

Regulamin rekrutacji na staż w ramach projektu

„SMAKI HISZPANII - SMAK SUKCESU”

Program sektorowy Leonardo da Vinci Programu „Uczenie się przez całe życie”

§ 1. Informacja o projekcie

1. Projekt „Smaki Hiszpanii – Smak Sukcesu” realizowany jest w ramach programu „Uczenie się przez całe życie” programu sektorowego Leonardo da Vinci przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku, nazywany w Projekcie instytucją wysyłającą.
2. Projekt jest realizowany przy współpracy z instytucją pośredniczącą Europroyectos Leonardo da Vinci z siedzibą w Granadzie.
3. Projekt finansowany jest ze środków finansowych Wspólnoty Europejskiej.
4. Celem nadrzędnym Projektu jest wsparcie uczniów ZSGH w Gdańsku w zakresie mobilności na regionalnym i europejskim rynku pracy, a tym samym zwiększenie szansy zatrudnienia dzięki poszerzeniu umiejętności zawodowych poprzez praktyczne zdobywanie wiedzy i nowych kompetencji w dziedzinie gastronomii i hotelarstwa. Celami szczegółowymi projektu są wyposażenie uczniów w konkretne umiejętności zawodowe oraz umożliwienie rozwoju osobistego poprzez zwiększenie motywacji do dalszego kształcenia, do nauki języków obcych, pewności siebie, tolerancji i otwartości na inne kultury.
5. Udział w Projekcie jest bezpłatny a koszty jego organizacji pokrywane są z Programu Komisji Europejskiej „Uczenie się przez całe życie”.

§ 2. Oferowane formy wsparcia

1. Projekt obejmuje następujące formy wsparcia:
 - a) 40 godzin lekcyjnych kursu z języka hiszpańskiego i świadectwo ukończenia kursu,
 - b) przygotowanie pedagogiczno-kulturowe,
 - c) spotkania informacyjne,
 - d) ubezpieczenie Uczestnika,
 - e) organizację podróży z Gdańska do Granady i podróży powrotnej do Gdańska,

Projekt jest realizowany przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej w ramach programu "Uczenie się przez całe życie".

- f) organizację przez instytucję pośredniczącą zakwaterowania, wyżywienia i miejsc odbywania stażu w okresie odbywania stażu,
- g) opiekę merytoryczną ze strony instytucji pośredniczącej odpowiadającej za prawidłową realizację programu stażu oraz opiekę pedagogiczną i merytoryczną ze strony ZSGH podczas odbywania stażu w Granadzie,
- h) otrzymanie dokumentu Europass Mobility i referencji z miejsc odbywania stażu.

§ 3. Uczestnicy i kryteria formalne uczestnictwa w projekcie

1. Projekt skierowany jest do uczniów klas I technikum 2011/12 ZSGH w Gdańsku.
2. Rekrutacja będzie prowadzona od **03.09.2012 do 31.10.2012r.**
3. W procesie rekrutacji wyłonionych zostanie 34 Uczestników: kelner (4 ucz), kucharz (14 ucz), technik organizacji usług gastronomicznych (4 ucz) i technik hotelarstwa (12 ucz).
4. Wyjazd na staż odbędzie się w dwóch grupach po 17 uczestników: I grupa wyjedzie we wrześniu 2013, II grupa wyjedzie w październiku 2013.
W projekcie mogą wziąć udział uczniowie, którzy w momencie wyjazdu na staż będą pełnoletni.
5. Czas trwania stażu – 4 tygodnie.
6. W Projekcie mogą wziąć udział uczniowie, którzy na świadectwie ukończenia pierwszej klasy technikum uzyskają ocenę przynajmniej dobrą z zachowania, ocenę przynajmniej dostateczną z języka angielskiego. uzyskają pozytywną opinię pedagoga lub psychologa szkolnego oraz nauczyciela kierunkowego przedmiotu zawodowego tj. organizacji pracy dla zawodu technik hotelarstwa, technologia gastronomiczna z towaroznawstwem dla zawodu kucharz, obsługa konsumenta dla zawodu kelner i technologia gastronomiczna dla zawodu technik organizacji usług gastronomicznych.
7. Uczestnicy Projektu muszą złożyć w sekretariacie szkoły w terminie do **08.10.2012r.** podpisany regulamin udziału w Projekcie i zobowiązani są do jego bezwzględnego przestrzegania.
8. Uczestnicy Projektu muszą wziąć udział w obowiązkowym kursie języka hiszpańskiego oraz zajęciach z przygotowania kulturowo – pedagogicznego.
9. Uczestnicy Projektu zobowiązani są do uczestnictwa w akcji upowszechniania rezultatów projektu.

§ 4. Dokumenty wymagane w procesie rekrutacyjnym

1. Kandydaci na stażystów muszą dostarczyć do sekretariatu szkoły w terminie do **12.10.2012** następujące dokumenty:
 - a) formularz zgłoszeniowy podpisany przez kandydata i rodzica/ opiekuna prawnego,
 - b) wypełnioną ankietę rekrutacyjną podpisaną przez kandydata,
 - c) kserokopię świadectwa ukończenia pierwszej klasy technikum.

Komplety dokumentów proszę składać w foliowej koszulce w ww. kolejności.

Projekt jest realizowany przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej w ramach programu "Uczenie się przez całe życie".

§ 5. Rekrutacja

1. Skład Komisji Rekrutacyjnej: koordynator projektu – Anna Pawelec, kierownik szkolenia praktycznego – Elżbieta Kaczmarska, psycholog lub pedagog szkolny – Katarzyna Senkbeil lub Monika Szuba, nauczyciel zawodu – Ewa Laskowska.
2. Proces rekrutacyjny jest jednoetapowy.
3. Sposób przyznawania punktów w procesie rekrutacyjnym:
Kandydat otrzymuje noty punktowe od 1 do 6 (punkty odpowiadają uzyskanym ocenom) za następujące wyniki na koniec pierwszej klasy technikum: zachowanie i język angielski. W przypadku technikum hotelarskiego punktacji podlegają następujące przedmioty: organizacja pracy w hotelarstwie, obsługa konsumenta, język angielski zawodowy. W przypadku technikum obsługi usług gastronomicznych – technologia gastronomiczna, język angielski zawodowy i podstawy psychologii. W przypadku zawodu kucharz – technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, podstawy żywienia i bezpieczeństwo i higiena pracy. W przypadku zawodu kelner – obsługa konsumenta, technologia gastronomiczna i podstawy psychologii.
Ponadto kandydaci będą oceniani według punktów od 1 do 6 przez wychowawcę, pedagoga lub psychologa szkolnego oraz nauczyciela wiodącego przedmiotu zawodowego. Pod uwagę będą brane takie czynniki jak zachowanie, umiejętność współpracy w grupie, działanie na rzecz społeczności szkolnej i klasowej itp.
4. Rozmowa kwalifikacyjna jest elementem rekrutacji i zostanie przeprowadzona w dniach **22.10** i **23.10.2012r.** Kandydaci będą mogli uzyskać od 1 do 10 punktów, w tym 5 pkt w trakcie rozmowy z członkami Komisji na temat uzasadnienia wyboru szkoły, umotywowania udziału w projekcie, plany zawodowe na przyszłość itp. 5 pkt za rozmowę z kandydatem w języku angielskim w oparciu o przedstawioną autoprezentację. Kandydat musi być przygotowany do powiedzenia o swoich zainteresowaniach, planach na przyszłość, rodzinie. W oparciu o te informacje zostaną zadane kandydatowi pytania. Rozmowa ma na celu sprawdzenie umiejętności reagowania na pytania w języku obcym.
5. Do Projektu zostaną zakwalifikowani kandydaci, którzy uzyskają najwyższą liczbę punktów zgodnie z ilością przyznanych w projekcie miejsc dla każdego zawodu. Kolejność na liście świadczy o ilości uzyskanych punktów. Najwyższa liczba punktów to najwyższa pozycja na liście.
6. W przypadku takiej samej liczby punktów zostaną zakwalifikowani kandydaci o niższym dochodzie na członka rodziny i/ lub kandydaci zameldowani na terenie wiejskim.
7. Podstawowa lista Uczestników zakwalifikowanych do udziału w projekcie oraz lista rezerwowa zostaną ogłoszone po zakończeniu procesu rekrutacji tj. **29.10.2012r.** i opublikowane na stronie szkoły w zakładce projekt LdV – Hiszpania oraz na szkolnej tablicy ogłoszeń i w pokoju nauczycielskim.
8. Kandydaci z listy rezerwowej będą kwalifikowani do udziału w projekcie według kolejności na liście, w przypadku rezygnacji Uczestników z listy podstawowej.
9. W przypadku gdy z klasy o danym profilu nie zakwalifikuje się liczba uczniów dla której przyznano liczbę miejsc praktyk zawodowych, wolne miejsca praktyk z danego

Projekt jest realizowany przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej w ramach programu "Uczenie się przez całe życie".

profilu przejdzie na korzyść uczniów, którzy w procesie rekrutacji uzyskali najwyższą liczbę punktów.

§ 6. Postanowienia końcowe

1. Kandydat może wnieść do Dyrektora odwołanie od decyzji Komisji Rekrutacyjnej w terminie 2 dni roboczych wskazując, które punkty Regulaminy zostały złamane. W takim przypadku Dyrektor zwraca się ponownie do Komisji o ponowną analizę decyzji. Komisja składa pisemnie stosowne wyjaśnienia. Ostateczne zatwierdzenie listy przez Dyrektora nastąpi **31.10.2012r.**

Opracował Koordynator Projektu



mgr Anna Pawelec

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich
80-441 Gdańsk, Al. Legionów 7
NIP 957-05-48-449 REGON 190345102
tel. (058) 341 36 39

Zatwierdził Dyrektor Szkoły



DYREKTOR
mgr inż. Maria Gązda

Gdańsk, dn. 13.08.2012

*Projekt jest realizowany przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej
w ramach programu "Uczenie się przez całe życie".*