



PŘEKRAČUJEME HRANICE
PRZEKACZAMY GRANICE
2014—2020



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO



Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz z budżetu państwa RP „Przekraczamy Granice”

REGULAMIN REKRUTACJI UCZESTNIKÓW BIORĄCYCH UDZIAŁ W WARSZTATACH KULINARNO - BARISTYCZNYCH

„*Nowoczesna aranżacja potraw i deserów*”

w ramach projektu

„**Kalejdoskop zawodów - nowoczesne trendy w polsko - czeskim szkolnictwie zawodowym**”

Nr projektu CZ.11.4.120/0.0/0.0/16_013/0001608

w ramach Programu INTERREG V-A Republika Czeska – Polska

dla

uczniów technikum gastronomicznego

Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Rydułtowach

§ 1. POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Regulamin określa zasady rekrutacji uczestników warsztatów KULINARNO - BARISTYCZNYCH „*Nowoczesna aranżacja potraw i deserów*”
2. Regulamin oraz dokumenty rekrutacyjne dostępne są w sekretariacie głównym oraz u koordynatora projektu pani Anny Gaszki.

§ 2. INFORMACJE O WARSZTATACH

1. Warsztaty KULINARNO - BARISTYCZNE „*Nowoczesna aranżacja potraw i deserów*” odbywają się w ramach projektu „Kalejdoskop zawodów - nowoczesne trendy w polsko - czeskim szkolnictwie zawodowym” nr CZ.11.4.120/0.0/0.0/16_013/0001608. Projekt realizowany jest przez Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Rydułtowach w okresie od 01.09.2018 r. do 31.08.2019 r.

2. Warsztaty kulinarno - baristyczne przeznaczone są dla **uczniów I, II i III klas technikum gastronomicznego.**

3. W warsztatach, które odbędą się **5-6.03.2019 r.** weźmie udział **15 uczniów**, którzy wypełnią kwestionariusz zgłoszenia oraz spełnią kryteria rekrutacji zawarte w regulaminie.

4. Udział w warsztatach jest bezpłatny, jego koszt jest współfinansowany z funduszy Unii Europejskiej ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego Programu Interreg V-A Republika Czeska - Polska w ramach Funduszu Mikroprojektów Euroregionu Silesia i budżetu państwa.

§ 3. CEL WARSZTATÓW

1. Zdobyć poszerzonej wiedzy i doskonalenie umiejętności związanych z gastronomią.
2. Nabycie umiejętności dekoracji potraw i deserów oraz zastosowanie ich w praktyce.
3. Zapoznanie się z kuchnią regionalną.
4. Nabycie nowoczesnych technik i umiejętności parzenia kawy.
5. Rozwój integracji społecznej młodzieży zamieszkałej tereny przygraniczne polsko – czeskie.
6. Rozwój kulturalny, społeczny i zawodowy młodzieży poprzez kształtowanie kompetencji społecznych, komunikacyjnych, językowych i kulturowych.
7. Rozwój współpracy międzynarodowej w obrębie obszarów zawodowych i aktywności związanej z rozwijaniem zainteresowań.



§ 4. ZASADY REKRUTACJI

1. W celu zapewnienia równego dostępu do informacji o warsztatach oraz zachowania zasad sprawiedliwej rekrutacji, i z zachowaniem zasad równości szans kobiet i mężczyzn wobec wszystkich zainteresowanych warsztatami uczniów I, II i III klas technikum gastronomicznego Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Rydułtowach podjęte zostaną następujące działania informacyjno – promocyjne:
 - zamieszczenie informacji o zasadach rekrutacji oraz regulaminu uczestnictwa na stronie internetowej szkoły i szkolnym Facebooku, na tablicy ogłoszeń Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Rydułtowach oraz ogłoszenie przez radiowęzeł szkolny.
2. Kryteria rekrutacji uczniów:

FORMALNE:

- status ucznia ZSP nr 2 w Rydułtowach,
- wypełnienie formularza zgłoszeniowego (załącznik nr 1) i złożenie go u koordynatora projektu do **1.02.2019 r. do godz.13.00**,
- w przypadku ucznia niepełnoletniego pisemne oświadczenie - zgoda rodziców/opiekunów na udział w warsztatach (załącznik nr 2),
- w przypadku ucznia pełnoletniego pisemne oświadczenie - zgoda na udział w warsztatach (załącznik nr 3),
- dokumentacja niekompletna lub złożona po terminie nie będzie rozpatrywana.

MERYTORYCZNE:

- średnia ocen z I półrocza z przedmiotów gastronomicznych¹ w roku szkolnym **2018/2019** nie niższa niż **4,0**
 - kryteria punktacji średniej ocen rocznych: : 4,0 – **5 pkt.**, 5,0 – **7 pkt.**, 6,0 – **9 pkt.**
 - ocena z zachowania z I półrocza w roku szkolnym **2018/2019** : nie niższa niż **dobra**
 - kryteria punktacji oceny z zachowania: dobra **3 pkt.**, bardzo dobra **5 pkt.**, wzorowa **7 pkt.**
 - komisja rekrutacyjna na podstawie powyższych kryteriów dokona kwalifikacji uczestników,
 - w przypadku: uzyskania przez uczniów takiej samej ilości punktów o miejscu na liście zdecyduje wyższa średnia ocen (jeżeli kwestia pozostanie nadal nierozstrzygnięta – decydować będą w następującej kolejności: ocena z zachowania);
 - w przypadku: zgłoszenia się niedostatecznej liczby uczniów spełniających kryteria rekrutacji, komisja rekrutacyjna weźmie pod uwagę zgłoszenia uczniów z niższą niż założona średnia **4,0** z przedmiotów gastronomicznych.
 - w przypadku zdarzeń losowych miejsce ucznia zakwalifikowanego z listy podstawowej zajmuje kolejny z listy rezerwowej.
3. Proces rekrutacji uczniów obejmuje:
 - powołanie komisji rekrutacyjnej, w skład której wejdą: dyrektor szkoły, nauczyciel przedmiotów zawodowych, koordynator projektu,
 - złożenie przez uczniów formularza zgłoszeniowego koordynatorowi projektu,

¹ Średnia ocen z technologii gastronomicznej i pracowni gastronomicznej z I sem. W roku szkolnym 2018/2019



PŘEKRAČUJEME HRANICE
PRZEKRACZAMY GRANICE
2014—2020



EVROPSKÁ UNIE / UNIA EUROPEJSKA
EVROPSKÝ FOND PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ
EUROPEJSKI FUNDUSZ ROZWOJU REGIONALNEGO



Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego oraz z budżetu państwa RP „Przekraczamy Granice”

- analizę formularzy w oparciu o przyjęte kryteria rekrutacji przez komisję rekrutacyjną,
 - sporządzenie listy uczniów zakwalifikowanych i listy rezerwowej oraz ogłoszenie wyników rekrutacji (na stronie szkoły, szkolnym FB oraz tablicy ogłoszeń),
 - proces rekrutacji zostanie zakończony sporządzeniem protokołu z rekrutacji.
4. Rekrutacja na warsztaty trwa od **28.01.2019 r. do 01.02.2019 r.**

§ 5. PRAWA UCZESTNIKA PROJEKTU

1. Każdy uczestnik warsztatów ma prawo do:

- a) udziału w Projekcie zgodnie z postanowieniami Regulaminu,
- b) bezpłatnego udziału w warsztatach gastronomicznych w ramach projektu.

§ 6. OBOWIĄZKI UCZESTNIKA

1. Uczestnik warsztatów jest zobowiązany do:

- a) pełnego i aktywnego udziału w działaniach w ramach warsztatów,
- a) przestrzegania regulaminów miejsc realizacji działań projektowych,
- a) udostępniania swoich danych osobowych na potrzeby projektu,
- b) przestrzegania ogólnie przyjętych norm i zasad w tym dbałości o sprzęt i urządzenia wykorzystywane w trakcie realizacji warsztatów.

§ 8. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

- 1. Regulamin wchodzi w życie z dniem **28.01.2019 r.**
- 2. Realizator projektu zastrzega sobie prawo do zmian w niniejszym regulaminie.
- 3. Ostateczna interpretacja regulaminu rekrutacji należy do dyrektora szkoły i koordynatora projektu.