**REGULAMIN NABORU UCZESTNIKÓW PROJEKTU „Dzisiaj staż, jutro praca”**

**w**

**Zespole Szkół Gastronomicznych**

1. **Postanowienia ogólne**
2. Niniejszy Regulamin (zwany dalej: Regulaminem) określa zasady rekrutacji i uczestnictwa w Projekcie pn. **„Dzisiaj staż, jutro praca”,** realizowanym 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.
3. Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa.
4. Celem projektu jest podniesienie kompetencji zawodowych uczniów i ich dostosowanie do wymogów runku pracy poprzez realizację wysokiej jakości staży i praktyk w przedsiębiorstwach oraz wsparcie dla opiekunów stażystów i praktykantów. Okres realizacji projektu: 01.03.2019 r. – 30.09.2023 r.
5. Staże/praktyki organizowane będą w okresie wakacji letnich w roku 2019, 2020, 2021, 2022 i 2023. Wymiar praktyk wynosi 4 tygodnie (160 godzin). Staże i praktyki realizowane będą na podstawie programów opracowanych przez nauczycieli i dyrektorów szkól we współpracy z pracodawcami, dostosowanych do indywidualnych predyspozycji uczniów. Staże/ praktyki służą podniesieniu umiejętności praktycznych uczennic/uczniów. Za uczestnictwo w stażu/ praktyce uczeń otrzyma stypendium w wysokości 1.600 zł.
6. O udział w projekcie mogą ubiegać się uczniowie/uczennice:
	1. Technikum Gastronomiczne nr 1 w następujących zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa (15 osób)
	2. Szkoła Branżowa Gastronomiczna I stopnia nr 8 w następujących zawodach: kucharz (5 osób)
7. **Wybór uczestników/uczestniczek projektu**
8. Rekrutację uczestników/czek przeprowadza Komisja Rekrutacyjna w Zespole Szkół Gastronomicznych w Bydgoszczy, powołana przez dyrektora szkoły.
9. Termin rekrutacji określony będzie w ogłoszeniu o naborze, zamieszczonym w siedzibie Zespołu Szkół Gastronomicznych oraz na stronie internetowej: zsg.edu.bydgoszcz.pl w każdym roku szkolnym obejmującym okres realizacji projektu..
10. Wykaz wsparcia realizowanego przez Zespół Szkół Gastronomicznych
	1. praktyki zawodowe dla uczniów branżowych szkół I stopnia, w celu zastosowania i pogłębienia zdobytej wiedzy i umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy,
	2. staże zawodowe wykraczające poza zakres kształcenia zawodowego dla uczniów techników w celu zwiększenia wymiaru praktyk zawodowych objętych podstawą programową nauczania danego zawodu.
11. Warunkiem ubiegania się o udział w projekcie jest osobistezłożenie wypełnionego i podpisanego przez uczestnika/uczestniczkę formularza zgłoszeniowego w sekretariacie szkoły, ul. Konarskiego 5 , w terminie do 27 maja 2019
12. Kryteria formalne:
	1. Uczestnik/uczestniczka jest uczniem Zespołu Szkół Gastronomicznych w zawodach wskazanych w pkt. 5 Regulaminu,
	2. status ucznia kl. 1-3 technikum lub 1-2 szkoły branżowej w zawodzie objętym wsparciem (weryfikacja na podst. dokumentacji szkolnej na formularzu zgłoszeniowym, dokonuje sekretarz szkoły)
13. O zakwalifikowaniu ucznia/uczennicy do udziału w stażu/ praktyce zadecyduje komisja rekrutacyjna, która weźmie pod uwagę następujące kryteria premiujące:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Kryterium premiujące** | **Sposób dokumentacji** | **Liczba punktów** |
| Średnia ocen z wybranych przedmiotów zawodowych z pierwszego semestru  | W formularzu zgłoszeniowym informacja potwierdzona przez wychowawcę | Średnia 2-3 – 1 pktŚrednia 3,1-4,0 - 2 pkt.Średnia 4,1-5,0 – 3 pktŚrednia 5,1-6,0 – 4 pkt |
| Frekwencja na zajęciach szkolnych w okresie….. | W formularzu zgłoszeniowym informacja potwierdzona przez wychowawcę | 70%-80% - 1 pkt81%-90% - 2 pkt91-95% - 3 pkt96%-100% - 4 pkt |
| Pozytywna opinia pracodawcy po praktyce szkolnej (rekrutacja na staż) | Kserokopia potwierdzona przez kierownika szkolenia praktycznego | Zła - 0 pktDobra – 2 pktBardzo dobra – 4 pkt |
| Opinia wychowawcy i/lub nauczyciela przedmiotów zawodowych  | W formularzu zgłoszeniowym opinia wpisana przez wychowawcę i/lub nauczyciela  | Zła - 0 pktDobra – 2 pktBardzo dobra – 4 pkt |
| Uczeń pochodzący z terenów wiejskich  | W formularzu zgłoszeniowym informacja potwierdzona przez wychowawcę | Tak – 2 pkt.Nie – 0 pkt. |
| Trudna sytuacja rodzinna, ekonomiczna | Informacja wychowawcy lub pedagoga | Nie - 0 pkt. Tak - 4 pkt. |

1. Uczestnikami projektu zostają osoby, które uzyskały najwyższą sumę punktów w danej szkole/ zawodzie.
2. Z posiedzenia komisji rekrutacyjnej sporządza się protokół.
3. 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.
4. Informacja o zakwalifikowaniu do udziału w projekcie zostanie umieszczona na tablicy informacyjnej w łączniku Zespołu Szkół Gastronomicznych
5. Decyzja Komisji rekrutacyjnej jest ostateczna i nie podlega odwołaniu.
6. Osoba zakwalifikowana do udziału w projekcie może zrezygnować z uczestnictwa, składając u szkolnego koordynatora projektu stosowne oświadczenie.
7. Uczniowie zakwalifikowani do udziału w projekcie zobowiązani są do złożenia w terminie do 04 czerwca 2019 dokumentów:
	1. deklaracja uczestnictwa w projekcie,
	2. oświadczenie uczestnika projektu.
8. W przypadku uczniów niepełnoletnich ww. dokumenty podpisuje uczeń oraz rodzic/ opiekun prawny.
9. Przed rozpoczęciem udziału w stażu/praktyce uczniowie podpiszą umowy, w których uregulowane zostaną ich prawa i obowiązki. Załącznikiem do umowy będzie program stażu/ praktyki.
10. Skreślenie z listy uczestników/czek projektu następuje, gdy:
11. uczestnik/uczestniczka opuścił/a 3 dni stażu bez usprawiedliwienia,
12. uczestnik/uczestniczka przerwał/a udział w projekcie,
13. zaistnieją inne zdarzenia losowe.
14. **Postanowienia końcowe**
15. Bieżące informacje na temat staży/ praktyk będą publikowane na stronie internetowej szkoły oraz na tablicy ogłoszeń
16. Za kontakt z uczestnikami projektu, opiekunami stażu i pracodawcami odpowiada koordynator szkolny mgr Małgorzata Walasek