

**Regulamin rekrutacji i uczestnictwa w projekcie
„Rozwijaj się zawodowo!”
Projekt realizowany w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa
Warmińsko - Mazurskiego na lata 2014-2020
Nr projektu RPWM.02.04.01-28-0073/18**

Regulamin rekrutacji uczestnictwa opracowany dla potrzeb projektu „Rozwijaj się zawodowo !” realizowanego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego przez Ośrodek Szkolenia Kierowców L-WIT Konrad Klonowski w partnerstwie z Powiatem Szczytno (jednostka realizująca projekt ze strony partnera - Zespół Szkół nr 2 w Szczytnie)

§ 1

Postanowienia ogólne

1. Za rekrutację w projekcie odpowiedzialny jest Zespół Szkół nr 2 w Szczytnie.
2. Wsparciem w ramach projektu objętych zostanie 30 osób (26K, 4M), które są uczniami klasy III Zespołu Szkół Nr 2 w Szczytnie na poszczególnych kierunkach:
 - kierunek Kelner - 10 osób
 - kierunek Technik żywienia i usług gastronomicznych- 10 osób
 - kierunek Technik hotelarstwa - 10 osób
3. Preferowane będą:
 - osoby z niepełnosprawnością
 - osoby z jak najwyższą frekwencją w roku szkolnym 2018/2019
 - osoby z jak najwyższą średnią ocen w roku szkolnym 2018/2018
4. Rekrutacja do projektu będzie prowadzona w okresie VIII-IX.2018 roku.
5. Po zakończeniu rekrutacji utworzona zostanie lista osób zakwalifikowanych do projektu oraz lista rezerwowa.
6. W przypadku braku niewystarczającej liczby chętnych, przewiduje się rekrutację uzupełniającą.
7. W momencie rezygnacji lub wykreślenia uczestnika/uczestniczki z projektu osoby znajdujące się na liście rezerwowej otrzymają propozycję przystąpienia do projektu.

§ 2

Miejsce prowadzenia rekrutacji

1. Rekrutacja prowadzona będzie w siedzibie Zespołu Szkół Nr 2 w Szczytnie
2. Możliwe będzie składanie dokumentów bezpośrednio u wyznaczonych pracowników Zespołu Szkół Nr 2 w Szczytnie osobiście lub przez e-maila
3. Rekrutacja do projektu odbędzie się zgodnie z zasadą równości szans i niedyskryminacji, w tym dostępności dla osób z niepełnosprawnościami oraz zasadą równości szans kobiet i mężczyzn.

§ 3

Komisja rekrutacyjna

1. Dla potrzeb przeprowadzenia naboru uczestników powołana zostanie komisja rekrutacyjna złożona z: koordynatora, asystenta koordynatora i dyrekcję szkoły.
2. Do zadań komisji należy m.in.:
 - wstępna weryfikacja zgłaszających się osób na podstawie rozmowy oraz dokumentacji w zakresie spełniania wymogów dostępności

- ustalenie wyników postępowania rekrutacyjnego
 - przygotowanie listy kandydatów zakwalifikowanych i niezakwalifikowanych do udziału w projekcie
 - sporządzenie protokołu z postępowania rekrutacyjnego
 - dbanie o właściwe zgodnie z obowiązującym prawem przetwarzanie danych osobowych kandydatów w trakcie całego procesu rekrutacji
 - inne sprawy wynikające z pełnienia funkcji członka komisji rekrutacyjnej.
3. W przypadku braku jednomyślności w kwestii zakwalifikowania osoby do projektu decyzję ostateczną podejmuje koordynator projektu.

§4

Kryteria kwalifikowania osób do projektu

- 1) Kryteria dostępu
 - uczeń klasy III Zespołu Szkół Nr 2 w Szczytnie na poszczególnych kierunkach:
 - kierunek Kelner ;
 - kierunek Technik żywienia i usług gastronomicznych;
 - kierunek Technik hotelarstwa;
 - złożenie oświadczenia o chęci udziału w całym projekcie;
 - złożenie terminowe dokumentów.
- 2) Kryteria punktowe:
 - niepełnosprawność - 3 punkt; (orzeczenie o niepełnosprawności);
 - frekwencja na zajęciach szkolnych w roku 2018/2019 - od 0 do 5 punktów (opinia ze szkoły);
 - średnia ocen ucznia w roku szkolnym 2018/2018 - od 1 do 3 punktów

§ 5

Formy i metody kwalifikowania osób do projektu

1. Dla potrzeb rekrutacji opracowany zostanie formularz rekrutacyjny (zał. nr 1 do regulaminu).
2. Chętni do udziału w projekcie rekrutowani będą na podstawie wypełnionego formularza rekrutacyjnego oraz wymaganych dokumentów.

§ 6

Uczestnictwo w projekcie

1. Za dzień rozpoczęcia udziału w projekcie przyjmuje się datę podpisania umowy uczestnictwa w projekcie.
 2. Uczestnik Projektu jest zobowiązany do:
 - a) aktywnego uczestnictwa w Projekcie;
 - b) udziału w tworzeniu Diagnozy (X 2018r.):
 - 1h konsultacji z psychologiem
 - 1h konsultacji z doradcą zawodowym
 - c) udziału w warsztatach z miękkich kompetencji pracowniczych (XI 2018-XII 2018r.)
 - dla wszystkich uczniów zostaną przeprowadzone warsztaty w pięciu modułach:
 - I. Autoprezentacja i wystąpienia publiczne-5h
 - II. Przygotowanie do rozmowy kwalifikacyjnej - 5h
 - III. Odporność na stres - 5h
 - IV. Trening asertywności - 5h
 - V. Umiejętność pracy w zespole - 5h
- Zostanie utworzonych 5 grup po maksymalnie 10 osób.

- d) udziału w specjalistycznych kursach/ szkoleniach prowadzących do nabycia umiejętności i kompetencji zawodowych: (I 2019r.- V 2019r.)
- szkolenie hydrosommelierskie dla 30 uczniów. (26K,4M) - 2gr.po 15 os.- 10h/gr.-dwudniowe wyjazdowe -Warszawa
 - kurs sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami Carvingu dla 10 uczniów (8K, 2M) z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych -1 grupa-16h- dwudniowe wyjazdowe Warszawa
 - szkolenie z organizacji pracy hotelu, czyli sztuki skutecznego motywowania i kierowania zespołem dla 10 uczniów (8K,2M) z kierunku technik hotelarstwa-1 grupa - 5h - jednodniowe wyjazdowe- Warszawa
 - szkolenie Kelner Mistrz Sprzedaży dla 10 uczniów (10K) z kierunku kelner-1 grupa -8 h- jednodniowe wyjazdowe- Warszawa ;
- e) udział w specjalistycznych kursach, szkoleniach prowadzących do nabycia kwalifikacji zawodowych: (I 2019r. do V 2019r.)
- kurs baristyczny dla 30 uczniów (26K,4M)- 2 grupy po 15 os.- 20h na grupę- dwudniowe wyjazdowe - Trójmiasto/Warszawa
 - kurs prawa jazdy kat."B" dla 30 uczniów (26K,4M)- 60h (30h teoria, 30h jazda)
- f) udział w stażach zawodowych u pracodawców (VI 2019r. - VIII 2019r.)
- 15 osób po 5 z każdego kierunku odbędą 160 h stażu - 4 tyg. w Hotelu Robert's Port Lake Resort & Spa, Stare Sady- Mikołajki
 - 15 osób po 5 z każdego kierunku odbędą 160 h stażu - 4 tyg. Hotel&Spa Natura Mazur, Warchały Jedwabno
 - 30 osób odbędą szkolenie BHP
 - 30 osób przejdą badania sanitarno- epidemiologiczne
- g) wypełniania wszelkich dokumentów niezbędnych do realizacji Projektu;
- h) wypełniania ankiet ewaluacyjnych w trakcie trwania Projektu, a także po jego zakończeniu;
- i) niezwłocznego informowania Wnioskodawcy Projektu o przerywaniu uczestnictwa w Projekcie.
- j) przystąpienia do egzaminów wewnętrznych i zewnętrznych w ramach zajęć (jeżeli dotyczy),
- k) Uczestnikowi Projektu zostanie zapewniony:
- catering (kawa, herbata, ciastka, zimne napoje) podczas warsztatów z kompetencji miękkich
 - zwrot kosztów dojazdu lub zapewnienie dojazdu na specjalistyczne kursy/ szkolenia prowadzące do nabycia umiejętności, kompetencji zawodowych i kwalifikacji zawodowych
 - zapewnienie noclegów ze śniadaniem podczas specjalistycznych kursów/ szkoleń prowadzących do nabycia umiejętności, kompetencji zawodowych i kwalifikacji zawodowych
 - zapewnienie obiadów podczas specjalistycznych kursów/ szkoleń prowadzących do nabycia umiejętności, kompetencji zawodowych i kwalifikacji zawodowych
 - zapewnienie noclegów ze śniadaniem podczas staży
 - zapewnienie wyżywienia (obiad, kolacja) podczas staży,
 - zapewnienie odzieży roboczej podczas staży,
 - ubezpieczenie NNW na okres staży
 - zapewnienie 2h dodatkowej jazdy przed egzaminem poprawkowym
 - stypendium stażowe podczas udziału w stażach
 - dostęp do sal dostosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami, w razie potrzeby zostanie zapewniony udział dodatkowego opiekuna czy asystenta



§ 7

Zakończenie udziału w projekcie

1. Uczestnik kończy udział w Projekcie z chwilą zakończenia realizacji projektu.
2. Uczestnik może zostać skreślony z listy uczestników Projektu w przypadku nie wypełniania postanowień zawartych w umowie uczestnictwa w projekcie lub naruszenia postanowień niniejszego regulaminu.
3. Skreślenie z listy uczestników Projektu jest skuteczne od dnia doręczenia Uczestnikowi Projektu do rąk własnych za potwierdzeniem odbioru lub drogą pocztową (na adres wskazany w niniejszej umowie) oświadczenia o jej rozwiązaniu.
4. Decyzję o skreśleniu z listy uczestników Projektu podejmuje w takim przypadku Koordynator projektu wraz z Dyrekcją Zespołu Szkół Nr 2 w Szczytnie.