

REGULAMIN PROJEKTU

„Restauracja do praktycznej nauki zawodu”

projekt nr: RPZP.08.06.00-IP.02-32-K61/20

Projekt jest realizowany w ramach Regionalny Program Operacyjny Województwa Zachodniopomorskiego – Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego, Działanie 8.6 – Inwestowanie w kształcenie, szkolenie i szkolenie zawodowe na rzecz zdobywania umiejętności uczenia się przez całe życie, na podstawie umowy o dofinansowanie Projektu nr RPZP.08.06.00-32-K010/20-00 zawartej z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Szczecinie.

Słownik pojęć użytych w Regulaminie:

- **Projekt** – oznacza projekt pn. „Restauracja do praktycznej nauki zawodu”, nr projektu: nr RPZP.08.06.00-IP.02-32-K61/20
- **Realizator Projektu** – TOP-PROJEKT-AKADEMIA Sp. z o.o., ul. Ojca Beyzyma 16/6, 70 – 391 Szczecin
- **Partner projektu** – to firma Magdalena Światły ul. Przyjaciół Żołnierza 102/11, 71-670 Szczecin
- **Uczestnik Projektu** – to osoba fizyczna biorąca udział w Projekcie, spełniająca warunki rekrutacyjne.
- **Doradztwo zawodowe** – to pomoc w przygotowaniu bilansu kompetencji uczniom biorącym udział w projekcie oraz dokonanie oceny dotychczasowej nauki pod kątem zdobytej wiedzy i umiejętności oraz określenie kierunków kształcenia praktycznego.
- **Indywidualny Plan Działania** - diagnozowanie potrzeb szkoleniowych, i predyspozycji zawodowych. IPD jest szeregiem działań, których celem jest zmiana sytuacji zawodowej osoby bezrobotnej, a skutkiem zwiększenie szans na rynku pracy.
- **Staż** - to nabywanie umiejętności praktycznych do wykonywania pracy przez wykonywanie zadań w miejscu pracy bez nawiązania stosunku pracy z pracodawcą.

§ 1

OGÓLNE ZAŁOŻENIA PROJEKTU

1. Czas realizacji Projektu: 01/09/2020 – 31/07/2023
2. Celem Projektu jest nabycie praktycznych umiejętności oraz kwalifikacji zawodowych zwiększających szansę na zatrudnienie na lokalnym rynku pracy uczniów szkół branżowych I stopnia:
 - Zespołu Placówek Edukacyjno – Terapeutycznych w Bobrowie
 - Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Trzcińcu
 - Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Rzepczynie
 - Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Pyrzycacho specjalności kucharz, pracownik pomocniczy obsługi hotelowej.
3. Liczbę uczestników Projektu ustalono na poziomie 123 osób.
4. Udział Uczestników projektu w Projekcie jest bezpłatny.
5. Projekt skierowany jest do uczniów oraz kadry pedagogicznej:
 - Zespołu Placówek Edukacyjno – Terapeutycznych w Bobrowie
 - Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Trzcińcu
 - Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Rzepczynie
 - Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Pyrzycach
6. W sumie w projekcie udział weźmie 123 osoby/ 20 kobiet(dalej-K) i 100 mężczyzn (dalej-M) oraz 3 nauczycieli zawodu (2K i 1M)
7. Odbędą się trzy nabory do projektu. Każda tura naboru zakończy się wyłonieniem 30 uczestników szkolenia (uczniowie), oraz po min. 3 osoby do listy rezerwowej.
8. W ramach projektu udział wezmą również nauczyciele zawodu oraz instruktorzy praktycznej nauki zawodu (2K i 1M) w celu uzyskania dodatkowych kompetencji związanych z nauczaniem zawodem.
9. Zajęcia poprowadzone będą przez nauczycieli zawodu oraz trenerów praktyków z hoteli i restauracji z regionu (kucharzy, kelnerów, barmanów)
10. Praca w firmie ćwiczeniowej odbywać się będzie w każdym tygodniu (poza świątami) w piątek od 14:00 do 20:00 oraz w soboty do 9:00 do 15:00. Godzina dydaktyczna zajęć będzie trwała 45 minut.

11. W firmie ćwiczeniowej podczas pracy w kuchni albo na Sali restauracyjnej doskonalone będą umiejętności praktyczne w zawodach kucharz oraz kelner. Także kompetencje miękkie wynikające między innymi z pracy zespołowej.
12. Na zakończenie udziału w tej części projektu egzamin praktyczny przed Komisją złożoną z 3 osób oraz egzamin na uprawnienia czeladnicze.
13. Uczniowie podzieleni zostaną na 3 grupy średnio po 10 osób – zajęcia dla 1 grupy co 3 tygodnie w Drawsku Pomorskim oraz 1 grupa 10 osób w Pyrzycach – zajęcia co 2 lub 3 tygodnie.
14. Każdy Uczestnik projektu otrzyma wsparcie nauczyciela kształcenia praktycznego wraz z doradcą zawodowym tj; 1h diagnoza w pierwszym miesiącu udziału w projekcie, oraz 2h doradztwa zawodowego przed przystąpieniem uczniów do stażu .
15. Każdy Uczestnik Projektu, który spełni wymagania uczestnictwa w szkoleniach, warsztatach i doradztwie zawodowym, oraz będzie uczestniczył w 80% zajęć otrzyma zaświadczenie o udziale w projekcie a także dyplom czeladniczy.

§ 2

REGULAMIN REKRUTACJI I WARUNKI UCZESTNICTWA W PROJEKCIE

I. Podmiot odpowiedzialny za rekrutację

1. Nabór kandydatów do udziału w Projekcie pn. „Restauracja do praktycznej nauki zawodu” przeprowadzany będzie przez Wnioskodawcę.

II. Termin rekrutacji do Projektu

1. Rekrutacja do Projektu będzie odbywać się w rozłożeniu na trzy etapy
2. Pierwszy etap planowany jest na wrzesień 2020 - 40 uczniów i 3 nauczycieli .
3. Drugi etap planowany jest na maj i czerwiec 2021 - 40 uczniów
4. Trzeci etap planowany jest na maj i czerwiec 2022 – 40 uczniów
5. Każdy UP rozpocznie udział w projekcie od indywidualnej diagnozy potrzeb rozwojowych i edukacyjnych uczniów – pod kątem wymagań stawianych w uczonym się przez nich zawodzie.
6. W celu wyrównania szans kobiet i mężczyzn na rynku pracy, zgodnie z zasadą równości szans, ilość kobiet uczestniczących w projekcie wynosić będzie kobiet 20, mężczyzn 100 plus po min. 3 osoby na liście rezerwowej w roku 2020, 2021, 2022 r.
7. Informacje na temat dokładnych terminów naborów rekrutacyjnych zostaną umieszczone na stronie internetowej Projektodawcy www.top-projekt.eu

III. Warunki uczestnictwa w Projekcie

Zasady rekrutacji

1. Rekrutacja przeprowadzona zostanie w obrębie
 - Zespołu Placówek Edukacyjno – Terapeutycznych w Bobrowie
 - Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Trzcińcu
 - Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego w Rzepczynie
 - Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego w Pyrzycach

i przewiduje podjęcie działań skupiających się na owej grupie docelowej.

2. W procesie rekrutacji przestrzegane będą zasady równości płci i równości dostępu do realizowanych szkoleń (w zakresie jaki umożliwia to zamknięty charakter grupy docelowej i samego projektu).
3. Trenerzy przewidziani do realizowania zajęć praktycznych wyłonieni zostaną za pomocą zasady konkurencyjności.
4. W momencie nie osiągnięcia zakładanej liczby osób zostanie stworzona lista rezerwowa składająca się z min. 3 osób na wypadek, gdyby uczestnik zrezygnował z przyznanego wcześniej wsparcia.
5. W przypadku rezygnacji uczestnika projektu, do udziału w zajęciach zostanie zaproszony pierwszy uczeń z listy rezerwowej
6. Za przeprowadzenie rekrutacji zgodnej z kryteriami określonymi we wniosku o dofinansowanie oraz niniejszym regulaminie odpowiada Komisja Rekrutacyjna w składzie Koordynator, Asystent oraz przedstawiciele szkoły.
7. Warunkiem przystąpienia do procesu rekrutacji jest wypełnienie i złożenie w Sekretariacie szkoły **Ankiety uczestnictwa** wraz z **Deklaracją uczestnictwa w projekcie** oraz **Oświadczenie dotyczące wyrażeniu Zgody na przetwarzanie danych osobowych**.

8. W przypadku osób niepełnoletnich dokumenty rekrutacyjne zostaną podpisane przez prawnych opiekunów.
9. Wybór uczestników projektu nastąpi zgodnie z następującymi kryteriami:
Obligatoryjne:
 - zamieszkują w rozumieniu przepisów KC na terenie województwa zachodniopomorskiego,
 - uczęszczają do szkoły branżowej I stopnia i uczą się zawodu kucharz, pracownik pomocy obsługi hotelowej
 - uczniowie niepełnosprawni przyjmowani w pierwszej kolejnościPremiujące (dodatkowe punkty):
 - uczniowie z dobrą opinią opiekuna wychowawcy - wspieranie uczniów osiągających dobre wyniki w nauce zawodu i mających determinację do zmiany swojego położenia (20 pkt.)
 - uczniowie klas II – uczniów, którzy w pierwszej kolejności mogą znaleźć się na rynku pracy (20 pkt)
10. Na podstawie przyznanej punktacji powstanie lista rankingowa osób zakwalifikowanych do udziału w projekcie oraz osób na liście rezerwowej. Nie założono procedury odwoławczej.
11. Każdy z uczestników zakwalifikowany do udziału w projekcie zostanie o tym fakcie powiadomiony.
12. Procedura rekrutacyjna uwzględnia i zobowiązuje osoby odpowiedzialne za realizację projektu na terenie szkół do przestrzegania kwestii ochrony danych osobowych.
13. Rezultatem przeprowadzonej rekrutacji będzie wybranie grup uczestników, którzy wezmą udział w projekcie.

§ 3

FORMY WSPARCIA PRZEWIDZIANE W PROJEKCIE

I. Uczestnicy Projektu skorzystają z następujących form wsparcia:

1. Szkolenia zawodowe o specjalności barman, carving
2. Szkolenia językowe - w każdej turze 2 grupy językowe, do wyboru język angielski lub niemiecki
3. Nauczyciele (2K i 1M) wezmą udział w kursach cukiernictwo, slow food, kuchnie międzynarodowe oraz nowoczesne techniki sporządzania potraw
4. Praca w firmie ćwiczeniowej (uczniowie)
5. Staż uczniowski 150 godzin zrealizowany będzie w trzech turach każda po 30 osób (uczniowie)
6. Staż dla nauczycieli 80 godzin (2 x40H – 2x5 dni w okresie realizacji projektu)

Ad. 1. Szkolenia zawodowe o specjalności obsługa barman, carving – Uczestnicy wezmą udział w następujących szkoleniach zawodowych: barman, carving, zajęcia odbywać się będą w ciągu tygodnia poza godzinami lekcyjnymi, lub w weekendy.

Ad. 2. Szkolenia językowe – uczestnicy/ uczestniczki wezmą udział w szkoleniach językowych, w każdej turze 2 grupy językowe, do wyboru angielski lub niemiecki. Zajęcia 1 raz w tygodniu po 2 godz. lekcyjne. łącznie 64 godziny, dodatkowo 10 godzin zajęć z native speakerem.

Ad. 2. Kursy dla nauczycieli – nauczyciele wezmą udział w kursach cukiernictwo, slow food, kuchnie międzynarodowe oraz nowoczesne techniki sporządzania potraw, które pozwolą na wzbogacenie zajęć praktycznych z młodzieżą. Kurs zostaną zakupione na rynku.

Ad. 3. Praca w firmie ćwiczeniowej – Uczestnik Projektu uczestniczyć będzie w pracy firmy ćwiczeniowej w PCKZiU w Drawsku Pomorskim – 3 grupy oraz w ZOSZW w Pyrzycach – 1 grupa, które posiadają pracownię gastronomiczną wyposażoną w niezbędny sprzęt. Praca odbywać się będzie w trzech turach:

- I tura
 - wrzesień 2020 – styczeń 2021 – I semestr
 - luty 2021 - czerwiec 2021 – II semestr
- II tura
 - wrzesień 2021 styczeń 2022 – I semestr
 - luty 2022 – czerwiec 2022 – II semestr
- III tura
 - wrzesień2022 styczeń 2023 – I semestr
 - luty 2023 – czerwiec 2023 – II semestr

W firmie ćwiczeniowej podczas pracy w kuchni albo na sali restauracyjnej doskonalone będą umiejętności praktyczne w zawodach kucharz oraz kelner.

Ad. 4. Staż uczniowski – staż uczniowski realizowany będzie w trzech turach po zakończeniu zajęć w restauracji ćwiczeniowej w wymiarze 150 h. Uczniowie będą w nim uczestniczyć w okresie wakacji lub

w dni wolne od nauki aż do uzyskania wymaganego limitu godzin. Zawsze po zakończeniu I semestru. Dla każdego z uczniów uczestników projektu zostanie indywidualnie dobrany odpowiedni pracodawca a także opracowany program stażu. Zostanie zawarta pisemna umowa pomiędzy Projektodawcą, stażystą oraz zakładem pracy na realizację stażu. Przed przystąpieniem do stażu, każdy z uczestników otrzyma niezbędne na danym stanowisku szkolenie BHP, zapozna się z miejscem pracy i jego wyposażeniem oraz regulaminem i organizacją pracy w firmie.

§ 4

PRAWA I OBOWIĄZKI

I. Obowiązki Uczestników Projektu

1. Każdy Uczestnik Projektu jest zobowiązany do uczestniczenia w przeznaczonych dla niego prowadzonych w ramach Projektu formach wsparcia (opis w § 3).
2. Do obowiązków Uczestników Projektu należy:
 - a. potwierdzanie każdorazowo swojej obecności na zajęciach i spotkaniach doradczych własnoręcznym podpisem na liście obecności,
 - b. wypełnianie ankiet oceny zajęć przygotowanych przez Realizatora Projektu dla celów ewaluacji Projektu przed, w trakcie i na zakończenie udziału w formach wsparcia przewidzianych w ramach Projektu,
3. Przystąpienie do testu wiedzy przed i po zakończeniu szkoleń zawodowych, doradztwie indywidualnym wg zasad przewidzianych przez prowadzącego i w terminach przewidzianych przez Realizatora Projektu
4. Uczestnik Projektu zobowiązany jest do współpracy z trenerami prowadzącymi zajęcia, doradcą zawodowym oraz pracownikami Realizatora projektu.
5. Uczestnik Projektu umownie jest zobowiązany do uczestniczenia w minimum 80% wszystkich zajęć, co jest warunkiem ukończenia szkolenia. Uczestnik Projektu ma prawo do opuszczenia 20% wszystkich zajęć bez konieczności usprawiedliwienia swojej nieobecności. W przypadku przekroczenia przez Uczestnika Projektu dopuszczalnego limitu nieobecności z nieuzasadnionych przyczyn Uczestnik Projektu zostanie uznany za osobę rezygnującą z udziału w Projekcie i zostanie obciążony przez Realizatora Projektu kosztami uczestnictwa we wszystkich formach wsparcia w ramach Projektu.
7. W trakcie szkolenia obowiązuje zakaz spożywania alkoholu oraz innych substancji odurzających.
8. Uczestnik pokrywa wszelkie koszty związane z usunięciem wyrządzonych przez siebie szkód i zniszczeń podczas trwania szkolenia.
6. Realizator Projektu zastrzega sobie prawo do skreślenia z listy uczestników osób, które rażąco naruszają porządek organizacyjny przyjęty niniejszym Regulaminem. Osoby te zostaną obciążone kosztami uczestnictwa we wszystkich formach wsparcia w ramach Projektu.

II. Uprawnienia Uczestników Projektu

1. W trakcie uczestnictwa w Projekcie Uczestnik jest uprawniony do otrzymania:
 - a. ubezpieczenia NNW
 - b. odzieży ochronnej, których odbiór każdy Uczestnik potwierdzi poprzez złożenie podpisu na protokole odbioru
 - c. materiałów dydaktycznych
 - d. zwrotu kosztów dojazdu lub zapewnienia transportu w razie potrzeby
 - e. zaświadczenia o ukończeniu szkolenia, stażu
 - f. opiekuna stażu
 - g. stypendium dla stażysty w wysokości 2000,00 zł (uczniowie)
 - h. koszty przejazdu na staż (nauczyciele)
 - i. koszt noclegu podczas stażu (nauczyciele)
 - j. Koszt diety (nauczyciele)

III. Obowiązki Realizatora Projektu

1. Do obowiązków Realizatora Projektu należy:
 - a. Zapewnienie odpowiedniej infrastruktury służącej realizacji zajęć oraz dbałość o wyposażenie sal szkoleniowych umożliwiające realizację Projektu,
 - b. Zapewnienie kadry dydaktycznej o kwalifikacjach odpowiednich do zakresu i tematyki szkolenia,
 - c. Wydawanie zaświadczeń/ certyfikatów o ukończeniu szkolenia/ stażu

- d. Monitorowanie jakości udzielonego wsparcia na każdym etapie trwania Projektu.
- e. Zapewnienie przejazdu/dojazdów na miejsce staży

IV. Rezygnacja z udziału w Projekcie

1. Rezygnacja z uczestnictwa w Projekcie jest możliwa jedynie w przypadku losowych zdarzeń, których nie dało się przewidzieć w momencie przystąpienia do projektu.
2. Ostateczną decyzję o zasadności rezygnacji z udziału w Projekcie podejmuje Koordynator Projektu ze strony Realizatora Projektu.
3. W razie uznania, że rezygnacja z uczestnictwa w Projekcie była nieuzasadniona lub przekroczenia przez Uczestnika Projektu dopuszczalnego limitu nieobecności (maksymalnie można opuścić do 20% wszystkich zajęć), realizator projektu obciąży Uczestnika kosztami jego uczestnictwa we wszystkich formach wsparcia w ramach Projektu.
4. W przypadku gdy Uczestnik Projektu naruszy postanowienia niniejszego Regulaminu, realizator projektu ma prawo pozbawić go prawa do uczestniczenia w Projekcie. W tym przypadku Realizator Projektu obciąży Uczestnika Projektu kosztami jego uczestnictwa w Projekcie, o których mowa w § 4 ust. IV pkt. 3.

§ 5

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Uczestnik Projektu jest zobowiązany do respektowania zasad niniejszego Regulaminu.
2. Realizator Projektu zastrzega sobie prawo do zmian i uzupełniania Regulaminu w trakcie trwania Projektu po uprzednim poinformowaniu osób będących Uczestnikami Projektu.
3. Regulamin z wprowadzonymi zmianami dostępny będzie w biurze Projektu oraz na stronie internetowej Projektu.
4. Uczestnik zobowiązany jest do śledzenia zmian w Regulaminie, o których informacje będą zamieszczane na stronie internetowej Projektu.
5. W sytuacjach nieuregulowanym w niniejszym Regulaminie, a odnoszących się do Projektu, decyzje podejmuje Koordynator Projektu.
6. W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem zastosowanie mają odpowiednie reguły i zasady wynikające z RPZP, a także przepisy wynikające z właściwych przepisów prawa polskiego.
7. Regulamin obowiązuje przez cały okres realizacji Projektu

.....
miejsce i data

.....
*podpis Uczestnika/Uczestniczki projektu**

.....
data i podpis rodzica/opiekuna

* W przypadku deklaracji uczestnictwa osoby małoletniej oświadczenie powinno zostać podpisane przez jej prawnego opiekuna.