Projekt numer RPLD.11.03.01-10-0007/21 pn. „KUCHNIA Z KLASĄ" współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020.

REGULAMIN PROJEKTU Z ZASADAMI REKRUTACJI

„KUCHNIA Z KLASĄ"

Nr Projektu RPLD.11.03.01-10-0007/21

I. Informacje ogólne

1. Niniejszy Regulamin określa warunki uczestnictwa oraz zasady organizacji zajęć w Projekcie: **„KUCHNIA Z KLASĄ"** realizowanego w ramach Osi priorytetowej – XI Edukacja Kwalifikacje Umiejętności, Działania XI.3 Kształcenie zawodowe, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020. Projekt jest współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020.
2. Wnioskodawcą Projektu jest Miasto Łódź.
3. Realizatorem Projektu jest Młodzieżowy Ośrodek Wychowawczy nr 3 im. Marii Grzegorzewskiej w Łodzi przy ul. Drewnowskiej 151
4. Ogólny nadzór nad realizacją Projektu sprawuje Koordynator Projektu.
5. Wszystkie decyzje podejmowane w oparciu o regulamin są zgodne z:
   a) Wytycznymi w zakresie kwalifikowalności wydatków w ramach Europejskiego Funduszu Rozwoju Regionalnego, Europejskiego Funduszu Społecznego oraz Funduszu Spójności na lata 2014-2020.
   b) Regulaminem konkursu RPLD.11.03.01-IŻ.00-10-001/21
   c) Umową o dofinansowanie Projektu.
6. Biuro projektu znajduje się w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym nr 3 im. Marii Grzegorzewskiej w Łodzi przy ul. Drewnowskiej 151, 91-008 Łódź.
7. Projekt realizowany jest w okresie **01.10.2022r. – 31.03.2023r.**
8. Wartość projektu **493.249,75 zł.**

II. Cel projektu oraz grupa docelowa

Celem projektu jest zwiększenie jakości kształcenia zawodowego i podniesienie kompetencji zawodowych u 24 uczennic i 10 nauczycieli z terenu województwa łódzkiego poprzez uczestnictwo w szkoleniach zawodowych i kursach zawodowych, a także doradztwo zawodowe i doposażenie pracowni kształcenia zawodowego w nowoczesny sprzęt w okresie X.2022- III.2023 w celu poprawy

zdolności do zatrudnienia 24 uczennic oraz dostosowanie kierunku kształcenia do potrzeb regionalnego rynku pracy, a także realizację planu rozwoju szkolnictwa oraz realizację celu szczegółowego RPO.

III. Zakres wsparcia

1. Wsparcie dla uczennic poprzez udział w n/w kursach/ zajęciach dodatkowych :

a) KURS KELNERSKI (zadanie 3):
Skierowany do 24 uczennic projektu (UP) kierunku kształcenia kucharz i krawiec realizowany w wymiarze 16 /gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 64h (4gr.*16h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).

b) KURS CARVING W DEKORACJI POTRAW (zadanie 3)
Skierowany do 24 (UP) kierunku kucharz i krawiec, realizowany w wymiarze 12h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 48 h (4gr.*12h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).

c) KURS OBSŁUGI KAS FISKALNYCH (zadanie 3)
Skierowany do 24 (UP) kierunku kucharz i krawiec, realizowany w wymiarze 8h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 32 h (4gr.*8h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).

d) KURS STREET FOOD (zadanie 3)
Skierowany do 24 (UP) kierunku kucharz i krawiec, realizowany w wymiarze 10h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 40h (4gr.*10h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).

e) Zajęcia warsztatowe pozalekcyjne z zakresu gastronomii dla uczennic kierunku kucharz i krawiec (zadanie 4)
ZAJĘCIA WARSZTATOWE Z KUCHNI
Skierowane do 24 (UP) (4gr x 6 UP) 80/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 320h (4gr.*80h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).

f) Zajęcia warsztatowe pozalekcyjne z zakresu gastronomii dla uczennic kierunku kucharz i krawiec (zadanie 4)
ZAJĘCIA WARSZTATOWE Z CUKIERNICTWA
Skierowane do 24 (UP) (4gr x 6 UP) 20h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 80h (4gr.*20h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).

g) Zajęcia warsztatowe pozalekcyjne z zakresu gastronomii dla uczennic kierunku kucharz i krawiec (zadanie 4)
ZAJĘCIA WARSZTATOWE Z OBSŁUGI KONSUMENTA I KELNERSTWA
Skierowane do 24 (UP) (4gr x 6 UP) 16h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 64h (4gr.*16h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).

h) Zajęcia warsztatowe pozalekcyjne z zakresu gastronomii dla uczennic kierunku kucharz i krawiec (zadanie 4)
ZAJĘCIA WARSZTATOWE INFORMATYCZNE
Skierowane do 24 (UP) (4gr x 6 UP) 20h/gr.

Łącznie w okresie realizacji projektu: 80h (4gr.*20h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).

i) Zajęcia z doradztwa zawodowego (zadanie 5)
Skierowane do 24 (UP) kierunku kształcenia kucharz i krawiec realizowane w wymiarze 40 h/gr – zajęcia grupowe.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 160h (4gr.*40h/gr.) dla 24UP (4gr),

2. Wsparcie dla nauczycieli kształcenia zawodowego MOW nr 3 w Łodzi poprzez udział w n/w szkoleniach:

a) Szkolenie „NIEZBĘDNIK KULINARNY" w Akademii Kurta Schellera (zadanie2):

2 dni szkoleniowe
Skierowane do 2 nauczycieli zawodu

b) Szkolenie „WYKWINTNE DESERY" w Centrum Słodkiej Dekoracji w Poznaniu (zadanie 2):
2 dni szkoleniowe
skierowane do 2 nauczycieli zawodu

c) Szkolenie z obsługi zakupionego sprzętu (zadanie 2): 6h.
Skierowane do 2 nauczycieli.

d) Branżowe szkolenie informatyczne (zadanie 2) 14h
Skierowane do 2 nauczycieli

e) Szkolenie z obsługi zakupionego sprzętu i wyposażenia (zadanie 2): 16h.
Skierowane do 8 nauczycieli.

3. Procedury rekrutacji

Osobą odpowiedzialną za rekrutację jest Koordynator projektu.

Rekrutacja prowadzona będzie na terenie Młodzieżowego Ośrodka Wychowawczego nr 3 w Łodzi przy ul. Drewnowskiej 151 : X .2022r. zgodnie z zasadą równości szans płci i niedyskryminacji.

Ze względu na specyfikę placówki (ośrodek zamknięty) rekrutacja będzie mieć charakter zamknięty i obejmować będzie uczennice Szkoły Branżowej I stopnia nr 4 w Łodzi kształcące się w zawodzie kucharz oraz krawiec.

W placówce będą rozmieszczone plakaty informacyjne oraz udostępnione ulotki informujące o projekcie i naborze do niego.

Dostępność osób z niepełnosprawnościami (Oz/N) na etapie rekrutacji zostanie w projekcie zapewniona poprzez:

a) Kontakty bezpośrednie, współpracę z podmiotami wspierającymi osoby z niepełnosprawnościami,

b) Osoby z niepełnosprawnościami (Oz/N) zgłaszające się do projektu, spełniające kryteria formalne, zostaną do niego obligatoryjnie przyjęte;
c) Produkty i działania służące rekrutacji uwzględniać będą zasadę dostępności i niedyskryminacji: zgodne ze standardem WCAG 2.1, zawierać będą informacje o dostępności architektonicznej, informacyjnej, o możliwości korzystania z tłumaczeń na język migowy.

Realizator projektu informuje o możliwości korzystania w ramach projektu przez osoby z niepełnosprawnościami z tłumaczeń na jęz. migowy oraz z asystentów osób z niepełnosprawnościami.

Dokumentacja rekrutacyjna dostępna jest w sekretariacie i na stronie https://mow3.pl/projekty/kuchnia-z-klasa, w tym: regulamin projektu, formularz zgłoszeniowy, zgoda rodziców/ opiekunów na uczestnictwo dziecka w projekcie, zgoda na przetwarzanie danych osobowych (oświadczenie uczestnika projektu – załącznik nr 5).
Zgłoszenia do uczestnictwa w projekcie dokonuje się za pomocą formularza zgłoszenia uczestnika do projektu złożonego w biurze projektu w pok. nr 2.
W przypadku osób niepełnoletnich dokumenty podpisują rodzice lub opiekunowie prawni lub opiekun faktyczny (dyrektor placówki).

Kryteria uczestnictwa

formalne:

1. *Uczniowie: status ucznia Szkoły Branżowej I stopnia nr 4 w Łodzi przy Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym nr 3 w Łodzi; zgoda rodziców lub opiekuna faktycznego na uczestnictwo w projekcie (dla uczniów niepełnoletnich);*
2. *Nauczyciele: Status nauczyciela kształcenia zawodowego zatrudnionego w Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym nr 3 w Łodzi.*

Kryteria merytoryczne:

1. *Nauczyciele: Zgodność tematyki szkolenia z nauczanym przedmiotem*

2. *Uczniowie:*
   - wysoka motywacja i chęć udziału w zajęciach dodatkowych (na podstawie rozmów z pedagogiem lub wychowawcą klasy)
   - potrzeba ukierunkowania zawodowego poprzez doradztwo zawodowe

Kolejności przyjęć do projektu zgodnie z aktualnymi listami uczniów w klasach zawodowych z zachowaniem zasady o pierwszeństwie uczennic kształcących się w zawodzie kucharz.

W przypadku większej liczby chętnych utworzone zostaną listy rezerwowe.

Osoby z niepełnosprawnościami (Oz/N) zgłaszające się do projektu, spełniające kryteria formalne, zostaną do niego obligatoryjnie przyjęte;

W przypadku większej liczby chętnych utworzone zostaną listy rezerwowe, a w przypadku wystąpienia trudności zostanie wydłużony okres rekrutacji oraz uruchomiona akcja informacyjna, w tym spotkania z rodzicami uczniów, zajęcia pokazowe.

Założono iż 1 nauczyciel będzie mógł skorzystać z więcej niż 1 szkolenia.
Nauczyciele rekrutowani na podstawie deklaracji uczestnictwa, zgody na przetwarzanie danych osobowych oraz opinii dyrektora.

4. Postanowienia końcowe

1. Niniejszy regulamin wchodzi w życie z dniem 10.10.2022 roku.
2. Projektodawca zastrzega sobie prawo do zmian i uzupełniania Regulaminu w trakcie trwania projektu.
3. Regulamin dostępny jest w Biurze Projektu i na stronie internetowej projektu: https://mow3.pl/projekty/kuchnia-z-klasa
4. Sprawy nieuregulowane niniejszym Regulaminem rozstrzyga Koordynator projektu.