

REGULAMIN PROJEKTU
„Praktyka drogą do zatrudnienia”
projekt nr: RPZP.08.06.00-IP.02-32-K35/18

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-IP.02-32-K075/18-00 zawartej z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Szczecinie.

Słownik pojęć użytych w Regulaminie:

- **Projekt** – oznacza projekt pn. „Praktyka drogą do zatrudnienia”, nr projektu: nr RPZP.08.06.00-IP.02-32-K35/18
- **Realizator Projektu** – to firma Magdalena Światły ul. Przyjaciół Żołnierza 102/11, 71-670 Szczecin
- **Partner projektu** – TOP-PROJEKT-AKADEMIA Sp. z o.o., ul. ks. Piotra Ściegienego 25/16, 70-354 Szczecin
- **Uczestnik Projektu** – to osoba fizyczna biorącą 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: 01.01.2019 – 28.02.2022
2. Celem Projektu jest nabycie praktycznych umiejętności oraz kwalifikacji zawodowych zwiększających szansę na zatrudnienie na lokalnym rynku pracy uczniów:
 - Zespołu Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie
 - Zespołu Szkół im. I. Łukasiewicza w Policach
 - Zespołu Szkół nr 2 CKU w Pyrzycach
 - Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych im. S. Staszica w Nowogardzie
 - Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Gryfinie
 - Zespołów Szkół nr 2 i nr 5 w Stargardzie Szczecińskim
- o kierunkach technik hotelarstwa oraz technik żywienia i usług gastronomicznych
3. Liczbę uczestników Projektu ustalono na poziomie 102 osób.
4. Udział Uczestników projektu w Projekcie jest bezpłatny.
5. Projekt skierowany jest do uczniów oraz kadry pedagogicznej:
 - Zespołu Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie
 - Zespołu Szkół im. I. Łukasiewicza w Policach
 - Zespołu Szkół nr 2 CKU w Pyrzycach
 - Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych im. S. Staszica w Nowogardzie
 - Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Gryfinie
 - Zespołów Szkół nr 2 i nr 5 w Stargardzie Szczecińskim

Grupę docelową stanowić będą wszyscy uczniowie klas I, II i III, kierunków technik hotelarstwa albo technik żywienia i usług gastronomicznych, tejsze szkoły

6. W sumie w projekcie udział weźmie 102 osoby/ 65 kobiet(dalej-K) i 25 mężczyzn (dalej-M) oraz 12 nauczycieli zawodu (10K i 2M)
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 (10K i 2M) w celu uzyskania dodatkowych kompetencji związanych z nauczanym zawodem.
9. Nauczyciele będą mogli wziąć udział w diagnozowaniu uczniów – praca z doradcą zawodowym w budowaniu profili zawodowych. Nabycie kompetencji w zakresie budowania profilu zawodowego – etap nie jest obowiązkowy.
10. Każdy z nauczycieli dokona hospitalizacji zajęć w restauracji ćwiczeniowej (minimum 1 w semestrze – ogółem 2), wymiana doświadczeń z trenerami w branży, śledzenie aktualnych trendów i tendencji wuczonych zawodach, zdobywanie nowych umiejętności praktycznych. Udział w warsztacie na temat zakładania i pracy w szkolnej restauracji ćwiczeniowej (2 dni w weekend) – etap obowiązkowy.
11. Aby otrzymać zaświadczenie nauczyciele konieczny jest udział w 2 hospitacjach w firmie ćwiczeniowej oraz udział w warsztacie.
 12. Zajęcia poprowadzone będą przez nauczycieli zawodu oraz trenerów praktyków z hoteli i restauracji z regionu (kucharzy, kelnerów, barmanów)
 13. Praca w firmie ćwiczeniowej odbywać się będzie w każdym tygodniu (poza świętami) w poniedziałek i wtorek od 15:00 do 20 po 5 h oraz w środę od 14 do 20 – 6h w okresie od marca do grudnia. Godzina dydaktyczna zajęć będzie trwała 45 minut.
 14. 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.
 15. Raz w każdym semestrze – 2 razy w roku zajęcia w kuchni ze znanymi i renomowanymi kucharzami. Na zakończenie udziału w tej części projektu egzamin praktyczny przed Komisją złożoną z 3 osób oraz egzamin na uprawnienia czeladnicze.
 16. Uczniowie podzieleni zostaną na 3 grupy średnio po 10 osób – zajęcia dla 1 grupy co 3 tygodnie
 17. Każdy Uczestnik projektu otrzyma wsparcie nauczyciela kształcenia praktycznego wraz z doradcą zawodowym tj; 2h diagnoza, 1h pomoc w opracowaniu profilu zawodowego.
 18. 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. „Praktyka drogą do zatrudnienia” przeprowadzany będzie przez Partnera.

II. Termin rekrutacji do Projektu

1. Rekrutacja do Projektu będzie odbywać się w rozłożeniu na trzy etapy
2. Pierwszy etap planowany jest na styczeń – luty 2019 - 30 uczniów i 6 nauczycieli .
3. Drugi etap planowany jest na grudzień 2019 – styczeń 2020 - 30 uczniów i 6 nauczycieli
4. Trzeci etap planowany jest na grudzień 2020 – styczeń 2021 – 30 uczniów
5. Każdy UP rozpocznie udział w projekcie od indywidualnej diagnozy potrzeb rozwojowych i edukacyjnych uczniów – pod kątem wymagań stawianych w uczonej przez nich zawodzie.
6. W diagnozie będzie mógł uczestniczyć szkolny nauczyciel zawodu i dzięki temu nabędzie on dodatkowe kompetencje pozwalające w przyszłości samodzielnie w profesjonalny sposób diagnozować uczniów pod kątem przygotowania do zawodu.
7. W celu wyrównania szans kobiet i mężczyzn na rynku pracy, zgodnie z zasadą równości szans, ilość kobiet uczestniczących w projekcie wynosić będzie 75, mężczyzn 27 plus po min. 3 osoby na liście rezerwowej w roku 2019, 2020 i 2021 r.

8. 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 Szkół Nr 6 im. Mikołaja Reja w Szczecinie
 - Zespołu Szkół im. I. Łukasiewicza w Policach
 - Zespołu Szkół nr 2 CKU w Pyrzycach
 - Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych im. S. Staszica w Nowogardzie
 - Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Gryfinie
 - Zespołów Szkół nr 2 i nr 5 w Stargardzie Szczecińskim

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 rozeznania rynku.
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 klas I, II lub III kierunków technik hotelarstwa albo technik żywienia i usług gastronomicznych
 - uczniowie niepełnosprawni przyjmowani w pierwszej kolejnościPremiujące (dodatkowe punkty):
 - uczniowie zamieszkujący na obszarach wiejskich – wspieranie osób z obszarów o gorszej sytuacji na rynku pracy (20 pkt)
 - średnia ocen z przedmiotów zawodowych za ostatnie półrocze przed przystąpieniem do projektu jest równa i wyższa niż 4,0 – wspieranie uczniów osiągających dobre wyniki w nauce zawodu (10 pkt)
 - uczniowie klas III technikum – wspieranie uczniów, którzy w pierwszej kolejności mogą znaleźć się na rynku pracy (15 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, barista, sommelier (dla osób które mają ukończone 18 lat)

2. Nauczyciele (10K i 2M) wezmą udział w kursach barmańskim, baristycznym oraz sommelierskim
3. Praca w firmie ćwiczeniowej (uczniowie)
4. Staż zawodowy zrealizowany będzie w trzech turach każda po 30 osób (uczniowie)

Ad. 1. Szkolenia zawodowe o specjalności obsługa barman, barista, sommelier – Uczestnicy wezmą udział w następujących szkoleniach zawodowych: barman, barista, sommelier (dla osób które mają ukończone 18 lat), zajęcia odbywać się będą w ciągu tygodnia poza godzinami lekcyjnymi

Ad. 2. Kursy dla nauczycieli – nauczyciele wezmą udział w kursach barmańskim, baristycznym, sommelierskim, które pozwolą na wzbogacenie zajęć praktycznych z młodzieżą. Kurs barmański organizowany będzie w szkole, natomiast kurs baristyczny oraz sommalierski zostaną zakupione na rynku.

Ad. 3. Praca w firmie ćwiczeniowej – Uczestnik Projektu uczestniczyć będzie w pracy firmy ćwiczeniowej w Studiu BATATY ul. Chopina 22 Szczecin, która posiada pracownię gastronomiczną wyposażoną w niezbędny sprzęt. Praca odbywać się będzie w trzech turach:

- I tura
 - marzec/ czerwiec 2019 – I semestr
 - wrzesień/grudzień 2019 – II semestr
- II tura
 - marzec/czerwiec 2020 – I semestr
 - wrzesień/grudzień 2020 – II semestr
- III tura
 - marzec/czerwiec 2021 – I semestr,
 - wrzesień/grudzień 2021 – 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 zawodowy – staż zawodowy realizowany będzie w trzech turach w wymiarze 150 h w trakcie roku szkolnego. Uczniowie będą w nim uczestniczyć w dni wolne od nauki przez kilka miesięcy aż do uzyskania wymaganego limitu godzin. Zawsze w drugim semestrze udziału w projekcie. Dla każdego z uczniów uczestników projektu zostanie indywidualnie dobrany odpowiedni pracodawca a także opracowany program stażu. Zostanie zawarta pisemna umowa pomiędzy Projektodawcą, szkołą, 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.
5. W trakcie szkolenia obowiązuje zakaz spożywania alkoholu oraz innych substancji odurzających.

6. 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,
- f. opiekuna stażu
- g. stypendium dla stażysty w wysokości 1630 zł

III. Obowiązki Realizatora Projektu

a.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

.....
MIEJSCOWOŚĆ I DATA

.....
*CZYTELNY PODPIS UCZESTNIKA PROJEKTU**

.....
DATA I PODPIS RODZICA/OPIEKUNA

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