



REGULAMIN REKRUTACJI

do projektu nr 2022-2-PL01-KA210-VET-000101352, pt. „Kuchnia śródziemnomorska w kształceniu zawodowym technikum żywienia i usług gastronomicznych”, realizowanego przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego w partnerstwie z OLYMPUS EDUCATION SERVICES przy wsparciu Unii Europejskiej, w ramach programu Erasmus+, akcja kluczowa 2: Partnerstwa na małą skalę w dziedzinie kształcenia i szkolenia zawodowego.

§ 1

Postanowienia ogólne

1. Niniejszy regulamin określa warunki uczestnictwa i rekrutacji uczestników projektu nr 2022-2-PL01-KA210-VET-000101352, pt. „Kuchnia śródziemnomorska w kształceniu zawodowym technikum żywienia i usług gastronomicznych”, realizowanego przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego w partnerstwie z OLYMPUS EDUCATION SERVICES przy wsparciu Unii Europejskiej, w ramach programu Erasmus+, akcja kluczowa 2: Partnerstwa na małą skalę w dziedzinie kształcenia i szkolenia zawodowego.
2. Projekt realizowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Erasmus+.
3. Udział w projekcie jest całkowicie bezpłatny.
4. Beneficjentem Projektu jest Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, Aleje Ujazdowskie 18/16, 00-478 Warszawa, zwana dalej „UPEMI” która realizuje go we współpracy z OLYMPUS EDUCATION SERVICES (Partner Zagraniczny).
5. Realizacja projektu ma za zadanie podnieść poziom kształcenia zawodowego na kierunku technik hotelarstwa dzięki opracowaniu i udostępnieniu w ramach otwartych zasobów edukacyjnych kursu zawodowego oraz jego wdrożeniu w działalności edukacyjnej Partnerów i pozostałych uczestniczących w projekcie Instytucji. Ma także podnieść poziom umiędzynaradawiania organizacji biorących udział w projekcie i zbudować potencjał do tworzenia i rozwoju sieci międzynarodowych i krajowych w obszarze edukacji.
6. Projekt skierowany jest do 20 Uczniów i 3 Nauczycieli ze Szkoły wybranej przez UPEMI w Polsce oraz 20 Uczestników z Grecji, związanych z branżą HORECA.
7. W kwestiach nieobjętych niniejszym regulaminem, zastosowanie mają przepisy Kodeksu Cywilnego.

§ 2

Uczestnicy Projektu

W ramach projektu wsparciem zostanie objętych 20 uczniów kształcących się w Zespole Szkół w Miętnej, ul. Główna 49. 08-400 Miętne, w klasach IV i V, w zawodzie: technik hotelarstwa, zwanych dalej „Uczestnikami Projektu”, którzy do udziału w Projekcie zostaną zakwalifikowani

Projekt 2022-2-PL01-KA210-VET-000101352, pt. „Kuchnia śródziemnomorska w kształceniu zawodowym technikum żywienia i usług gastronomicznych realizowany przy wsparciu Unii Europejskiej w ramach programu Erasmus+, akcja kluczowa 2: Partnerstwa na małą skalę w dziedzinie kształcenia i szkolenia zawodowego (KA210).



Współfinansowane przez Unię Europejską

na podstawie procedury rekrutacyjnej, przeprowadzonej przez Komisję Rekrutacyjną, w skład której wejdą przedstawiciele UPEMI i Zespołu Szkół.

§ 3

Zakres wsparcia

1. Każdy Uczestnik otrzyma link do platformy z interaktywnym kursem „Kuchnia śródziemnomorska w kształceniu zawodowym technikum żywienia i usług gastronomicznych” i będzie mógł zalogować się na indywidualne konto użytkownika.
2. Po ukończeniu kursu utrzyma certyfikat poświadczający jego ukończenie.
3. Uczestnik będzie miał dostęp zarówno do kursu opracowanego w polskiej i angielskiej wersji językowej.
4. Uczestnik będzie miał możliwość logowania się na platformę w dowolnym momencie.
5. Uczestnik będzie oceniał funkcjonalność i jakość przygotowanego produktu.

§ 4

Zasady rekrutacji uczestników

1. Rekrutacja zostanie poprzedzona akcją informacyjną, w czasie której zostaną podane jej zasady.
2. Rekrutacja do projektu będzie się odbywać z uwzględnieniem zasady równych szans, w tym zasady równości płci.
3. Podstawą kwalifikowania osób do realizacji kursu w ramach projektu będzie spełnienie następujących warunków:
 - a. Przynależności do grupy określonej grupy docelowej, opisanej w § 2;
 - b. Złożenie poprawnie wypełnionego formularza rekrutacyjnego.
4. Przedstawiciele UPEMI i Szkoły przeprowadzą rekrutację za pośrednictwem powołanej Komisji Rekrutacyjnej.
5. Komisja Rekrutacyjna utworzona zostanie z przedstawicieli Instytucji, w tym: Kierownika projektu z ramienia UPEMI, Dyrekcji oraz Kierownik Szkolenia Praktycznego z ramienia Zespołu Szkół.
6. Rekrutacja odbędzie się zgodnie z poniższym harmonogramem:
 - a. od 02 stycznia 2024 do 31 stycznia 2024 r. przyjmowanie formularzy dla grupy uczniów kształcących się w zawodzie: technik hotelarstwa.
 - b. 01 lutego 2024 – ogłoszenie wyników rekrutacji (lista główna oraz lista rezerwowa);
 - c. Do 08 lutego 2024 – procedura odwoławcza;
 - d. 15 lutego 2024 – ogłoszenie ostatecznych wyników rekrutacji (lista główna oraz lista rezerwowa);
 - e. 28-29 lutego 2024 – podpisanie umów z uczniami wybranymi do udziału w projekcie w ramach listy głównej.
 - f. .

Projekt 2022-2-PL01-KA210-VET-000101352, pt. „Kuchnia śródziemnomorska w kształceniu zawodowym technikum żywienia i usług gastronomicznych realizowany przy wsparciu Unii Europejskiej w ramach programu Erasmus+, akcja kluczowa 2: Partnerstwa na małą skalę w dziedzinie kształcenia i szkolenia zawodowego (KA210).



Współfinansowane przez Unię Europejską

7. Chęć udziału w projekcie uczeń zgłasza poprzez złożenie w sekretariacie Zespołu Szkół Formularza rekrutacyjnego.
8. Formularze rekrutacyjne będą rozdawane podczas spotkań informacyjnych oraz będą dostępne w sekretariacie ZS i na stronie internetowej UPEMI.
9. Uczniowie zobowiązują się do podania prawdziwych danych w formularzach rekrutacyjnych.
10. Szczegółowe kryteria rekrutacji obejmują (brane pod uwagę wyniki z końca II semestru roku szkolnego 2022/2023):
 - a. średnia ocen z przedmiotów zawodowych, gdzie średnia ocen 3,0-3,99 odpowiada 10 pkt; 4,0-4,99 odpowiada 20 pkt; 5,0-6,0 odpowiada 30 pkt.
 - b. ocena z jęz. angielskiego gdzie ocena „poprawna” odpowiada 5 pkt; „dobra” odpowiada 10 pkt; „bardzo dobra” odpowiada 20 pkt; „celująca” odpowiada 30 pkt;
 - c. ocena sytuacji życiowej ucznia (Mniejsze szanse) - uczestnicy z rodzin najbiedniejszych/zamieszkujący tereny wiejskie/mający problemy z adaptacją w środowisku wiejskim, uzasadnione problemy edukacyjne, niepełnosprawność i/lub inne – osoby te będą mogły otrzymać dodatkowo 20 pkt, przyznawanych wg klucza 0-10-20. Liczba punktów będzie zależna od ilości kryteriów mniejszych szans, spełnianych przez danego uczestnika – 10 pkt w przypadku spełniania 1 kryterium, 20 pkt za 2 i więcej.
 - d. aktywny udział w życiu szkoły tj. zaangażowanie w aktywności szkolne i pozaszkolne oraz dodatkowe osiągnięcia (udział w konkursach, olimpiadach, zawodach sportowych, wolontariacie, członkostwo w klubach sportowych, grupach artystycznych- max 10 pkt, po 2 pkt za każdą aktywność.
11. W sumie uczniowie będą mogli uzyskać w ramach rekrutacji 90 pkt.
12. Punkty za poszczególne kategorie zostaną przyznane przez Komisję Rekrutacyjną na podstawie weryfikacji formularzy rekrutacyjnych oraz weryfikacji szkolnej dokumentacji, w tym ocen z I semestru roku szkolnego 2022/2023.
13. Kolejność oraz uzyskane w ramach poszczególnych kryteriów punkty będą także miały znaczenie w przypadku osób, które uzyskają taki sam wynik, tj. pierwszeństwo uzyska osoba z wyższą liczbą punktów w kryteriach w kolejności: średnia ocen z przedmiotów zawodowych; ocena z j. angielskiego; ocena z zachowania; aktywny udział w życiu szkoły; mniejsze szanse.
14. Przewiduje się procedurę odwoławczą. Uczeń ma prawo do odwołania się od decyzji Komisji Rekrutacyjnej w ciągu 7 dni od opublikowania listy osób zakwalifikowanych do udziału w projekcie. Odwołania złożone w formie pisemnej w sekretariacie Dyrektora ZS będą rozpatrywane tylko w przypadku, gdy Komisja Rekrutacyjna nie miała dostępu do istotnej z punktu widzenia procesu wiedzy, mogącej pozwolić na zakwalifikowanie się ucznia do udziału w projekcie.
15. Każdy zakwalifikowany uczestnik, bez podania przyczyny, może zrezygnować z udziału w projekcie w ciągu 7 dni od momentu opublikowania wyników, poprzez złożenie odpowiedniego oświadczenia na ręce Komisji. Bieg terminu rozpoczyna się wraz z datą ogłoszenia wyników rekrutacji.

Projekt 2022-2-PL01-KA210-VET-000101352, pt. „Kuchnia śródziemnomorska w kształceniu zawodowym technikum żywienia i usług gastronomicznych realizowany przy wsparciu Unii Europejskiej w ramach programu Erasmus+, akcja kluczowa 2: Partnerstwa na małą skalę w dziedzinie kształcenia i szkolenia zawodowego (KA210).



Współfinansowane przez Unię Europejską

16. W razie zaistnienia nadzwyczajnych okoliczności, przewiduje się przeprowadzenie rekrutacji uzupełniającej w trybie pilnym. Odbędzie się ona na tych samych warunkach, co pierwszy etap rekrutacji.
17. Osoby zakwalifikowane do udziału w projekcie, a także osoby znajdujące się na liście rezerwowej, po zakończeniu procesu rekrutacji oraz procedury odwoławczej, zostaną osobno poinformowane o dalszej procedurze związanej z udziałem w projekcie, koniecznością podpisania stosownych dokumentów. Warunkiem udziału w głównym działaniu projektu, tj. ukończenie 100-godzinnego kursu interaktywnego jest otrzymanie certyfikatu i przekazanie jego kopii do sekretariatu ZS, poświadczającego jego ukończenie.

§ 5

Postanowienia końcowe

1. Uczestnik projektu ma prawo zgłaszać Instytucjom wysyłającym swoje uwagi i opinie dotyczące przeprowadzonych działań, w tym oceniać jakość kursu, przydatność wsparcia oraz sposób jego realizacji.
2. Uczestnik projektu ponosi odpowiedzialność za składanie oświadczeń niezgodnych z prawdą.
3. Nadzór organizacyjny i merytoryczny nad realizacją projektu sprawować będą Kierownik projektu z ramienia UPEMI oraz Koordynator Projektu z ramienia ZS.
4. W przypadkach nieuregulowanych niniejszym regulaminem decyzję podejmuje Koordynator projektu z ramienia ZS.
5. Regulamin obowiązuje w okresie trwania projektu.

Zatwierdzam.

Projekt 2022-2-PL01-KA210-VET-000101352, pt. „Kuchnia śródziemnomorska w kształceniu zawodowym technikum żywienia i usług gastronomicznych realizowany przy wsparciu Unii Europejskiej w ramach programu Erasmus+, akcja kluczowa 2: Partnerstwa na małą skalę w dziedzinie kształcenia i szkolenia zawodowego (KA210).