



Regulamin rekrutacji uczestników i uczestnictwa w stażach, targach branżowych i zajęciach specjalistycznych realizowanych w ramach projektu: „Gastrotechnicy”

§1. Informacje o projekcie

1. Projekt „Gastrotechnicy” o numerze FEPD.08.01-IZ.00-0010/24 realizowany w ramach Priorytetu VIII Fundusze na rzecz edukacji i włączenia społecznego, Działanie 8.1 Rozwój edukacji i kształcenia Programu Fundusze Europejskie dla Podlaskiego na lata 2021-2027 Europejski Fundusz Społeczny PLUS, zwanym dalej Projektem.

2. Projekt realizowany jest przez Perfect Project Sp. z o.o. przy współpracy z Miastem Białymstok oraz Zespołem Szkół Gastronomicznych w Białymstoku.

3. Główny cel projektu:

Głównym celem projektu jest podniesienie umiejętności i jakości kształcenia praktycznego oraz lepsze dostosowanie do potrzeb rynku pracy wśród 100(59K, 41M) uczennic/uczniów i 20 (16K,4M) nauczycieli kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Gastronomicznych w Białymstoku biorących udział w stażach i dodatkowych zajęciach specjalistycznych u pracodawców w okresie do 31 grudnia 2026r.

4. Uczestnicy projektu:

- 100 uczennic/ów ZSG w Białymstoku, w tym 50% pochodzących z terenów wiejskich:
- technik technologii żywności,
- technik żywienia i usług gastronomicznych,
- technik usług kelnerskich.
- 20 nauczycielek/li (16K,4M) kształcenia zawodowego zatrudnionych w ZSG w Białymstoku.

5. Główne realizowane zadania w ramach projektu:

- realizacja 80 staży uczniowskich przez uczniów ZSG w Białymstoku w 2025 i 2026r.(zgodnie z kryterium szczególnym nr 3 udział w stażach minimum 80 % uczniów objętych wsparciem w projekcie) ,
- realizacja 4 staży zawodowych przez nauczycieli kształcenia ZSG w Białymstoku w 2026r.,
- udział w 2 Targach Gastronomicznych przez 40 uczniów ZSG w Białymstoku w 2025 i 2026 roku,
- udział w 2 kursach specjalistycznych wyjazdowych u przedsiębiorców przez 14 uczniów ZSG w Białymstoku w 2025 i 2026r.,
- udział w 2 wizytach studyjnych w przedsiębiorstwach w branży: żywienia i usług gastronomicznych oraz technologii żywności przez 20 nauczycieli ZSG w Białymstoku w 2025 i 2026r.,
- udział w 2 warsztatach gastronomicznych prowadzonych przez przedsiębiorców dla 10 nauczycieli ZSG w Białymstoku w 2025 i 2026 roku

6. Projekt realizowany jest w okresie: 01.02.2025 - 31.12.2026 roku na terenie:

- Zespołu Szkół Gastronomicznych w Białymstoku;



- w siedzibach przedsiębiorstw/ pracodawców;
 - w siedzibach wykonawców wybranych w drodze odpowiednich procedur do realizacji stażu.
7. Udział uczestników w projekcie jest bezpłatny.
8. Biuro projektu znajduje się w siedzibie Perfect Project Sp. z o.o. ul. Wołodyjowskiego 5; 15-272 Białystok.
9. Projekt obejmuje swym zasięgiem Beneficjentów Ostatecznych z województwa podlaskiego.
10. Projekt jest dofinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego PLUS (EFS+).

§ 2 Cele projektu

1. Podstawowe cele:

- podniesienie wiedzy i jakości kształcenia praktycznego oraz lepsze dostosowanie do potrzeb rynku pracy;
- zdobycie umiejętności praktycznego zastosowania posiadanych wiadomości teoretycznych;
- przygotowanie do samodzielnej pracy i podejmowania decyzji;
- zapoznanie z organizacją pracy w przedsiębiorstwie;
- poznanie działalności instytucji i firm funkcjonujących w warunkach gospodarki rynkowej;
- zapoznanie się z regulaminem pracy w danym przedsiębiorstwie oraz przepisami i zasadami bezpieczeństwa i higieny pracy;
- zapoznanie się ze stosowną dokumentacją i poprawnym jej prowadzeniem;
- zapoznanie z formami reklamy świadczonych usług, zdobycie umiejętności prawidłowej nowoczesnej organizacji pracy i poprawnego wykonywania czynności na poszczególnych stanowiskach;
- stosowanie i doskonalenie umiejętności posługiwania się sprzętem wykorzystywanym w przedsiębiorstwie;
- wykształcenie umiejętności profesjonalnej obsługi klientów;
- zwiększenie usamodzielnienia i poczucia własnej wartości; zwiększenie motywacji do dalszego uczestnictwa w kształceniu lub szkoleniu;
- nabycie przez uczniów nowych doświadczeń zawodowych i umiejętności w środowisku pracy, zwiększanie atrakcyjności kształcenia i szkolenia zawodowego oraz mobilności na rynku pracy, w tym dostosowanie edukacji zawodowej do potrzeb rynku.

2. W ramach realizowanego w danym przedsiębiorstwie programu stażu/zajęć specjalistycznych uczestnik powinien:

- znać zasady funkcjonowania poszczególnych działów zakładu;



- znać sposób obsługi podstawowych urządzeń stanowiących wyposażenie techniczne zakładu;
 - przestrzegać wymogów organizacji pracy w zespole;
 - przestrzegać dyscypliny obowiązującej w zakładzie;
 - zorganizować i utrzymywać w należytym porządku swoje miejsce pracy;
 - ocenić jakość wykonanej przez siebie pracy;
 - przestrzegać zasad BHP, przepisów p. poż. i ochrony środowiska;
3. Szczegółowe cele kształcenia dla poszczególnych zawodów określają programy nauczania dopuszczone do użytku szkolnego.

§ 3. Postanowienia ogólne

1. Niniejszy regulamin określa zasady rekrutacji w tym naboru i doboru uczestników oraz zasady uczestnictwa w stażach, targach branżowych oraz zajęciach specjalistycznych realizowanych w ramach projektu.

2. Grupa docelowa

Wsparciem objętych zostanie 100 (59K,41M) uczennic/ów w Zespole Szkół Gastronomicznych w

Białymstoku z kierunków: technik technologii żywności, t. żywienia i usług gastronomicznych oraz t. usług kelnerskich.

Grupa docelowa:

technik technologii żywności – 25 (15K;10M) uczniów

technik żywienia i usług gastronomicznych – 60 (35K; 25M)uczniów

technik usług kelnerskich – 15 (9K;6M) uczniów

– 20 nauczycielek/li (16K,4M) kształcenia zawodowego zatrudnionych w ZSG w Białymstoku

§ 4. Oferowane formy wsparcia

1. W ramach projektu zrealizowane zostaną następujące formy wsparcia:

Lp	Nazwa zajęć	Liczba grup	Czas trwania	Grupa docelowa
1.	<i>Zad 1. Diagnostyka i przygotowanie uczniów ZSG w Białymstoku do staży uczniowskich i zajęć specjalistycznych przedsiębiorców</i>	Liczba 100 uczniów uczestnicząca w działaniach przygotowujących i profilujących do działań projektowych	3 godziny/uczeń	Klasy I- V o profilu: - technik technologii żywności, - technik żywienia i usług gastronomicznych,



				- technik usług kelnerskich.
2.	Staże uczniowskie w przedsiębiorstwach (maj- sierpień 2025r. i maj-sierpień 2026r.)	1 grupa (40 osób) w 2025r. i 1 grupa (40 osób) w 2026r. rozlokowana zgodnie z podziałem ustalonym z pracodawcami	4 tygodnie, 160 godzin	Klasy I- V o profilu: - technik technologii żywności, - technik żywienia i usług gastronomicznych, - technik usług kelnerskich.
3.	Wizyty studyjne nauczycieli ZSG w Białymstoku w przedsiębiorstwach	20 nauczycieli uczących w klasach o profilu technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności.	2grupy x 10 nauczycieli	20 nauczycieli uczących w klasach o profilu technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności.
4.	Staże zawodowe nauczycieli ZSG w Białymstoku	4 nauczycieli	40 godzin/nauczyciel	Realizacja staży przez 4 nauczycieli (z profilu technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności)
5.	Udział w Targach Gastronomicznych	2 grupy / po (20 uczniów + 2 opiekunów)	2 wyjazd	Klasy I- V o profilu: - technik technologii żywności, - technik żywienia i usług gastronomicznych,

DYREKTOR
Zespołu Szkół Gastronomicznych
w Białymstoku

mgr Marek Józefowicz