

Regulamin rekrutacji

do projektu *Rozwój umiejętności zawodowych podczas zagranicznych staży* realizowanego w Zespole Szkół Spożywczych i Hotelarskich w Radomiu w ramach projektu „Zagraniczna mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego” finansowanego ze środków programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego

§ 1. Warunki uczestnictwa w projekcie

1. Uczestnikami projektu mogą być uczniowie klas 2,3 i 4 Technikum oraz 2 i 3 BSI ZSSiH w Radomiu kształcący się w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, technik technologii żywności, kucharz, cukiernik.
2. Warunkiem uczestnictwa jest wyrażenie chęci uczestnictwa w projekcie poprzez złożenie formularza zgłoszeniowego do koordynatora projektu.

§ 2. Zasady rekrutacji

1. Rekrutację przeprowadza Komisja Rekrutacyjna w składzie:
 - Dyrektor ZSSiH –Radosław Starczewski
 - Wicedyrektor- Dariusz Kalita
 - Kierownik szkolenia praktycznego – Małgorzata Miedzińska
 - Nauczyciel języka angielskiego – Małgorzata Drabik
2. Komisja Rekrutacyjna, zgodnie z przyznanymi punktami w poszczególnych kategoriach, sporządza listę osób zakwalifikowanych do projektu oraz listę osób rezerwowych.
3. Kandydatom do udziału w projekcie przysługuje prawo odwołania się od decyzji Komisji Rekrutacyjnej w formie pisemnej, w terminie do 2 dni od dnia ogłoszenia wyników rekrutacji. Rozpatrzenie odwołania następuje w terminie do 2 dni od dnia złożenia odwołania i ma charakter ostateczny. Odwołanie należy złożyć do koordynatora projektu.
4. W przypadku gdy zakwalifikowany uczeń zrezygnuje z udziału w projekcie lub zostanie skreślony z listy wolne miejsce zajmie pierwsza w kolejności osoba z listy rezerwowej.
5. Uczeń może zostać skreślony z listy uczestników w przypadku niezdyscyplinowanego zachowania się przed wyjazdem (wysoka absencja w szkole, nieobecność na zajęciach przygotowawczych lub spotkaniach informacyjnych, brak zaangażowania w realizację projektu).
6. W wyniku rekrutacji wyłonionych zostanie 30 uczestników w następującym podziale:
 - a) 10 uczniów kształcących się w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz
 - b) 10 uczniów kształcących się w zawodach technik technologii żywności, cukiernik
 - c) 10 uczniów kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa
7. W przypadku zbyt małej liczby uczestników rekrutacja może być wznowiona w dowolnym momencie realizacji projektu.

§ 3. Szczegółowe kryteria rekrutacji

1. Kandydat będzie mógł uzyskać maksymalnie 26 punktów, na które składa się:

- średnia ocen końcoworocznych z przedmiotów zawodowych z roku szkolnego 2022/2023 – maksymalnie 5 pkt.,
 - do 2,9 – 0pkt
 - od 3,0 do 3,5 – 1 pkt.
 - od 3,6 do 3,9 – 2 pkt.
 - od 4,0 do 4,5 – 3 pkt.
 - od 4,6 do 5,0 – 4 pkt.
 - powyżej 5,0 – 5 pkt.

- średnia ocen końcoworocznych ze wszystkich przedmiotów z roku szkolnego 2022/2023 – maksymalnie 5 pkt.,
 - do 2,9 – 0pkt
 - od 3,0 do 3,5 – 1 pkt.
 - od 3,6 do 3,9 – 2 pkt.
 - od 4,0 do 4,5 – 3 pkt.
 - od 4,6 do 5,0 – 4 pkt.
 - powyżej 5,0 – 5 pkt.

- ocena z zachowania z roku szkolnego 2022/2023 – maksymalnie 3 pkt.,
 - poniżej dobrej – 0 pkt
 - dobra – 1 pkt.
 - bardzo dobra – 2 pkt.
 - wzorowa – 3 pkt.

- ocena końcoworoczna z języka obcego z roku 2022/2023 – maksymalnie 4 pkt.,
 - poniżej oceny dostatecznej – 0 pkt
 - ocena dostateczna - 1 pkt.
 - ocena dobra – 2 pkt.
 - ocena bardzo dobra - 3 pkt.
 - ocena celująca – 4 pkt.

- osiągnięcia szkolne i pozaszkolne(konkursy, olimpiady) – maksymalnie 6 pkt.,
 - udział w olimpiadzie lub konkursie – 1 pkt.,
 - tytuł finalisty lub laureata w olimpiadzie lub konkursie – 5 pkt.

W przypadku zdobycia przez kandydatów takiej samej ilości punktów dodatkowo punktowane będą:

- posiadane certyfikaty językowe - 1pkt.
- dotychczasowe doświadczenie zawodowe – 1 pkt.
- motywacja do wyjazdu – 1 pkt.

- wymagana jest pozytywna opinia wychowawcy klasy.

Maksymalna liczba uczestników z jednej klasy nie może przekroczyć 60% wszystkich uczestników w danym profilu zawodowym.