



Fundusze Europejskie
dla Świętokrzyskiego

Dofinansowane przez
Unię Europejską



WOJEWÓDZTWO
ŚWIĘTOKRZYSKIE

REGULAMIN PROJEKTU I REKRUTACJI

„Gastrostart - mistrzowie smaku”

Projekt nr FESW.08.04-IZ.00-0049/24 realizowany w ramach
programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027,
Działanie 08.04 Wsparcie na rzecz szkolnictwa podstawowego i średniego (z wyłączeniem infrastruktury)

§ 1

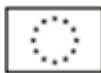
Postanowienia ogólne

1. Regulamin określa zasady uczestnictwa w projekcie pt. **„Gastrostart - mistrzowie smaku”** - projekt nr FESW.08.04-IZ.00-0049/24 realizowany w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027, Działanie 08.04 Wsparcie na rzecz szkolnictwa podstawowego i średniego (z wyłączeniem infrastruktury).
2. Realizatorem projektu jest Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu.
3. Biuro projektu mieści się w Zespole Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu.
4. Projekt współfinansowany jest przez Unię Europejską ze środków EFS+.
5. Okres realizacji projektu: 01.09.2025 – 31.08.2027 r.
6. Obszar realizacji:
 - miasto Sandomierz, powiat sandomierski, województwo świętokrzyskie.
7. W ramach projektu wsparciem zostanie objętych 40 osób.

§ 2

Zakres wsparcia

1. Udział w projekcie jest całkowicie bezpłatny i współfinansowany przez Unię Europejską w ramach EFS+.
2. Wsparcie w ramach projektu obejmuje:
 - 2.1. Zajęcia dla uczniów rozwijające kompetencje zawodowe:
 - Doradztwo zawodowe grupowe
 - Doradztwo zawodowe indywidualne
 - Smaki świata
 - Smaki polskie
 - Wege smaki
 - Cztery pory słodkości
 - Cztery pory gotowania
 - Cztery pory przetworów
 - Aranżacja stołu
 - Florystyka
 - Savoir vivre
 - Pierwsza pomoc
 - Zajęcia przygotowujące do egzaminu zawodowego
 - 2.2. Zajęcia dla uczniów rozwijające kompetencje kluczowe:
 - Język polski
 - Matematyka
 - Warsztaty z zakresu kształtowania postaw antydyskryminacyjnych
 - 2.3. Szkolenia zawodowe dla uczniów (zlecone):
 - Barista
 - Carving
 - 2.4. Wyjazdy edukacyjne dla uczniów:
 - Warsztaty cukiernicze – ciasta, ciastka, ciasteczka
 - Warsztaty: produkcja serów sandomierskich
 - Warsztaty: produkcja krówek opatowskich
 - Warsztaty: cukiernicze - desery
 - 2.5. Staże uczniowskie:
 - Stażem uczniowskim zostanie objętych 20 uczniów (14 kobiet, 6 mężczyzn)
 - 2.6. Szkolenie zawodowe dla nauczycieli:



- 6 Monoporcji w 1 dzień – Szkolenie Cukiernicze z Igorem Zaritskim
- 2.7. Szkolenie zawodowe dla nauczycieli realizowane w trakcie wyjazdów szkoleniowo-doskonalących:
- I wyjazd - warsztaty kuchni świętokrzyskiej lub mazowieckiej
 - II wyjazd - warsztaty kuchni wschodniej
 - III wyjazd - warsztaty kuchni góralskiej lub roztocza
 - VI wyjazd - Zwiedzanie hotelu 4/5* od kuchni – czego nie widzi gość hotelowy

§ 3

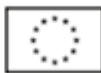
Kryteria uczestnictwa w projekcie

1. Projekt skierowany jest do 40 osób:
 - 32 uczniów Szkoły Branżowej I stopnia w Zespole Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu (w tym: 22 kobiet, 10 mężczyzn),
 - 8 nauczycieli zatrudnionych w Zespole Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu (w tym: 6 kobiet, 2 mężczyzn).
2. Kryterium formalne dla uczniów:
 - uczeń Szkoły Branżowej I stopnia w Zespole Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu,
 - poprawne wypełnienie dokumentów rekrutacyjnych: formularz zgłoszeniowy, pisemna zgoda rodziców / opiekunów prawnych (jeżeli wymagana), orzeczenie/opinia o specjalnych potrzebach edukacyjnych (jeżeli dotyczy).
3. Kryterium dodatkowe dla uczniów:
 - niepełnosprawność ucznia (5 pkt),
 - niepełnosprawność rodzeństwa ucznia (3 pkt),
 - niepełnosprawność jednego z rodziców ucznia (2 pkt),
 - niepełnosprawność obojga rodziców ucznia (4 pkt),
 - wielodzietność rodziny ucznia (rodzina wychowująca troje i więcej dzieci) (2 pkt),
 - samotne wychowywanie ucznia w rodzinie (2 pkt),
 - objęcie ucznia pieczęcią zastępczą (2 pkt),
 - rodzeństwo ucznia uczęszczające do ZSGiH w Sandomierzu (1 pkt),
4. Kryterium formalne dla nauczycieli:
 - zatrudnienie w Zespole Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu na stanowisku nauczyciela,
 - poprawne wypełnienie dokumentów rekrutacyjnych.
5. Kryterium dodatkowe dla nauczycieli:
 - niepełnosprawność nauczyciela (5 pkt),
6. Warunkiem uczestnictwa w projekcie jest:
 - zapoznanie się z niniejszym Regulaminem oraz potwierdzenie spełniania kryteriów formalnych uczestnika poprzez wypełnienie i złożenie Formularza zgłoszeniowego (dokumenty dostępne są w sekretariacie Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu oraz na stronie internetowej Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu <http://www.zsgih.sandomierz.pl/>);
 - pozytywne zakwalifikowanie przez Komisję Rekrutacyjną.
7. Realizator zastrzega sobie prawo do wglądu do następujących dokumentów:
 - legitymacji szkolnej lub
 - dowodu osobistegocelem weryfikacji danych personalnych i teleadresowych podanych przez uczestnika.

§ 4

Zasady kwalifikacji uczestników

1. Kwalifikacja uczestników dokonywana jest przez Komisję Rekrutacyjną.
2. Rekrutacja uczniów odbywa się na podstawie złożonego Formularza zgłoszeniowego do momentu pozytywnego zakwalifikowania 32 osób.
3. Rekrutacja nauczycieli odbywa się na podstawie złożonego Formularza zgłoszeniowego oraz rekomendacji dyrektora z uwzględnieniem sprawowanych funkcji, specjalizacji, potrzeb w zakresie poszerzania kwalifikacji i planowanych kierunków rozwoju placówki biorącej udział w projekcie.



4. Komisja rekrutacyjna dokonuje kwalifikacji uczniów biorąc pod uwagę:
 - kompletność i poprawność formalną dokumentów,
 - założone wskaźniki,
 - posiadanie opinii / orzeczenia o kształceniu specjalnym,
 - posiadanie orzeczenia o niepełnosprawności,
 - kolejność zgłoszeń.
5. W przypadku gdy liczba chętnych uczniów i nauczycieli, spełniających kryteria formalne, o których mowa w § 3 przewyższy liczbę 32 miejsc – w przypadku uczniów i 8 miejsc – w przypadku nauczycieli, utworzone zostaną listy rezerwowe.
6. Listy rezerwowe będą tworzone wg kolejności zgłoszeń (data wpływu na Formularzu zgłoszeniowym).
7. Osoby z list rezerwowych będą kwalifikowane w przypadku rezygnacji osób z list podstawowych.
8. Podstawą kwalifikowania osób z list rezerwowych będzie ten sam status (przykład: w przypadku rezygnacji ucznia płci żeńskiej, na jego miejsce przyjęty zostanie pierwszy na liście uczeń tej samej płci).
9. Osoby z list rezerwowych otrzymają wsparcie niewykorzystane przez osobę, którą zastąpiły.

§ 5

Organizacja usług

1. Uczestnictwo w Projekcie jest bezpłatne.
2. Zajęcia dla uczniów realizowane są w Zespole Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu.
3. Zajęcia dla uczniów odbywają się zgodnie z harmonogramem projektu.
4. W przypadku szkoleń dla nauczycieli zajęcia odbędą się w szkole lub w miejscu wyznaczonym przez wykonawcę, który zostanie wybrany przez Realizatora projektu.
5. W przypadku nieobecności na zajęciach grupowych uczestnik zobowiązuje się do samodzielnego odrobienia opuszczonych zajęć lub jeśli będzie to możliwe z inną grupą.
6. W przypadku braku możliwości przybycia na zajęciach indywidualne (np. z powodu choroby) uczestnik zobowiązany jest do powiadomienia szkoły lub trenera prowadzącego zajęcia oraz przedstawienia usprawiedliwienia w późniejszym terminie. W takim przypadku zostanie zaplanowany nowy termin zajęć indywidualnych.
7. Usprawiedliwienie opuszczonych zajęć następuje poprzez pisemne wyjaśnienie i (jeśli dotyczy) dokument potwierdzający wystąpienie określonych okoliczności.
8. Staże zawodowe – przewidziane są dla 20 wybranych uczestników projektu (w tym: 14 kobiet, 6 mężczyzn). Uczestnicy zakwalifikowani zostaną na staż na podstawie wyników uzyskanych podczas udziału w projekcie oraz wskazań ze strony pracownika merytorycznego Zespołu Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu. Każdy uczeń odbędzie 150 h płatnego stażu u pracodawców, którzy współpracują z Zespołem Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu.
9. Szczegóły udziału w stażach reguluje umowa stażowa.

§ 6

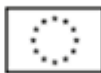
Zasady monitoringu uczestników

1. Uczestnicy zobowiązani są do każdorazowego potwierdzania swojej obecności na zajęciach. Potwierdzenie obecności następuje poprzez złożenie podpisu na listach obecności oraz odpowiednich formularzach.
2. Uczestnicy zobowiązani są do wypełniania ankiet monitorujących w trakcie uczestnictwa w projekcie oraz po jego zakończeniu.
3. Uczniowie i nauczyciele biorący udział w projekcie zobowiązani są do informowania Realizatora o ewentualnych zmianach informacji przekazanych w Formularzu zgłoszeniowym.
4. Informacje o których mowa w punktach 1-3 będą wykorzystywane do wywiązania się Realizatora z obowiązków sprawozdawczych z realizacji projektu wobec instytucji udzielającej dotacji.

§ 7

Obowiązki uczestników

1. Przestrzeganie niniejszego Regulaminu.
2. Obecność i aktywne uczestnictwo w zajęciach.



3. Przygotowywanie się do zajęć zgodnie z poleceniami trenerów.
4. Poddawanie się monitoringowi zgodnie z zasadami, o których mowa w § 6.

§ 8

Zasady rezygnacji z uczestnictwa w projekcie

1. Rezygnacja z udziału w projekcie możliwa jest tylko w uzasadnionych przypadkach i następuje poprzez złożenie pisemnego oświadczenia.
2. Uzasadnione przypadki, o których mowa w pkt. 1 niniejszego paragrafu mogą wynikać z przyczyn natury zdrowotnej lub działania siły wyższej i z zasady nie mogą być znane przez uczestnika w momencie rozpoczęcia udziału w projekcie.
3. Organizator zastrzega sobie prawo do skreślenia uczestnika z listy uczestników w przypadku naruszenia przez niego niniejszego regulaminu oraz zasad współżycia społecznego, w szczególności w przypadku naruszenia nietykalności cielesnej innego słuchacza, trenera lub pracownika biura projektu, udowodnionego aktu kradzieży lub szczególnego wandalizmu.
4. W przypadku rezygnacji lub skreślenia uczestnika z listy osób zakwalifikowanych do projektu, jego miejsce zajmie pierwsza osoba z listy rezerwowej zgodnie z zasadami zawartymi w § 4.

§ 9

Postanowienia końcowe

1. Sprawy nieuregulowane niniejszym Regulaminem rozstrzygane są przez Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu.
2. Ostateczna interpretacja Regulaminu Projektu i Rekrutacji należy do Zespół Szkół Gastronomicznych i Hotelarskich im. KEN w Sandomierzu, w oparciu o zapisy projektu i wytyczne dla instytucji biorących udział we wdrażaniu programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027.
3. Regulamin wchodzi w życie w dniu 01.09.2025 r.