

**Uchwała Nr 676/2014**  
**Zarządu Powiatu Krośnieńskiego**  
**z dnia 20 października 2014 roku**

**w sprawie zatwierdzenia regulaminu rekrutacji w ramach projektu systemowego pn. „Podkarpacie stawia na zawodowców” realizowanego w latach 2012 – 2015 w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Priorytetu IX, Działania 9.2**

Na podstawie art. 4 ust.1 pkt 1 oraz art. 32 ust. 1 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 roku o samorządzie powiatowym /Dz. U. z 2013r., poz. 595 z późn. zm./ w związku z podpisaniem umowy partnerskiej WND-POKL.09.02.00-18-001/12

**Zarząd Powiatu Krośnieńskiego**

**uchwała co następuje:**

**§ 1**

Zatwierdza się regulamin rekrutacji dla Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Iwoniczu - Zdroju, który stanowi załącznik do niniejszej uchwały.

**§ 2**

Wykonanie uchwały powierza się Dyrektorowi Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Iwoniczu – Zdroju.

**§ 3**

Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

**STAROSTA**  
  
**Jan Juszcak**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNYCH



Wojewódzki Urząd Pracy  
w Rzeszowie

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Regulamin rekrutacji dla Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu – Zdroju  
w ramach projektu „Podkarpacie stawia na zawodowców”  
współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego  
na rok szkolny 2014/2015

## § 1

### Definicje

Ilekróć w niniejszym dokumencie jest mowa o

- 1) „biurze projektu” – należy przez to rozumieć siedzibę *Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, ul. Piwarskiego 19, 38-440 Iwonicz-Zdrój, sekretariat*;
- 2) „Komisji Rekrutacyjnej” należy przez to rozumieć zespół, którego zadaniem jest rekrutacja uczestników/uczestniczek do wszystkich grup wsparcia, w skład którego wejdą przewodnicząca komisji - koordynatorka projektu i członek komisji – wicedyrektor szkoły.
- 3) okresie realizacji projektu – od 1 maja 2012 r. do 30 czerwca 2015 r.;
- 4) „Projekcie” oznacza to Projekt pt. **Podkarpacie stawia na zawodowców** współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego realizowany w ramach Działania 9.2 *Podniesienie jakości i atrakcyjności szkolnictwa zawodowego* Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, którego Partnerem jest *Powiat Krośnieński - organ prowadzący Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju*;
- 5) „realizatorze” - należy przez to rozumieć *Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju*.
- 6) „terenach wiejskich” należy przez to rozumieć (zgodnie z definicją Głównego Urzędu Statystycznego), tereny położone poza granicami administracyjnymi miast – obszary gmin wiejskich oraz część wiejska (leżąca poza miastem) gminy miejsko – wiejskiej.

## § 2

### Zakres wsparcia na rok szkolny 2014/2015

1. Regulamin określa proces rekrutacji uczestniczek i uczestników do Projektu w ramach zadania realizowanego przez *Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju*.
2. Działanie skierowane jest do uczennic i uczniów oraz nauczycielek/nauczycieli *Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju*.
3. Udział w Projekcie jest bezpłatny, koszty związane z realizacją form wsparcia, współfinansowane są ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
4. W ramach projektu realizowane będą następujące formy wsparcia:
  - 1) *Zajęcia pozalekcyjne i/lub pozaszkolne ukierunkowane na rozwijanie kompetencji zawodowych zgodnie z kierunkiem kształcenia zawodowego; w tym kursy specjalistyczne:*
    - a) **szkolenie z obsługi drukarki spożywczej**, dla nauczycielek/nauczycieli uczących przedmiotów zawodowych z zakresu cukiernictwa, którzy ukończyli szkolenie z zakresu zdobnictwa cukierniczego w zakresie karmelu, czekolady, stylu angielskiego (dodatkowe kryterium: data i godzina złożenia formularza zgłoszeniowego) (8 h) – maksymalna liczba osób uczestniczących: 1 grupa - 4 osoby;
    - b) **szkolenie dotyczące treningu smaków** dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą oraz 2 nauczycielek/nauczycieli przedmiotów zawodowych związanych z cukiernictwem i technologią żywności (32 h) – maksymalna liczba osób uczestniczących: 2 grupy po 9 osób (16 h na grupę); (1 nauczycielka/nauczyciel i 8 uczennic i uczniów w grupie);

- c) szkolenie dot. organizacji i optymalizacji wydajności z wykorzystaniem produktów gotowych i półproduktów** dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą oraz 5 nauczycielek/nauczycieli uczących przedmiotów zawodowych związanych z cukiernictwem i technologią żywności (48 h) – maksymalna liczba osób uczestniczących: 2 grupy po 8 uczennic i uczniów oraz 1 grupa – 5 nauczycielek/nauczycieli (16 h na grupę).
- d) szkolenie z karmelu** dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą (40 h) – maksymalna liczba osób uczestniczących: 2 grupy po 8 osób (20 h na grupę);
- e) szkolenie w czekoladzie** dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą (40 h) – maksymalna liczba osób uczestniczących: 2 grupy po 8 osób (20 h na grupę);
- f) szkolenie w stylu angielskim** dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą (40 h) – maksymalna liczba osób uczestniczących: 2 grupy po 8 osób (20 h na grupę);
- g) szkolenie z zakresu sporządzania deserów cukierniczych** dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą (40 h) – maksymalna liczba osób uczestniczących: 2 grupy po 8 osób (20 h na grupę);
- h) szkolenie z carvingu** dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą (40 h) – maksymalna liczba osób uczestniczących: 2 grupy po 8 osób (20 h na grupę);
- 2) **Praktyki zawodowe** w zakładzie zdobnictwa cukierniczego dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą (75 godzin w okresie 10 dni). Praktyki realizowane będą w 3 grupach (dwie grupy po 5 osób i jedna grupa 6 osób).
- 3) **Wyjazd edukacyjny do zakładu cukierniczego w Poznaniu** – Centrum Słodkiej Dekoracji w Poznaniu (3 dni), dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą oraz uczennic i uczniów klasy I technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą z pierwszeństwem dla uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą. Uczennice i uczniowie klasy I technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą zostaną zakwalifikowani na listę rezerwową wg najwyższej średniej ocen na świadectwie ukończenia gimnazjum za ubiegły rok szkolny; (16 uczennic i uczniów).
- 4) **Wyjazd edukacyjny do zakładu cukierniczego w Warszawie**, zajmującego się przemysłową produkcją cukierniczą (3 dni), dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą oraz uczennic i uczniów klasy I technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą z pierwszeństwem dla uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą. Uczennice i uczniowie klasy I technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą zostaną zakwalifikowani na listę rezerwową wg najwyższej średniej ocen na świadectwie ukończenia gimnazjum za ubiegły rok szkolny; (16 uczennic i uczniów).
- 5) **Szkolny konkurs „Najlepszy w zawodzie cukiernik”** zostanie zorganizowany dla uczennic i uczniów technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą (16 uczennic i uczniów).
5. Formy wsparcia, o których mowa w ust. 4 pkt. 1) podpunkty a) – h) będą się odbywać na podstawie szczegółowego harmonogramu umieszczonego na tablicy ogłoszeń ZSGH.
6. Realizator zastrzega sobie w uzasadnionych przypadkach prawo do zmiany ustalonego harmonogramu.

### § 3

#### Uczestniczki i uczestnicy projektu

1. W projekcie uczestniczyć mogą uczennice i uczniowie oraz nauczycielki/nauczyciele *Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Iwoniczu-Zdroju* prowadzonej przez Powiat Krośnieński, którzy złożyli formularz zgłoszeniowy (z załącznikami wyszczególnionymi w niniejszym regulaminie) i zostaną zakwalifikowani do udziału w projekcie przez Komisję Rekrutacyjną.

2. Uczestniczki i uczestnicy projektu zostaną wybrane/-ni na podstawie złożonych formularzy zgłoszeniowych.
3. Liczba osób uczestniczących w zajęciach jest uzależniona od charakteru zajęć:
  - 1) szkolenie z obsługi drukarki spożywczej dla 4 osób (1 grupa);
  - 2) szkolenie dotyczące treningu smaków dla 18 osób (2 grupy po 9 osób);
  - 3) szkolenie dot. organizacji i optymalizacji wydajności z wykorzystaniem produktów gotowych i półproduktów dla 21 osób (2 grupy po 8 osób i 1 grupa – 5 osób);
  - 4) szkolenie z karmelu dla 16 osób (2 grupy po 8 osób);
  - 5) szkolenie w czekoladzie dla 16 osób (2 grupy po 8 osób);
  - 6) szkolenie w stylu angielskim dla 16 osób (2 grupy po 8 osób);
  - 7) szkolenie z zakresu sporządzania deserów cukierniczych dla 16 osób (2 grupy po 8 osób);
  - 8) szkolenie z carvingu dla 16 osób (2 grupy po 8 osób);
  - 9) praktyki zawodowe dla 16 osób (2 grupy po 5 osób i 1 grupa - 6 osób).
  - 10) wyjazd edukacyjny do zakładu cukierniczego w Poznaniu – Centrum Słodkiej Dekoracji w Poznaniu dla 16 osób;
  - 11) wyjazd edukacyjny do zakładu cukierniczego w Warszawie dla 16 osób;
  - 12) szkolny konkurs „Najlepszy w zawodzie cukiernik” dla 16 osób.
4. Przy wyborze uczestniczek i uczestników projektu Komisja Rekrutacyjna kierować będzie się, oprócz wymogów określonych w ust.1, następującymi preferencjami dla poszczególnych działań:
  - 1) udział w szkoleniu z obsługi drukarki spożywczej – dla nauczycieli uczących przedmiotów zawodowych z zakresu cukiernictwa, którzy ukończyli szkolenie z zakresu zdobnictwa cukierniczego w zakresie karmelu, czekolady, stylu angielskiego (dodatkowe kryterium: data i godzina złożenia formularza zgłoszeniowego);
  - 2) udział w szkoleniu dotyczącym treningu smaków - dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą oraz nauczycielek/nauczycieli uczących przedmiotów zawodowych związanych z cukiernictwem i technologią żywności;
  - 3) udział w szkoleniu dot. organizacji i optymalizacji wydajności z wykorzystaniem produktów gotowych i półproduktów – dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą oraz nauczycielek/nauczycieli uczących przedmiotów zawodowych związanych z cukiernictwem i technologią żywności;
  - 4) udział w szkoleniu z karmelu, szkoleniu w czekoladzie, szkoleniu w stylu angielskim, szkoleniu z zakresu sporządzania deserów cukierniczych, szkoleniu z carvingu - dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą;
  - 5) udział w praktyce zawodowej - dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą;
  - 6) wyjazd edukacyjny do zakładu cukierniczego w Poznaniu – Centrum Słodkiej Dekoracji w Poznaniu i do zakładu cukierniczego w Warszawie, zajmującego się przemysłową produkcją cukierniczą – dla wszystkich uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą oraz uczennic i uczniów klasy I technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą, z pierwszeństwem dla uczennic i uczniów klasy II technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą. Uczennice i uczniowie klasy I technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą zostaną zakwalifikowani na listę rezerwową wg najwyższej średniej ocen na świadectwie ukończenia gimnazjum za ubiegły rok szkolny;
  - 7) szkolny konkurs „Najlepszy w zawodzie cukiernik” zostanie zorganizowany dla uczennic i uczniów technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą. Szczegóły konkursu zostaną opracowane przez organizatora Konkursu – Zespół Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Iwoniczu – Zdroju w „Regulaminie Konkursu”.
5. Uczennice i uczniowie mają prawo do udziału w więcej niż jednym rodzaju zajęć (z zastrzeżeniem braku możliwości dwukrotnego udziału w takich samych zajęciach).

**Proces rekrutacji**

1. Rekrutacja prowadzona jest w sposób bezstronny, z poszanowaniem zasady równości płci.
2. Rekrutacja do projektu przeprowadzana będzie od 20.10.2014 r. do 30.10.2014 r.
3. Informacje o terminie rekrutacji dostępne będą na tablicy ogłoszeń w siedzibie szkoły, na stronie internetowej projektu [www.psnz.pl](http://www.psnz.pl), przekazywane będą w formie ustnej przez wychowawców klas.
4. Uczennice/uczniowie ubiegający się o uczestnictwo w projekcie składają formularz zgłoszeniowy (wzór załącznik nr 1 do niniejszego regulaminu) wraz z wymaganymi załącznikami 2 i 3, o których mowa w Regulaminie oraz podają dane osobowe zgodnie z zakresem danych osobowych uczestników/uczestniczek biorących udział w projektach realizowanych w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki do *koordynatorki z ramienia szkoły* w biurze projektu w terminie zgodnie z pkt. 2.
5. W przypadku uchybień formalnych wymagań rekrutacji kandydat/kandydatka może zostać poproszony bezpośrednio lub drogą mailową, telefoniczną lub pisemnie o uzupełnienie braków w dokumentacji w ciągu trzech dni roboczych.
6. Zgłoszenia, które wpłyną po terminie lub będą miały braki formalne, które nie zostały uzupełnione w ciągu 3 dni roboczych od wezwania do uzupełnienia nie będą rozpatrywane.
7. Dane zawarte w formularzu weryfikuje pod względem formalnym osoba odpowiedzialna za rekrutację.
8. O zakwalifikowaniu uczniów/uczennic do danej formy wsparcia decyduje Komisja Rekrutacyjna na podstawie niniejszego regulaminu.
9. Komisja Rekrutacyjna w terminie do 05.11.2014r. podejmuje decyzję o zakwalifikowaniu do projektu uczniów i uczennic spełniających wymogi formalne.  
Komisja ustala listy osób zakwalifikowanych do projektu oraz listy osób rezerwowych. Następnie Komisja, za pośrednictwem koordynatorki powiadamia uczniów i uczennice o zakwalifikowaniu do uczestnictwa w projekcie.
10. Uczeń/uczennica zakwalifikowany/-na do udziału w projekcie może zostać skreślony z listy uczestników w przypadku:
  - 1) na wniosek nauczyciela/instruktora prowadzącego zajęcia lub wniosek koordynatora uzasadniony rażącym naruszeniem zasad uczestnictwa w zajęciach,
  - 2) w przypadku nieusprawiedliwionego opuszczenia co najmniej 20% zajęć,
  - 3) samodzielnej rezygnacji uczestnika/uczestniczki, po złożeniu pisemnej rezygnacji wraz z uzasadnieniem.Jednocześnie w ww. przypadkach Partner zastrzega sobie możliwość dochodzenia od Uczestnika/Uczestniczki kosztów jego/jej uczestnictwa w Projekcie.
11. Udział danego/ej ucznia/uczennicy w Projekcie może ustać również w przypadku:
  - 1) skreślenia z listy uczniów danej szkoły,
  - 2) przyczyn losowych (np. długotrwała choroba).
12. Skreślenia ucznia/uczennicy z listy uczestników projektu dokonuje koordynator wpisując równocześnie na listę uczestniczek i uczestników (o ile jest to uzasadnione merytorycznie i możliwe na danym etapie realizacji zajęć/kursu) osobę z listy rezerwowej, zakwalifikowaną do zastąpienia osoby skreślonej z listy.
13. Koordynator informuje na piśmie organ prowadzący szkołę o zdarzeniach, o których mowa w ust. 10 i 11 niezwłocznie po zaistniałych zmianach.
14. W chwili rozpoczęcia pierwszej formy wsparcia każdy z uczniów/uczennic podpisuje:
  - 1) deklarację uczestnictwa w projekcie - załącznik nr 2;
15. Formularz zgłoszeniowy, deklaracja uczestnictwa oraz pozostałe załączniki do regulaminu rekrutacji dostępne są w biurze projektu.
16. Regulamin rekrutacji dostępny jest na stronie internetowej projektu: [www.psnz.pl](http://www.psnz.pl) oraz w biurze projektu.
17. O pozytywnym ukończeniu danej formy wsparcia i jednocześnie możliwości uzyskania zaświadczenia w tym zakresie świadczy:
  - 1) Uczestnictwo w co najmniej 80% zajęć (w tym w skali wszystkich godzin – maksymalnie 20% nieobecności nieusprawiedliwionych);

- 2) Pozytywne zaliczenie testu końcowego lub innej formy weryfikacji wiedzy/umiejętności zrealizowanej przez nauczyciela/instruktora danej formy wsparcia;
- 3) W przypadku kursów dających uprawnienia zawodowe – zgodnie z wymaganiami instytucji certyfikujących.

#### § 5

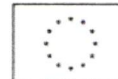
#### **Postanowienia końcowe**

1. Regulamin rekrutacji wchodzi w życie z dniem 20.10.2014 r.
2. Uczestniczka/uczestnik projektu ma obowiązek wypełniania ankiet ewaluacyjnych i uczestnictwa w zajęciach w wyznaczonych terminach.
3. Wszelkie sprawy związane z interpretacją regulaminu rozstrzygane są przez koordynatorkę projektu.
4. Realizator projektu zastrzega sobie możliwość modyfikacji regulaminu rekrutacji na podstawie aneksu.

#### **Załączniki:**

1. Formularz zgłoszeniowy;
2. Deklaracja udziału w projekcie;
3. Oświadczenia uczestnika/uczestniczki projektu o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych;

Przygotował: Jolanta Boczar  
Zatwierdził: Agata Kowalczyk



**FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY DO PROJEKTU  
„PODKARPACIE STAWIA NA ZAWODWCÓW”  
rok szkolny 2014/2015**

Udział w projekcie jest bezpłatny. Osoby, które zgłoszą chęć uczestnictwa i zostaną wybrane do udziału w projekcie, będą uczestniczyć w wybranych przez siebie zajęciach: *szkoleniach, praktykach, wyjazdach edukacyjnych i szkolnym konkursie.*

Zajęcia mogą być prowadzone od poniedziałku do soboty w przewidzianym okresie, tj. od 01.09.2014 do 30.06.2015 r.

Prosimy o czytelne wypełnienie formularza.

I. Dane uczestniczki / uczestnika:

Imię / Imiona		Miejscowość	
Nazwisko		Obszar <sup>1</sup>	a) miejski
Płeć			b) wiejski <sup>2</sup>
Wiek w chwili przystępowania do projektu		Kod pocztowy	
PESEL		Województwo	
Miejsce urodzenia		Powiat	
Imię i nazwisko ojca/opiekuna prawnego		Telefon stacjonarny	
Imię i nazwisko matki/opiekunki prawnej		Telefon komórkowy	
Opieka nad dziećmi do lat 7 lub opieka nad osobą zależną <sup>3</sup>		Adres poczty elektronicznej (e-mail)	
Ulica <sup>4</sup>		Przynależność do mniejszości narodowej lub etnicznej	
Nr domu		Fakt bycia migrantem	
Nr lokalu		Fakt bycia osobą niepełnosprawną	

Pełna nazwa szkoły			
Zawód/kwalifikacja		Klasa	

<sup>1</sup> *Obszar miejski to obszar położony w granicach administracyjnych miast.*

*Obszar wiejski powinien być rozumiany zgodnie z definicją Głównego Urzędu statystycznego, która opiera się na podziale jednostek administracyjnych zastosowanych w rejestrze Terytorialnym. Według GUS, obszarami wiejskimi są tereny położone poza granicami administracyjnymi miast – obszary gmin wiejskich oraz część wiejska (leżąca poza miastem) gminy miejsko-wiejskiej. Wyodrębnienie części wiejskich w ramach gminy miejsko-wiejskiej możliwe jest dzięki odrębnemu identyfikatorowi terytorialnemu.*

<sup>2</sup> *Niewłaściwe skreślić*

<sup>3</sup> *Pod tym określeniem rozumie się fakt posiadania przez uczestnika projektu pod opieką dziecka do lat 7 lub osoby zależnej zgodnie z definicją zawartą w ustawie o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (Dz. U. z dnia 1 maja 2004).*

<sup>4</sup> *Należy podać adres zamieszkania, tzn. taki adres, który umożliwi dotarcie do tej osoby w przypadku kiedy zostanie ona wylosowana do udziału w badaniu ewaluacyjnym.*

II. Wybór formy wsparcia:

1. Zajęcia pozalekcyjne i/lub pozaszkolne ukierunkowane na rozwijanie kompetencji zawodowych zgodnie z kierunkiem kształcenia zawodowego; w tym kursy specjalistyczne

NAZWA ZAJĘĆ	WYBÓR FORMY WSPARCIA <sup>5</sup>
szkolenie z obsługi drukarki spożywczej <i>(dla nauczycieli)</i>	
szkolenie dotyczące treningu smaków <i>(dla nauczycieli i uczniów)</i>	
szkolenie dot. organizacji i optymalizacji wydajności z wykorzystaniem produktów gotowych i półproduktów <i>(dla nauczycieli i uczniów)</i>	
szkolenie z karmelu <i>(dla uczennic i uczniów)</i>	
szkolenie w czekoladzie <i>(dla uczennic i uczniów)</i>	
szkolenie w stylu angielskim <i>(dla uczennic i uczniów)</i>	
szkolenie z zakresu sporządzania deserów cukierniczych <i>(dla uczennic i uczniów)</i>	
szkolenie z carvingu <i>(dla uczennic i uczniów)</i>	

2. Praktyki zawodowe

NAZWA ZAJĘĆ	WYBÓR FORMY WSPARCIA <sup>6</sup>
praktyki zawodowe <i>(dla uczennic i uczniów)</i>	

3. Wyjazdy edukacyjne

NAZWA ZAJĘĆ	WYBÓR FORMY WSPARCIA <sup>7</sup>
wyjazd edukacyjny do zakładu cukierniczego w Poznaniu <i>(dla uczennic i uczniów)</i>	
wyjazd edukacyjny do zakładu cukierniczego w Warszawie <i>(dla uczennic i uczniów)</i>	

4. Szkolny konkurs

NAZWA ZAJĘĆ	WYBÓR FORMY WSPARCIA <sup>8</sup>
szkolny konkurs „Najlepszy w zawodzie cukiernik” <i>(dla uczennic i uczniów)</i>	

III. Średnia ocen na świadectwie za ubiegły rok szkolny *(dot. uczennic i uczniów kl. I technikum w zawodzie technik technologii żywności z kwalifikacją cukierniczą)*

Średnia ocen z wszystkich przedmiotów na świadectwie ukończenia gimnazjum	
---	--

.....  
data i podpis wychowawcy

.....  
Czytelny podpis uczestnika/uczestniczki projektu

.....  
Miejscowość i data

.....  
Czytelny podpis rodzica/opiekuna prawnego<sup>9</sup>

<sup>5</sup> Należy wstawić znak „X” przy wybranych zajęciach

<sup>6</sup> Należy wstawić znak „X” przy wybranych zajęciach

<sup>7</sup> Należy wstawić znak „X” przy wybranych zajęciach

<sup>8</sup> Należy wstawić znak „X” przy wybranych zajęciach

<sup>9</sup> W przypadku deklaracji uczestnictwa osoby małoletniej oświadczenie powinno zostać podpisane przez jej prawnego opiekuna.



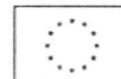


**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Wojewódzki Urząd Pracy  
w Rzeszowie

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Załącznik nr 2  
do Regulaminu rekrutacji

**DEKLARACJA UDZIAŁU W PROJEKCIE  
„PODKARPACIE STAWIA NA ZAWODOWCÓW”  
rok szkolny 2014/2015**

Ja niżej podpisana / -y .....

Deklaruję udział w projekcie *Podkarpacie stawia na zawodowców* współfinansowanym przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Priorytetu IX *Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach*, Działania 9.2 *Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego* Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki oraz oświadczam, iż spełniam kryteria kwalifikowalności uprawniające do udziału w projekcie zawarte w Regulaminie rekrutacji.

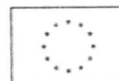
Jednocześnie oświadczam, że zostałam/-em pouczone/-y o odpowiedzialności za składanie oświadczeń niezgodnych z prawdą.

.....  
Miejscowość i data

.....  
Czytelny podpis uczestnika / uczestniczki projektu

.....  
Czytelny podpis rodzica / opiekuna prawnego<sup>10</sup>

<sup>10</sup> W przypadku deklaracji uczestnictwa osoby małoletniej oświadczenie powinno zostać podpisane przez jej prawnego opiekuna.



Załącznik nr 3  
do Regulaminu rekrutacji

## **OŚWIADCZENIE UCZESTNIKA/UCZESTNICZKI PROJEKTU**

W związku z przystąpieniem do Projektu *Podkarpacie stawia na zawodowców* oświadczam, że przyjmuję do wiadomości, iż:

- 1) administratorem moich danych osobowych jest Minister Infrastruktury i Rozwoju pełniący funkcję Instytucji Zarządzającej dla Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, mający siedzibę przy ul. Wspólnej 2/4, 00-926 Warszawa;
- 2) podstawę prawną przetwarzania moich danych osobowych stanowi art. 23 ust.1 pkt 2 lub art. 27 ust. 2 pkt 2 ustawy z dnia 29 sierpnia 1997 r. o ochronie danych osobowych (tekst jednolity: DZ. U. z 2002 r. Nr 101 poz. 926, ze zm.) – dane osobowe są niezbędne dla realizacji Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki;
- 3) moje dane osobowe będą przetwarzane wyłącznie w celu udzielenia wsparcia, realizacji projektu *Podkarpacie stawia na zawodowców*, ewaluacji, kontroli, monitoringu i sprawozdawczości w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki;
- 4) moje dane osobowe zostały powierzone do przetwarzania Instytucji Pośredniczącej – Wojewódzkiemu Urzędowi Pracy, ul. Lisa-Kuli 20; 35-025 Rzeszów, Beneficjentowi realizującemu projekt Powiatowi Krośnieńskiemu, ul. Bieszczadzka 1, 38-400 Krosno oraz podmiotom, które na zlecenie Partnera projektu uczestniczą w realizacji projektu – Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich, ul. Piwarskiego 19, 38-440 Iwonicz-Zdrój. Moje dane osobowe mogą zostać udostępnione firmom badawczym realizującym na zlecenie Instytucji Zarządzającej PO KL, Instytucji Pośredniczącej lub Beneficjenta badania ewaluacyjne w ramach PO KL oraz specjalistycznym firmom realizującym na zlecenie Instytucji Zarządzającej PO KL lub Instytucji Pośredniczącej kontrole w ramach PO KL;
- 5) podanie danych jest dobrowolne, aczkolwiek odmowa ich podania jest równoznaczna z brakiem możliwości udzielenia wsparcia w ramach Projektu;
- 6) mam prawo dostępu do treści swoich danych i ich poprawiania.

.....  
Miejscowość i data

.....  
Czytelny podpis uczestnika / uczestniczki projektu

.....  
Czytelny podpis rodzica / opiekuna prawnego<sup>11</sup>

<sup>11</sup> W przypadku deklaracji uczestnictwa osoby małoletniej oświadczenie powinno zostać podpisane przez jej prawnego opiekuna.