



---

This project is funded by the European Union

## **Regulamin rekrutacji nauczycieli i ich uczestnictwa w ramach projektu „InnoGastro - Innovative Approach to Gastronomy in Vocational Schools” realizowanego przez Fundację Regionalne Centrum Kompetencji**

### **§1. Informacje o projekcie**

1. Projekt „InnoGastro - Innovative Approach to Gastronomy in Vocational Schools” o numerze 2016-1-PL01-KA202-026572 w ramach programu ERASMUS+, Akcji 2: Partnerstwa strategiczne sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe, zwanym dalej Projektem.
2. Projekt realizowany jest przez Fundację Regionalne Centrum Kompetencji, zwanym dalej Beneficjentem.
3. Projekt zakłada realizację i zbliżenie rezultatów kształcenia zawodowego w branży gastronomicznej do potrzeb rynku pracy w okresie 24 miesięcy poprzez realizację przygotowanie, realizację szkolenia i jego implementację w okresie (01.11.2016-31.10.2018)
4. Główne cele Projektu:
  - podniesienie jakości i efektywności edukacji zawodowej w branży gastronomicznej,
  - opracowywanie nowych podejść w celu poprawy kompetencji już praktykujących pedagogów i wyposażenie ich we wszystkie kompetencje i umiejętności niezbędne do świadczenia usług o wysokiej jakości,
  - zwiększenie dostępu i promowanie powstałych w Europie otwartych zasobów edukacyjnych,
  - zwiększenie społecznej misji w zakresie promocji kształcenia zawodowego odpowiadającego potrzebom pracodawców.Uczestnicy projektu:  
Nauczyciele kształcenia zawodowego z Technikum i/lub Zasadniczej Szkoły Zawodowej województwa podlaskiego w sektorze gastronomii współpracujący z Fundacją Regionalne Centrum Kompetencji.
5. Projekt realizowany jest w okresie: 01.11.2016-31.10.2018 na terenie:
  - Technikum oraz Zasadniczej Szkoły Zawodowej w województwie podlaskim współpracujący z Fundacją Regionalne Centrum Kompetencji,
  - w siedzibie wnioskodawcy oraz zagranicznych Partnerów projektu
  - w siedzibach pracodawców,
6. Udział uczestników w Projekcie jest bezpłatny.



---

This project is funded by the European Union

7. Każdy uczestnik szkoleń przewidzianych w projekcie, jeśli uzyska pozytywną ocenę uprawniony jest do otrzymania potwierdzenia oraz stosownych certyfikatów.
8. Biuro Projektu znajduje się w siedzibie Fundacją Regionalne Centrum Kompetencji ul. Wołodyjowskiego 5, 15-272 Białystok.

## **§ 2. Postanowienia ogólne**

1. Niniejszy Regulamin określa zasady rekrutacji w tym naboru i doboru uczestników oraz zasady uczestnictwa w realizowanym w Projekcie.
2. Fundacja Regionalne Centrum Kompetencji oraz Technika i/lub Zasadnicze Szkoły Zawodowe województwa podlaskiego w sektorze gastronomii współpracujący z Fundacją Regionalne Centrum Kompetencji dążą do zakwalifikowania w ramach Projektu łącznie uczestników, w tym:
  - a. 12 nauczycieli kształcenia zawodowego z Technikum i/lub Zasadniczej Szkoły Zawodowej województwa podlaskiego w sektorze gastronomii współpracujący z Fundacją Regionalne Centrum Kompetencji.

## **§ 3. Warunki uczestnictwa**

1. Uczestnik musi spełniać następujące warunki formalne łącznie:
  - a. z własnej inicjatywy być zainteresowanym uczestniczeniem w Projekcie,
  - b. być nauczycielem kształcenia zawodowego z Technikum i/lub Zasadniczej Szkoły Zawodowej województwa podlaskiego w sektorze gastronomii współpracujący z Fundacją Regionalne Centrum Kompetencji.
2. Warunkiem uczestnictwa w projekcie po spełnieniu kryteriów określonych w pkt. 1 jest złożenie w Biurze Projektu wymaganego kompletu dokumentów rekrutacyjnych:
  - a. formularza zgłoszeniowego podpisanego przez kandydata,
  - b. deklaracji uczestnictwa, podpisanej przez uczestnika Projektu,
  - c. oświadczenia Uczestnika Projektu o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych, podpisanego przez uczestnika Projektu,
3. Dokumenty wymienione w pkt. 2 dostępne są w Technikum i/lub Zasadniczej Szkoły Zawodowej województwa podlaskiego współpracujący z Fundacją Regionalne Centrum Kompetencji, a także w Biurze Projektu.
4. Przyjmowane będą jedynie kompletne, poprawnie wypełnione zgłoszenia, opatrzone datą i podpisane przez nauczyciela.
5. Kompletne i poprawne zgłoszenia wprowadzane będą na listę uczestników zgodnie z kryterium grupy docelowej w §4 niniejszego Regulaminu.



---

This project is funded by the European Union

## § 4. Zasady rekrutacji

1. Rekrutacja odbywać się będzie przed planowanym rozpoczęciem poszczególnych działań i zostanie poprzedzona działaniami informacyjno – promocyjnymi.
2. Rekrutacja prowadzona będzie zgodnie z kryterium grupy docelowej wskazanym niniejszego Regulaminu oraz zgodnie z harmonogramem rekrutacji. W zależności od potrzeb projektowych prowadzona będzie rekrutacja uzupełniająca, której celem jest uzupełnienie osobowego składu poszczególnych grup, by odpowiadały one zakładanym w Projekcie wskaźnikom.
3. Podstawowe kryteria rekrutacji:
  - a. chęć udziału w Projekcie – rozumiana jako osobiste złożenie przez ucznia formularza zgłoszeniowego w Biurze Projektu,
  - b. nauczanie przedmiotów zawodowych w sektorze gastronomicznym,
  - c. opinia dyrekcji.
4. W przypadku nieprzekroczenia połowy zgłoszeń w stosunku do planowanej liczby uczestników w połowie okresu od ogłoszenia naboru do rozpoczęcia danego działania, przeprowadzona zostanie intensywna rekrutacja uzupełniająca wspierana materiałami promocyjnymi.
5. Zgłoszenia na listę podstawową będą przyjmowane do momentu uzyskania liczby 12 zgłoszeń.
6. Utworzona zostanie lista rezerwowa – 2 miejsc.
7. Sposoby informowania kandydatów o rekrutacji:
  - a. ulotki i plakaty dystrybuowane w Technikum i/lub Zasadniczej Szkoły Zawodowej województwa podlaskiego współpracujący z Fundacją Regionalne Centrum Kompetencji.
  - b. strona internetowa Beneficjenta.
8. Harmonogram rekrutacji pierwszej grupy:
  - a. XII 2016 - II 2017,
9. Za prawidłowy i terminowy przebieg rekrutacji odpowiada Komisja Rekrutacyjna składająca się z Koordynatora, Zastępcy Koordynatora.
10. Procedura rekrutacyjna składa się z następujących etapów:
  - a. wypełnienie i złożenie dokumentów rekrutacyjnych: formularza zgłoszeniowego, deklaracji uczestnictwa, oświadczenia Uczestnika Projektu o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych.
  - b. weryfikacja złożonych dokumentów,
  - c. selekcja kandydatów ze względu na kryterium grupy docelowej,
  - d. sporządzenie listy rankingowej uczestników,
  - e. przekazanie informacji osobom zakwalifikowanym do uczestnictwa w Projekcie,



---

This project is funded by the European Union

- f. Sporządzenie i podpisanie protokołu przez Komisję Rekrutacyjną z przebiegu rekrutacji wraz z listą uczestników zakwalifikowanych do projektu, listą rezerwową.
  - g. Wywieszenie na tablicy ogłoszeń przy Biurze Projektu listy uczestników zakwalifikowanych, rezerwowych.
11. Nauczycielom przysługuje odwołanie od decyzji Komisji w ciągu 7 dni od dnia wywieszenia listy osób zakwalifikowanych do projektu. Odwołanie należy złożyć w formie pisemnej. Organem odwoławczym jest przedstawiciel organu prowadzącego w Technikum oraz Zasadniczej Szkoły Zawodowej uczestniczącej w projekcie. Decyzja przedstawiciela organu prowadzącego jest ostateczna i nie podlega odwołaniu.
  12. Przystąpienie kandydata do procesu rekrutacji, jest równoznaczne z zaakceptowaniem niniejszych procedur.
  13. Rekrutacja zostanie przeprowadzona zgodnie z polityką równych szans.

## **§ 5. Prawa i obowiązki Beneficjentów Ostatecznych**

1. Każdy uczestnik Projektu ma prawo do:
  - a. uczestnictwa w pełnym cyklu zajęć do którego został zakwalifikowany,
  - b. zgłaszania uwag i oceny zajęć, w których uczestniczy,
  - c. otrzymania programu szkolenia, materiałów szkoleniowych,
  - d. otrzymania certyfikatów ukończenia szkolenia wydanych przez Instytucję Partnerską oraz z zakładów pracy, w których nauczyciel odbywał szkolenie zawodowe,
  - e. nieobecność na zajęciach jest dopuszczalna tylko w nadzwyczajnych przypadkach tj. wyjątkowy przypadek losowy, choroba. Nieobecność musi być usprawiedliwiona: zwolnieniem lekarskim, bądź innym dokumentem usprawiedliwiającym nieobecność ucznia, przekazanym opiekunowi.
2. Każdy nauczyciel zakwalifikowany do Projektu ma zapewnione koszty podróży w związku z udziałem w szkoleniu.
3. W czasie odbywania szkolenia nauczyciel ma prawo do:
  - a. zapoznania z obowiązującym w zakładzie regulaminem i zasadami pracy na poszczególnych stanowiskach;
  - b. wykonywania zadań wynikających z programu szkolenia;
  - c. korzystania z zaplecza socjalnego w postaci: pomieszczeń do przebierania, mycia, przechowywania odzieży i spożywania posiłków;
  - d. zapoznania z kryteriami oceniania;
  - e. informowania szkoły o nieprawidłowościach i zmianach dotyczących po stronie pracodawcy zakresu obowiązków, czasu trwania szkolenia itd.;
  - f. zapoznania z sankcjami wynikającymi z nieprzestrzegania obowiązków i łamania postanowień regulaminu szkolenia;



---

This project is funded by the European Union

- g. uzyskania informacji o ocenie projektu i uzasadnienia jej;
  - h. właściwego traktowania i poszanowania godności osobistej.
4. Każdy uczestnik Projektu zobowiązuje się do:
- a. złożenia kompletu wymaganych dokumentów rekrutacyjnych,
  - b. zapoznania się z treścią niniejszego Regulaminu,
  - c. uczestnictwa w pełnym cyklu zajęć do którego się kwalifikuje,
  - d. wypełnienia ankiet dla celów ewaluacji i monitorowania Projektu,
  - e. bieżącego informowania Biuro Projektu o wszystkich zdarzeniach mogących zakłócić jego udział w Projekcie,
  - f. stosowania się do poleceń wydawanych przez poszczególne osoby bezpośrednio związane z realizacją Projektu,
  - g. przestrzegania ogólnie przyjętych norm i zasad w tym dbałości o sprzęt i urządzenia wykorzystywane w trakcie realizacji Projektu.
4. Nauczyciel ma obowiązek odpowiednio przygotować się do szkolenia poprzez:
- a. zapoznanie się z informacjami przekazanymi na spotkaniu w szkole;
  - b. zapoznanie się ze Regulaminem rekrutacji;
  - c. przygotowanie rezultatów:
    - Stworzenie jednego raportu będącego zbiorem trzech analiz (PL, LT, ES) zawierającego badania i analizę porównawczą. Raport będzie diagnozą obecnej sytuacji w każdym kraju w zakresie szkolnictwa zawodowego, wyłącznie branża gastronomiczna. W raporcie uwzględniony będzie wymiar współpracy zagranicznej, charakter realizowanych programów praktyk zawodowych uwzględniających kuchnię eksperymentalną.
    - Analiza wniosków raportu. Wybór zawartości każdego modułu. Przygotowanie materiałów treningowych. Implementacja kursów treningowych, połączenie szkoleń online z teoretyczną częścią oraz praktycznymi treningami. Walidacja szkoleń (stworzenie kwestionariuszy ewaluacyjnych celem zmierzenia osiągniętych oczekiwań oraz zidentyfikowania udoskonaleń dla przyszłych szkoleń).
    - Pilotaż kursów - nauczyciele i przedsiębiorcy uczestniczący w innowacyjnym programie wdrażają efekty kształcenia z CSHM w postaci włączenia elementów kursu do zajęć w szkole/ w firmie. Wybrana grupa 5 praktykantów weźmie udział w fazie pilotażowej.
    - Opracowanie strategii rozwoju szkolnictwa zawodowego (w branży gastronomicznej) w zakresie współpracy międzynarodowej i programu praktyk z elementami kuchni eksperymentalnej. Strategia będzie podsumowaniem działań w projekcie i zbiorem rekomendacji dla grup docelowych wyodrębnionych w planie upowszechniania.



---

This project is funded by the European Union

5. Nauczyciel ma obowiązek zachowania dyscypliny w pracy, przez co rozumie się:
  - a. właściwą postawę i kulturę osobistą;
  - b. poprawny wygląd i właściwy ubiór;
  - c. punktualność;
  - d. przestrzeganie przepisów BHP i ppoż.;
  - e. dostosowanie się do ustalonego w zakładzie harmonogramu pracy;
  - f. rzetelne wykonywanie zadań powierzonych przez trenera;
  - g. systematyczne codzienne odnotowywanie toku zajęć;
6. Niezaliczenie szkolenia następuje w przypadkach:
  - a. niestawienie się nauczyciela w ustalonym czasie i miejscu w celu odbycia szkolenia;
  - b. nieodpracowanie opuszczonych zajęć;
  - c. samowolna zmiana miejsca odbywania szkolenia;
  - d. nie przestrzeganie obowiązującej u danego pracodawcy dyscypliny;
  - e. niepodporządkowanie się przepisom organizacyjno-porządkowym zakładu pracy;
  - f. uzyskanie negatywnej oceny po szkoleniu.

## **§ 6. Obowiązki pracodawcy**

1. Pracodawca ma obowiązek:
  - zapoznać nauczyciela z obowiązującym w zakładzie regulaminem pracy;
  - zapoznać nauczyciela z wymaganiami i oczekiwaniami;
  - zapoznać nauczyciela z zasadami pracy na poszczególnych stanowiskach;
  - zapoznać nauczyciela z przepisami bhp i p.poż.;
  - przeszkolić w zakresie obsługi urządzeń znajdujących się w zakładzie;
  - skierować nauczyciela na odpowiednie stanowiska pracy;
  - zapewnić bieżącą opiekę zawodową;
  - przygotować zaplecze socjalne w postaci: pomieszczeń do przebierania, mycia, przechowywania odzieży i spożywania posiłków;
  - zapoznać nauczyciela z kryteriami oceniania i sankcjami wynikającymi z nieprzestrzegania obowiązków i łamania postanowień regulaminu udziału w projekcie;
  - utrzymywać stały kontakt z osobą odpowiedzialną za szkolenie z ramienia Beneficjenta;
  - poinformować nauczyciela o propozycji oceny;
  - ocenić szkolenie wraz z opinią w ostatnim dniu trwania szkolenia;





---

This project is funded by the European Union

## **§ 7. Kryteria oceniania**

1. Ocena szkolenia odbywa się przy uwzględnieniu następujących kryteriów:
  - odbycie przez nauczyciela szkolenia w wymiarze określonym programem szkolenia;
  - sposób odnotowywania przebiegu zajęć;
  - stopień zainteresowania nauczyciela odbytym szkoleniem.
2. Ocenę szkolenia, jej uzasadnienie i opinię o nauczycielu wystawia podmiot realizujący projekt, zgodnie z przyjętymi i przedstawionymi nauczycielowi kryteriami oceniania. Ocena wraz z uzasadnieniem i opinią o nauczycielu musi być odnotowana i potwierdzona pieczęcią instytucji szkolącej oraz podpisem osoby do tego upoważnionej. Wystawiona ocena szkolenia winna być podana nauczycielowi do wiadomości.

## **§ 8. Zasady rezygnacji z udziału w projekcie**

Uczestnik ma prawo do rezygnacji z udziału w Projekcie bez ponoszenia odpowiedzialności finansowej w przypadku, gdy rezygnacja jest usprawiedliwiona ważnymi powodami osobistymi lub zdrowotnymi. Uczestnika jest zobowiązany do złożenia pisemnej rezygnacji w terminie do 2 dni od momentu zaistnienia przyczyny powodującej konieczność rezygnacji wraz z uzasadnieniem oraz w terminie nie późniejszym niż 3 tygodnie przed planowanym rozpoczęciem szkolenia.

## **§ 9. Postanowienia końcowe**

1. Regulamin obowiązuje od dnia jego ogłoszenia do publicznej wiadomości, w całym okresie realizacji Projektu.
2. Beneficjent zastrzega sobie prawo do wprowadzenia zmian do niniejszego Regulaminu, jeżeli zaistnieje okoliczność, nieprzewidziana w dniu wejścia w życie Regulaminu, wymagająca zmiany w niniejszym Regulaminie.
3. Informacja o zmianie umieszczona zostanie w serwisie internetowym Projektu.
4. W sprawach spornych ostateczna interpretacja Regulaminu należy do koordynatora projektu z ramienia Fundacji Regionalne Centrum Kompetencji.
5. Aktualna treść Regulaminu dostępna jest w Biurze Projektu oraz na stronie internetowej beneficjenta.