objęte łącznie 34 osoby.

§3

Postanowienia ogólne

1. Niniejszy regulamin określa zasady rekrutacji w tym naboru i doboru uczestników oraz zasady uczestnictwa w projekcie pt. „Nożem i widelcem”, który jest współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego.
2. Projektodawca będzie dążyć do zakwalifikowania do udziału w ramach projektu 53 uczestników.
3. Osobą odpowiedzialną za podejmowanie kluczowych decyzji jest kierownik projektu Tomasz Londoński.
4. W celu sprawnego realizowania projektu z kierownikiem projektu współpracują:
 - specjalista ds. rekrutacji, monitoringu i płatności – Ewelina Gorąca-Rejmanowska
 - asystent kierownika – Karol Tomaszewski
5. Rozstrzyganie spraw, które nie są objęte niniejszym Regulaminem pozostaje w gestii kierownika projektu.
6. Biuro Projektu mieści się przy ulicy Mickiewicza 31/4 10-508 Olsztyn.

§4

Założenia projektu

1. Projekt jest realizowany w okresie od 01.09.2019r. do 30.11.2020r.
2. Projekt przewiduje wsparcia w formie:
 - a) dla uczniów
 - Diagnoza ucznia oraz wzmocnienie kompetencji miękkich wykraczających poza program szkoły, w tym:
 - Warsztaty z kompetencji miękkich, udział w minimum jednym z 4 modułów wybranych wspólnie z doradcą zawodowym, tj.:



Rzeczpospolita
Polska



WARMIA
MAZURY
Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt jest współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020

- Trening asertywności (6 godzin dydaktycznych) lub/i
- Praca w grupie (6 godzin dydaktycznych) lub/i
- Zarządzanie stresem (6 godzin dydaktycznych) lub/i
- Autoprezentacja i wystąpienia publiczne (6 godzin dydaktycznych)
- Staż zawodowy (150 godzin)

W zależności od kierunku kształcenia zawodowego wybrane kursy:

- Kurs barmański z elementami obsługi klienta (32 godz. dydaktyczne: 12 godz. teorii+ 20 godz. praktyki)
- Kurs sommelierski z elementami obsługi klienta (24 godz. dydaktycznych: 8 godz. teorii+ 16 godz. praktyki)
- Kurs baristy z elementami obsługi klienta (20 godz. dydaktycznych: 4 godz. teorii+16 godz. praktyki)
- Kurs menadżera restauracji (32 godz. dydaktyczne)
- Kurs nowe trendy i techniki w sporządzaniu potraw kuchni polskiej – regionalnej (32 godz. dydaktyczne)
- Kurs kuchni wegańskiej (16 godz. dydaktycznych)
- Kurs Carvingu (32 godz. dydaktyczne)
- Kurs kreowania deserów lodowych (16 godz. dydaktycznych)
- Kurs produkcji lodów (16 godz. dydaktycznych)

b) dla nauczycieli

- Wsparcie nauczycieli w zakresie podnoszenia kompetencji miękkich w procesie nauczania zawodu obejmujące 1 moduł: Motywacja, wytrwałość a dojrzewanie. Czy uczniowie mogą wytrwale dążyć do celu? – 16 godz. dydaktycznych
- Nauczyciele wezmą również udział w kursach zgodnie z kierunkiem nauczania:
 - Kurs Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii (16 godz. dydaktycznych)
 - Kurs Nowe trendy i klasyka kuchni polskiej-regionalnej (16 godz. dydaktycznych)
 - Kurs kuchni dietetycznej (16 godz. dydaktycznych)
 - Kurs Klasyki kuchni europejskiej (16 godz. dydaktycznych)
 - Kurs kreowania mini deserów bankietowych (16 godz. dydaktycznych)

Zajęcia odbywać się będą z uwzględnieniem przerw charakterystycznych dla roku szkolnego. Szczegółowy harmonogram zajęć będzie dostępny w Biurze Projektu.



Rzeczpospolita
Polska



WARMIA
MAZURY. Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt jest współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020

3. Projekt przewiduje również dla uczniów wysokiej jakości staż zawodowy lub praktyki u lokalnych przedsiębiorców/pracodawców trwający/ce 150 godzin. Uczestnik w ramach stażu/praktyk otrzyma stypendium stażowe w wysokości 2020,00 zł/150 godzin. Ponadto będzie miał zrefundowane koszty noclegu lub dojazdu do miejsca odbywania stażu. Szczegółowe warunki odbywania stażu zostaną uregulowane odrębną umową.

§ 5

Rekrutacja uczestników

1. Regulamin określa kryteria rekrutacji Beneficjentów Ostatecznych projektu „Nożem i widelcem” realizowanego przez GRUPĘ DORADCZĄ PRIMUS S.C. Tomasz Londoński, Szymon Grzędziński, Karol Tomaszewski (zwany dalej projektodawcą) w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, poddziałanie: 2.4.1 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego, na podstawie umowy zawartej z Urzędem Marszałkowskim Województwa Warmińsko-Mazurskiego, pełniącym rolę Instytucji Zarządzającej.
2. Projektodawca jest odpowiedzialny za dokonanie naboru uczestników projektu.
3. Kwalifikacji osób do projektu dokona specjalista do spraw rekrutacji, monitoringu i płatności.
4. Nabór uczniów i uczennic będzie 3 – etapowy:

I etap: Wypełnienie dokumentów- BO zgłoszą chęć udziału w projekcie wypełniając kwestionariusz rekrutacyjny, deklarację uczestnictwa w projekcie oraz oświadczenie o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych i złożą ją wraz z załącznikami (zaświadczenie ze szkoły, iż jest się uczniem Zespołu Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie / lub kserokopia legitymacji szkolnej; opinia wychowawcy; orzeczenie o niepełnosprawności (dotyczy osób z niepełnosprawnościami) w Biurze Projektu.

II etap: złożenie dokumentów u specjalisty ds. rekrutacji, monitoringu i płatności

III etap: ocena formalna, lista osób przyjętych.

Kryteria dostępu BO:

- uczeń/uczennica klasy III lub IV o profilu zawodowym: Kelner i Technik żywienia i usług gastronomicznych Technikum nr 5 w Olsztynie
- uczeń/uczennica klas III zawodu Cukiernik Branżowej Szkoły I Stopnia nr 5 w Olsztynie
- deklaracja udziału we wszystkich etapach projektu, w tym w stażu/praktykach

Dodatkowe kryteria (punktowane):

- pozytywna opinia wychowawcy +2 pkt.
- mężczyzna +2 pkt.



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt jest współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020

- osoba z niepełnosprawnościami +5 pkt.

5. Po zebraniu danych Specjalista ds. rekrutacji, monitoringu i płatności z kierownikiem projektu wyłoni uczestników projektu i stworzy listę osób przyjętych do projektu. Utworzona zostanie również lista rezerwowa na wypadek zdarzeń losowych. W sytuacji nie zebrania UP przewiduje się rekrutację uzupełniającą. Po zatwierdzeniu uczestnictwa przez Specjalistę ds. rekrutacji, monitoringu i płatności, dalszą ścieżkę - wybór kursów i staży- realizuje Doradca zawodowy podczas prowadzonej diagnozy. Uczniowie z niepełnosprawnościami z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie, będą traktowani priorytetowo. W celu zapewnienia dostępności dla osób z niepełnosprawnościami w materiałach informacyjnych i rekrutacyjnych umieszczona zostanie informacja o możliwości skorzystania z usług dostępowych, takich jak tłumacz języka migowego, asystent osoby z niepełnosprawnością, materiały szkoleniowe w formie dostępnej (np. elektronicznej z możliwością powiększenia druku lub odwrócenia kontrastu).

6. Rekrutacja zostanie przeprowadzona we wrześniu 2019r. w przypadku niewystarczającej liczby BO przewiduje się rekrutację uzupełniającą we wrześniu 2020 roku.

7. Nabór nauczycieli kształcenia zawodowego będzie polegał na złożeniu deklaracji uczestnictwa oraz formularza rekrutacyjnego.

Kryteria naboru nauczycieli kształcenia zawodowego:

- Nauczyciel kształcenia zawodowego
- Długość stażu pracy:
 - powyżej 10lat + 5pkt.
 - powyżej 5 lat +4pkt.
 - powyżej 2 lat +3pkt.

8. Rekrutacja nauczycieli odbędzie się we wrześniu 2019 roku. W celu zachowania równości szans kobiet i mężczyzn będzie zapewniony równy dostęp do udziału w projekcie bez względu na płeć. Ponadto zostanie zapewnione równe wynagrodzenie na tym samym stanowisku, bez względu na płeć.

9. Cała procedura rekrutacyjna będzie przebiegała w sposób nieograniczający dostępności osobom z niepełnosprawnościami poprzez:

- umieszczanie informacji i dokumentów rekrutacyjnych na stronie internetowej Wnioskodawcy, która jest dostosowana do standardów WCAG 2.0 w celu umożliwienia pozyskania informacji o rekrutacji osobom z różnymi rodzajami niepełnosprawności,
- zapewnienie różnych sposobów informowania o możliwości udziału w projekcie: plakaty, ulotki



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt jest współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020

- umieszczenie w materiałach informacyjnych i rekrutacyjnych wyraźnej informacji o możliwości skorzystania z usług dostępowych, takich jak tłumacz języka migowego, asystent osoby z niepełnosprawnością, materiały szkoleniowe w formie dostępnej (np. elektronicznej z możliwością powiększenia druku lub odwrócenia kontrastu).

§ 6

Diagnozowanie uczniów i wzmacnianie kompetencji miękkich

1. Na podstawie przeprowadzonej diagnozy zostaną wybrane moduły z kompetencji miękkich. Diagnoza zostanie przeprowadzona również pod kątem wyboru kursów zawodowych. Każdy z uczniów/uczennic odbędzie diagnozę trwającą 1 godzinę dydaktyczną. Zadanie odpowiada na problem braku kompetencji miękkich osób wchodzących na rynek pracy.
2. Działania obejmują zdiagnozowanie każdego uczestnika pod kątem uzupełnienia kwalifikacji i umiejętności zawodowych oraz kompetencji miękkich ułatwiających wejście na rynek pracy.
3. Po diagnozie doradca zawodowy wraz z uczestnikiem projektu wybiorą wspólnie minimum 1 moduł niwelujący ich braki w kompetencjach miękkich.
4. Utworzone zostaną 4 grupy dla których przeprowadzone zostaną warsztaty z kompetencji miękkich obejmujące moduły:
 - a) Zarządzanie stresem (6 godzin dydaktycznych)
 - b) Praca w grupie (6 godzin dydaktycznych)
 - c) Trening asertywności (6 godzin dydaktycznych)
 - d) Autoprezentacja i wystąpienia publiczne (6 godzin dydaktycznych)
5. Każdy z uczestników skierowany zostanie na minimum 1 szkolenie.
6. Diagnozowanie uczniów: wrzesień/październik 2019r.
7. Warsztaty z kompetencji miękkich: październik/ listopad 2019r.

§ 7

Beneficjenci Ostateczni

1. Beneficjentami ostatecznymi projektu są uczniowie/uczennice klas III i IV zawodów: kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych z Technikum nr 5 w Olsztynie oraz uczniowie/uczennice klas III zawodu cukiernik z Branżowej Szkoły I stopnia nr 5 w Olsztynie,



Rzeczpospolita
Polska



WARMIA
MAZURY
Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt jest współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020

jak i nauczyciele/ nauczycielki kształcenia zawodowego, uczący w ww. kierunkach kształcenia z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie.

2. W ramach rekrutacji do udziału w projekcie zostanie zakwalifikowanych ogółem 34 uczniów/uczennic oraz 19 nauczycieli/nauczycielek.

§ 8

Sposób rekrutacji

Warunkiem zgłoszenia udziału w projekcie jest wypełnienie kwestionariusza rekrutacyjnego na odpowiednim formularzu opracowanym przez Projektodawcę i dostarczenie go do Biura Projektu do 06.09.2019r. do godziny 16:00 wraz z oświadczeniem o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych, deklaracją uczestnictwa w projekcie oraz w przypadku uczniów - zaświadczenie ze szkoły, iż jest się uczniem Zespołu Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie / lub kserokopia legitymacji szkolnej, opinii wychowawcy oraz orzeczenia o niepełnosprawności (dotyczy osób niepełnosprawnych). Formularze będzie można pobrać osobiście w Biurze projektu lub wprost ze strony www.grupaprimus.pl

1. W przypadku wniosków złożonych za pośrednictwem poczty, liczy się data wpływu wniosku do Biura projektu.
2. Przyjmowane będą jedynie kompletne, poprawnie wypełnione zgłoszenia na właściwych formularzach, opatrzone datą oraz czytelnym podpisem uczestnika. W przypadku błędów w dokumentach każdemu potencjalnemu uczestnikowi/uczestniczce przysługuje możliwość jednokrotnej poprawy dokumentów w ciągu 7 dni od dnia wezwania do uzupełnienia.
3. Do składanych dokumentów rekrutacyjnych wymagana jest kopia legitymacji szkolnej lub zaświadczenia ze szkoły, w celu weryfikacji statusu potencjalnych BO.
4. Specjalista ds. rekrutacji, monitoringu i płatności ma prawo sprawdzić wiarygodność danych podanych przez beneficjenta, prosząc beneficjenta o dodatkowe dokumenty lub sprawdzając dane w odpowiednich instytucjach.
5. Specjalista ds. rekrutacji, monitoringu i płatności dokona oceny formalnej i merytorycznej dokumentów rekrutacyjnych.
6. Zakwalifikowani do udziału w projekcie uczniowie/uczennice oraz nauczyciele/nauczycielki, zostaną o tym poinformowani telefonicznie lub przez wiadomość e-mail.

§9

Kryteria selekcji



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt jest współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020

1. O zakwalifikowaniu ucznia/uczennicy do projektu decydować będzie:

- a) spełnienie warunków opisanych w §5, ust.4 ;
- b) pozytywna opinia wychowawcy

§10

Zasady uczestnictwa w projekcie

1. Każdy uczeń/uczennica oraz nauczyciel/nauczycielka wytypowany do udziału w projekcie zobowiązany jest do:
 - a) podpisania „Deklaracji uczestnictwa w projekcie”
 - b) podpisaniu „Oświadczenia o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych”
 - c) obecności na zajęciach w wymiarze co najmniej 80%, potwierdzonej własnoręcznym podpisem na liście obecności;
 - d) udziału w badaniach ewaluacyjnych przewidzianych w ramach projektu.
2. Uczniowie/uczennice biorący udział w projekcie otrzymają materiały dydaktyczne oraz odzież w zależności od stanowiska na jakim będą odbywać staż.

Na kursach uczniowie/uczennice otrzymają:

- A. Kurs barmański z elementami obsługi klienta – podręcznik, zestaw barmański
- B. Kurs sommelierski z elementami obsługi klienta – podręcznik, zestaw sommeliera
- D. Kurs menadżer restauracji - pendrive z materiałami szkoleniowymi
- E. Kurs baristy z elementami obsługi klienta – podręcznik
- F. Kurs nowe trendy i techniki w sporządzaniu potraw kuchni polskiej – regionalnej – podręcznik
- G. Kurs kuchni wegańskiej – podręcznik

3. Nauczyciele biorący udział w kursach zawodowych otrzymają zestaw noży.

§ 11

Zasady przyznania wsparcia dodatkowego

1. W projekcie przewidziane jest wsparcie dodatkowe dla Beneficjentów ostatecznych, w formie:
 - a. podczas kursów: wyżywienia – przyznawane uczestnikom/uczestniczkom projektu, gdy kurs w danym dniu będzie trwało powyżej 6 godzin dydaktycznych;
 - b. podczas staży/praktyk:
 - noclegów – analizie poddane zostaną adresy zamieszkania Beneficjentów ostatecznych, tj. uczniów/uczennic. Wsparcie przyznawane uczestnikom/uczestniczkom projektu, którzy posiadają miejsce zamieszkania w innej miejscowości, niż miejscowość, w której odbywa się staż/praktyki;



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt jest współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020

- dojazdów - zwrot kosztów dojazdu uczestnika projektu na staż/praktyki następować będzie na podstawie biletu komunikacji publicznej (jednorazowego) lub innego równoważnego dokumentu. Również bilet z jednego dnia (jako potwierdzenie dziennych kosztów) i lista obecności potwierdzająca uczestnictwo w projekcie w poszczególnych dniach trwania stażu/praktyk jest wystarczającym dowodem poniesienia ww. kosztów. Zwrot kosztów dojazdu będzie się odbywał w oparciu o cennik operatora komunikacji publicznej (do wysokości opłat za środki transportu publicznego szynowego lub kołowego zgodnie z cennikiem biletów klasy II obowiązującym na danym obszarze), także w przypadku korzystania ze środków transportu prywatnego. Zwrot kosztów dojazdu będzie opierał się o cennik operatora w przypadku korzystania z transportu prywatnego stażysta/praktykant otrzyma równowartość pieniężną najtańszego środka transportu na danej trasie na podstawie złożonego oświadczenia. Każdy uczestnik/ uczestniczka projektu, któremu zostanie przyznane wsparcie dodatkowe zobowiązany/a jest do podpisania Oświadczenia potwierdzającego udzielenie mu/jej wsparcia dodatkowego.

§ 12

Postanowienia końcowe

1. Do spraw nieuregulowanych w niniejszym Regulaminie stosuje się przepisy Kodeksu Cywilnego.
2. Projektodawca ma prawo do zmiany niniejszego regulaminu.
3. Projektodawca nie ponosi odpowiedzialności za zamiany w dokumentach programowych i wytycznych do Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020.
4. Warunkiem udziału uczestnika w Projekcie jest wyrażenie zgody na gromadzenie, przetwarzanie i przekazywanie jego danych osobowych (zgodnie z Ustawą z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych Dz. U. z 2002 r. Nr 101 poz. 926, ze zm.), do celów związanych z przeprowadzeniem rekrutacji, zajęć, monitoringu i ewaluacji projektu.

Regulamin przygotowany przez:
Specjalistę ds. rekrutacji, monitoringu i płatności –
Ewelinę Gorącą-Rejmanowską

Sprawdzony i zatwierdzony przez:
Kierownika Projektu – Tomasza Londońskiego



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt jest współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020