

REGULAMIN
REKRUTACJI I UCZESTNICTWA
W SZKOLENIACH ZAWODOWYCH,
KURSACH I SZKOLENIACH BRANŻOWYCH W RAMACH
NIEPUBLICZNEGO BRANŻOWEGO CENTRUM UMIEJĘTNOŚCI
W DZIEDZINIE GASTRONOMII I KELNERSTWA W TARNOWIE

ROZDZIAŁ I
Postanowienia ogólne

§ 1.

1. Niniejszy Regulamin określa zasady rekrutacji i uczestnictwa w szkoleniach zawodowych, kursach i szkoleniach branżowych realizowanych przez Niepubliczne Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie.
2. Organem prowadzącym Niepubliczne Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie jest Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie z siedzibą ul. Kochanowskiego 32, 33-100 Tarnów.
3. Okres realizacji przedsięwzięcia to: 01.04.2023r. – 30.09.2025r.
4. Działalność placówki finansowana jest ze środków Instrumentu na rzecz Odbudowy i Zwiększenia Odporności, tj. Krajowy Plan Odbudowy i Zwiększenia Odporności (KPO) zgodnie z wnioskiem o objęcie wsparciem w ramach konkursu „Utworzenie i wsparcie funkcjonowania 120 branżowych centrów umiejętności (BCU), realizujących koncepcję centrów doskonałości zawodowej (CoVES).
5. Niepubliczne Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie realizuje działania w czterech obszarach:
 - a. OBSZAR I - działalność edukacyjno- szkoleniowa,
 - b. OBSZAR II - działalność integrująco- wspierająca,
 - c. OBSZAR III - działalność innowacyjno- rozwojowa,
 - d. OBSZAR IV - działalność doradczo- promocyjna.
6. Oferta szkoleń zawodowych, kursów i szkoleń branżowych w ramach przedsięwzięcia kierowana jest do uczniów, studentów, doktorantów, nauczycieli akademickich, nauczycieli kształcenia zawodowego oraz innych osób dorosłych w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa odpowiednio w zakresie, w jakim dziedzina dotyczy określonej grupy odbiorców.
7. Rekrutacja ma charakter ogólnopolski.
8. Celem realizacji przedsięwzięcia jest wsparcie przygotowania kadr na potrzeby nowoczesnej gospodarki poprzez zapewnienie przestrzeni dla innowacyjnej i trwałej współpracy biznesu

z edukacją zawodową na wszystkich poziomach kształcenia zawodowego, a także wdrożenie koncepcji doskonałości zawodowej w polskim systemie kształcenia zawodowego.

ROZDZIAŁ II

Definicja pojęć

§ 2.

Ilekróć w niniejszym dokumencie jest mowa o:

- a. **przedsięwzięciu**- należy przez to rozumieć ogół działań realizowanych przez organ prowadzący w ramach Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie, zwany dalej Branżowym Centrum Umiejętności (BCU),
- b. **regulaminie**- należy przez to rozumieć Regulamin rekrutacji i uczestnictwa w szkoleniach zawodowych, kursach i szkoleniach branżowych w ramach Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie,
- c. **organie prowadzącym**- należy przez to rozumieć Izbę Rzemieślniczą oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie,
- d. **Komisji Rekrutacyjnej**- należy przez to rozumieć zespół w składzie: Kierownik Projektu, Przedstawiciel organu prowadzącego, Koordynator merytoryczny do realizacji szkoleń, prowadzenia dokumentacji i certyfikacji szkoleń w BCU, której zadaniem jest kwalifikowanie kandydatów na poszczególne szkolenia zawodowe, kursy i szkolenia branżowe,
- e. **protokole**- należy przez to rozumieć dokument potwierdzający zakwalifikowanie osób w danej edycji rekrutacji, uwzględniający datę posiedzenia Komisji Rekrutacyjnej oraz podpisy wszystkich jej członków,
- f. **podmiocie branżowym**- należy przez to rozumieć Stowarzyszenie Polska Akademia Sztuki Kulinarnej z siedzibą ul. Zamoyskiego 6, 30-523 Kraków,
- g. **kandydat** – należy przez to rozumieć osobę, która spełnia kryteria dostępu na dzień dostarczenia dokumentów rekrutacyjnych do siedziby BCU,
- h. **uczestnik** – należy przez to rozumieć osobę, która została zakwalifikowana do udziału w szkoleniach zawodowych, kursach i szkoleniach branżowych.

ROZDZIAŁ III

Zakres wsparcia

§ 3.

1. Regulamin określa zasady wsparcia oferowane przez Branżowe Centrum Umiejętności w ramach obszaru I – działalność edukacyjno- szkoleniowa tj:
 - a. rozwój umiejętności zawodowych uczniów, studentów, doktorantów, nauczycieli akademickich oraz innych osób dorosłych w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w ramach szkoleń zawodowych,

- b. prowadzenie szkoleń branżowych dla nauczycieli kształcenia zawodowego w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa,
- c. wspieranie osób dorosłych w zakresie podnoszenia kwalifikacji lub przekwalifikowania zawodowego w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w ramach kursów z zakresu edukacji pozaformalnej (sektorowej),
- d. pełnienie przez podmiot branżowy funkcji instytucji certyfikującej kwalifikacje z zakresu edukacji pozaformalnej (sektorowej) włączonej do Zintegrowanego Systemu Kwalifikacji,
- e. promowanie zajęć z zakresu kształcenia zawodowego dla uczniów i słuchaczy szkół prowadzących kształcenie zawodowe, w szczególności w zakresie zajęć praktycznych obejmujących wybraną część programu nauczania danego zawodu oraz prowadzenie zajęć z zakresu kształcenia zawodowego dla studentów w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa,
- f. prowadzenie turnusów dokształcania teoretycznego młodocianych pracowników, o których mowa w art. 117 ust. 1a pkt 4 ustawy- Prawo oświatowe (o ile szkoły zgłoszą zapotrzebowanie w tym zakresie),
- g. prowadzenie ośrodka egzaminacyjnego w zakresie egzaminów zawodowych lub innych egzaminów właściwych dla dziedziny gastronomii i kelnerstwa,
- h. prowadzenie platformy zdalnego uczenia się w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa.

§ 4

- 1. W ramach przedsięwzięcia łącznie przeszkolonych stacjonarnie zostanie 540 osób. W okresie realizacji przedsięwzięcia jedna osoba może skorzystać maksymalnie z jednego szkolenia.
- 2. W ramach przedsięwzięcia podczas stacjonarnych szkoleń zawodowych, kursów lub szkoleń branżowych przeszkolonych zostanie min. 540 osób spośród których:
 - a. minimum 63% będą stanowiły osoby dorosłe niebędące nauczycielami kształcenia zawodowego,
 - b. minimum 24% będą stanowiły osoby młode w wieku 14-24 lat, tj. uczniowie,
 - c. minimum 13% będą stanowili nauczyciele kształcenia zawodowego.
- 3. W formie stacjonarnych szkoleń zawodowych, kursów lub szkoleń branżowych wsparciem objętych zostanie min:
 - a. 340 osób dorosłych z wyłączeniem nauczycieli kształcenia zawodowego,
 - b. 130 osób młodych w wieku 14-24 lat, tj. uczniowie,
 - c. 70 osób będących nauczycielami kształcenia zawodowego.

§ 5

- 1. Wymiar szkoleń zawodowych, kursów lub szkoleń branżowych w formie stacjonarnej wynosi minimum:
 - a. 30 godzin – w przypadku szkoleń zawodowych dla osób dorosłych (z wyłączeniem nauczycieli kształcenia zawodowego) kończących się branżowym certyfikatem umiejętności,

- b. 120 godzin – w przypadku kursów dla osób dorosłych (z wyłączeniem nauczycieli kształcenia zawodowego) kończących się certyfikatem kwalifikacji z zakresu edukacji pozaformalnej (sektorowej),
 - c. 15 godzin – w przypadku szkoleń zawodowych dla osób młodych kończących się branżowym certyfikatem umiejętności,
 - d. 15 godzin – w przypadku szkoleń branżowych dla nauczycieli kształcenia zawodowego kończących się zaświadczeniem o ukończeniu szkolenia branżowego.
2. Wymiar godzinowy szkoleń zawodowych, kursów lub szkoleń branżowych może być rozłożony w czasie.

§ 6

1. Szkolenia zawodowe, kursy i szkolenia branżowe kończą się wydaniem przez Branżowe Centrum Umiejętności oraz podmiot branżowy odpowiednio:
 - a. Branżowego Certyfikatu Umiejętności będącego dokumentem potwierdzającym nabycie określonych umiejętności zawodowych, wydanego przez Niepubliczne Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie oraz współpracujący z nim podmiot branżowy zgodnie ze wzorem określonym przepisami prawa oświatowego po przeprowadzeniu stacjonarnego egzaminu wewnętrznego.
 - b. Certyfikatu kwalifikacji z zakresu edukacji pozaformalnej (sektorowej) będącego dokumentem potwierdzającym nabycie określonej kwalifikacji właściwej dla dziedziny gastronomii i kelnerstwa, wydanego przez podmiot branżowy zgodnie z ustawą o Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji po przeprowadzeniu walidacji.
 - c. Zaświadczenia o ukończeniu szkolenia branżowego zawierającego informację o zakresie i wymiarze odbytego szkolenia branżowego.

§ 7.

1. Szkolenia zawodowe, kursy i szkolenia branżowe realizowane w trybie stacjonarnym organizowane są w siedzibie Branżowego Centrum Umiejętności przy ul. Kochanowskiego 32 w Tarnowie.
2. Szkolenia zawodowe, kursy i szkolenia branżowe odbywać się będą na podstawie harmonogramu szkolenia opublikowanego na stronie internetowej Branżowego Centrum Umiejętności.
3. Realizator zastrzega sobie w uzasadnionych przypadkach prawo do dokonywania zmian harmonogramu szkoleń oraz realizowanych szkoleń zawodowych, kursów i szkoleń branżowych.
4. Udział w szkoleniach zawodowych, kursach i szkoleniach branżowych w ramach przedsięwzięcia jest bezpłatny.
5. Każdy Uczestnik/-czka szkoleń zawodowych, kursów i szkoleń branżowych potwierdza własnoręcznym podpisem:
 - a. obecność na poszczególnych zajęciach,
 - b. odbiór materiałów szkoleniowych,
 - c. obecności na egzaminie,
 - d. odbiór zaświadczenia o ukończeniu szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego,
 - e. odbiór dokumentów potwierdzających uzyskanie kwalifikacji lub kompetencji,
 - f. oraz inne dokumenty niezbędne do pełnej realizacji przedsięwzięcia.

6. Uczestnik/-czka szkoleń zawodowych, kursów i szkoleń branżowych może otrzymać:
 - a. materiały szkoleniowe,
 - b. materiały dydaktyczne,
 - c. zwrot kosztów dojazdu i/lub noclegu,
 - d. ubezpieczenie NWW.

7. Wypłata poniesionych kosztów dojazdu i/lub noclegu następuje na wniosek Uczestnika/-czki po ukończeniu szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego oraz weryfikacji list obecności oraz złożonych dokumentów potwierdzających poniesienie wydatku pod warunkiem dostępności środków finansowych. W przypadku ich braku, wypłata nastąpi niezwłocznie po otrzymaniu środków przez organ prowadzący. Szczegółowe zasady dotyczące zwrotu kosztów dojazdu i/lub noclegu określa Regulamin zwrotu kosztów dojazdu i/lub noclegu w ramach Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie.

ROZDZIAŁ IV

Kryteria dostępu

§ 8.

1. Uczestnikiem/-czką szkoleń zawodowych, kursów i szkoleń branżowych może być osoba spełniająca jedno z poniższych kryteriów dostępu:
 - a. osoba dorosła (z wyłączeniem nauczycieli kształcenia zawodowego) tj. student, doktorant, nauczyciel akademicki, instruktor praktycznej nauki zawodu oraz inne osoby dorosłe związane odpowiednio z dziedziną gastronomii i kelnerstwa,
 - b. osoba młoda w wieku 14-24 lat tj. posiadająca aktualny status ucznia realizującego kształcenie zawodowe w zawodzie kelner, kucharz pracownik pomocniczy gastronomii, technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych odpowiadającym dziedzinie gastronomii i kelnerstwa,
 - c. osoba będąca nauczycielem kształcenia zawodowego tj. aktualnie kształcąca w zawodach odpowiednio dla dziedziny gastronomii i kelnerstwa.

2. Uczestnikiem/-czką szkoleń zawodowych, kursów i szkoleń branżowych może być wyłącznie osoba, która wypełniła dokumenty rekrutacyjne wymienione w §9 i dostarczyła je do siedziby Branżowego Centrum Umiejętności.

3. Uczestnikiem/-czką szkoleń zawodowych, kursów i szkoleń branżowych mogą być osoby zgłoszone:
 - a. z własnej inicjatywy tj. indywidualnie,
 - b. poprzez placówkę oświatową realizującą kształcenie zawodowe w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa.

3. Kandydat/-ka musi spełniać kryteria dostępu na dzień dostarczenia do siedziby Branżowego Centrum Umiejętności dokumentów rekrutacyjnych wskazanych w §9.

4. Kandydat/-ka staje się Uczestnikiem/-czką szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego po podpisaniu umowy o udziale w szkoleniu zawodowym, kursie lub szkoleniu

branżowym.

5. Kryterium dostępu wskazane w formularzu rekrutacyjnym jest konieczne do utrzymania przez cały okres obowiązywania umowy o udziale w szkoleniu zawodowym, kursie lub szkoleniu branżowym.

ROZDZIAŁ V

Zasady rekrutacji

§ 9.

1. Rekrutacja ma charakter otwarty, ogólnopolski, powszechny wobec wszystkich osób, które spełniają kryterium dostępu wskazane § 8.
2. Rekrutacja będzie prowadzona w 4 edycjach przez min. 5 dni roboczych do momentu wpływu 190 formularzy zgłoszeniowych, z których: maks. 170 zostanie zakwalifikowanych do udziału w szkoleniach zawodowych, kursach lub szkoleniach branżowych a pozostała liczba kandydatów zostanie umieszczona na liście rezerwowej.
3. Rekrutacja prowadzona będzie na podstawie harmonogramu rekrutacji opublikowanego na stronie Branżowego Centrum Umiejętności oraz dostępnego w siedzibie Branżowego Centrum Umiejętności.
4. Harmonogram rekrutacji określa maksymalną liczbę wpływu formularzy zgłoszeniowych dla poszczególnej grupy docelowej. Realizator w uzasadnionych przypadkach zastrzega sobie prawo do zmiany limitów dla poszczególnych grup docelowych.
5. Szkolenia podane w harmonogramie rekrutacji zostaną uruchomione po zebraniu minimalnej grupy Uczestników. Warunkiem uruchomienia szkolenia zawodowego, kursu, szkolenia branżowego jest grupa licząca minimum 8 osób. Terminy szkoleń, kursów zostaną podane/ustalone po zebraniu grupy. Wszelkie informacje dotyczące realizacji szkoleń zawodowych, kursów, szkoleń branżowych w tym terminy będą się przekazywane na bieżąco, lecz nie później niż 7 dni kalendarzowych przed terminem uruchomienia danego szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego.
6. W przypadku niezrekrutowania założonej liczby Uczestników/-czek przeprowadzona zostanie rekrutacja uzupełniająca i wówczas będzie przebiegała do momentu zrekrutowania pełnej liczby osób zaplanowanej dla danego etapu rekrutacji. Termin rekrutacji uzupełniającej zostanie opublikowany na stronie internetowej Branżowego Centrum Umiejętności w zakładce Szkolenia.
7. Proces rekrutacji na szkolenia zawodowe, kursy i szkolenia branżowe realizowany jest wyłącznie w oparciu o złożone dokumenty rekrutacyjne.
8. Dokumenty rekrutacyjne wymagane od kandydatów/-ek na Uczestnika/-czkę w procesie rekrutacji:
 - a. **formularz zgłoszeniowy**- który należy przygotować w formie elektronicznej lub wypełnić

- odręcznie, pismem czytelnym (dużymi literami) i przedłożyć wraz z czytelnym podpisem Kandydata/-ki. (Załącznik nr 1 do niniejszego Regulaminu),
- b. **deklaracja uczestnictwa w szkoleniu zawodowym, kursie lub szkoleniu branżowym** (Załącznik nr 1 do Formularza zgłoszeniowego),
 - c. **oświadczenie o przetwarzaniu danych osobowych** (Załącznik nr 2 do Formularza zgłoszeniowego),
 - d. **w przypadku osób wymienionych §8 ust. 1 lit. a - zaświadczenie** o zatrudnieniu na stanowisku w zawodzie odpowiednio dla dziedziny gastronomii i kelnerstwa wydane przez pracodawcę (Załącznik nr 3 do Formularza zgłoszeniowego) lub **zaświadczenie** o aktualnie realizowanym kształceniu w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa wydane przez placówkę oświatową (student, doktorant, nauczyciel akademicki) (Załącznik nr 4 do Formularza zgłoszeniowego);
 - e. **w przypadku osób wymienionych w §8 ust. 1 lit. b - zaświadczenie** o aktualnie realizowanym kształceniu w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa wydane przez placówkę oświatową (Załącznik nr 4 do Formularza zgłoszeniowego);
 - f. **w przypadku osób wymienionych w §8 ust. 1 lit. c - skierowanie na szkolenie branżowe** wydane przez Dyrektora szkoły lub placówki prowadzącej kształcenie zawodowe w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa.
9. Proces rekrutacji Kandydata/-tki prowadzi Branżowe Centrum Umiejętności i rozpoczyna się w momencie dostarczenia dokumentów rekrutacyjnych do siedzimy Branżowego Centrum Umiejętności w terminach określonych w harmonogramie rekrutacji.
10. Warunkiem niezbędnym do udziału w rekrutacji jest spełnienie wymaganych kryteriów dostępu oraz złożenie poprawnie wypełnionych dokumentów rekrutacyjnych wskazanych w §9 ust. 7 oraz dostarczenie:
- a. osobiście do siedziby Branżowego Centrum Umiejętności w dni robocze w godzinach 08:00- 15:00 lub
 - b. za pośrednictwem operatora pocztowego lub firmy kurierskiej na adres siedziby Branżowego Centrum Umiejętności.
 - c. elektronicznie na adres e-mail: tarnow@bcu-gastronomia.pl w foriem scanu dokumentów rekrutacyjnych.
- Po dokonaniu rejestracji na dane szkolenie w formie elektronicznej, uczestnik jest zobowiązany do wypełnienia i złożenia dokumentacji rekrutacyjnej, wraz ze wskazaniem imienia i nazwiska, w terminie 3 dni roboczych od dnia rejestracji elektronicznej, w jeden z poniższych sposobów:
- przesłania za pośrednictwem operatora pocztowego na adres Branżowego Centrum Umiejętności,
 - złożenia dokumentów osobiście w siedzibie Branżowego Centrum Umiejętności w dni robocze w godzinach 08:00- 15:00.
11. W przypadku przesłania dokumentów za pośrednictwem operatora pocztowego lub firmy kurierskiej za datę dostarczenia dokumentów uznają się datę wpływu do siedziby Branżowego Centrum Umiejętności. W przypadku przesłania dokumentów elektronicznie uznają się datę wpływu na podany adres mailowy, pod warunkiem wpłynięcia oryginału dokumentów rekrutacyjnych do siedziby Branżowego Centrum Umiejętności w terminie 3 dni roboczych od dnia rejestracji elektronicznej.
12. Komisja Rekrutacyjna dokonuje kwalifikacji Uczestników/-czek na podstawie oceny formalnej

złożonych dokumentów rekrutacyjnych uwzględniając również kryteria premiujące.

13. Dokumenty rekrutacyjne dostępne są na stronie internetowej <https://www.bcu-gastronomia.pl/pl/> w zakładce *Szkolenia* oraz w siedzibie Branżowego Centrum Umiejętności.
14. Złożenie dokumentów rekrutacyjnych nie jest jednoznaczne z zakwalifikowaniem Kandydata/-tki do udziału w szkoleniu zawodowym, kursie lub szkoleniu branżowym.
15. Dokumenty rekrutacyjne, które wpłyną po zamknięciu rekrutacji lub nie są kompletne i/lub nie zawierają danych umożliwiających kontakt z Kandydatem/-tką nie będą rozpatrywane.

§ 11

1. Proces rekrutacji do projektu będzie składać się z 2 etapów:
 - I. **ETAP 1 ocena formalna** – prowadzona w metodzie zerojedynkowej: *1-spełnia, 0-nie spełnia*. Na tym etapie Komisja Rekrutacyjna zweryfikuje czy:
 - złożone przez Kandydata/-kę dokumenty rekrutacyjne są kompletne i poprawnie wypełnione,
 - Kandydat/-ka spełnia kryterium dostępu.W przypadku niespełnienia minimum 1 z wyżej wymienionych punktów, kandydatura zostanie odrzucona. Po zakończeniu oceny formalnej sporządzona zostanie lista osób z zakwalifikowanych do 2. etapu rekrutacji oraz lista osób odrzuconych.
 - II. **ETAP 2 ocena kryteriów premiujących** - na tym etapie Komisja Rekrutacyjna przyznaje punkty premiujące:
 - student, doktorant, związani odpowiednio z dziedziną gastronomii i kelnerstwa:
 - a. ostatni rok nauki (tj. 3-ci rok studiów licencjackich, 5-ty rok studiów magisterskich jednolitych, 2-gi rok studiów magisterskich uzupełniających, 4-ty rok studiów doktoranckich): **+5 pkt**,
 - b. przedostatni rok nauki (tj. 2-gi rok studiów licencjackich, 4-ty rok studiów magisterskich jednolitych, 1-szy rok studiów magisterskich uzupełniających, 3-ci rok studiów doktoranckich): **+3 pkt**,
 - c. inne (tj. 1-szy rok studiów licencjackich, 3-ci rok studiów magisterskich jednolitych, 2-gi rok studiów doktoranckich) **+1 pkt**,
 - d. inne (tj. 1-2rok studiów magisterskich jednolitych, 1-szy rok studiów doktoranckich) **+0 pkt**,
 - nauczyciel akademicki, instruktor praktycznej nauki zawodu oraz osoba będąca nauczycielem kształcenia zawodowego tj. aktywnie kształcąca w zawodach z dziedziny gastronomii i kelnerstwa,
 - a. doświadczenia zawodowego pow. 10 lat : **+5 pkt**,
 - b. doświadczenia zawodowego od 6 do 10 lat: **+3 pkt**,
 - c. doświadczenia zawodowego od 5 do 3 lat: **+1 pkt**,
 - d. doświadczenia zawodowego od 0 do 2 lat: **+0 pkt**;
 - młoda w wieku 14-24 lat tj. posiadająca aktualny status ucznia placówki prowadzącej kształcenie zawodowe w zawodzie kelner, kucharz pracownik pomocniczy gastronomii,

technik usług kelnerskich, technik żywienia i usług gastronomicznych i odpowiadającym dziedzinie gastronomii i kelnerstwa:

- a. ostatni rok nauki (tj. 5-klasa technikum, 3-cia klasa szkoły branżowej I stopnia, 2-ga klasa szkoły branżowej II stopnia): **+5 pkt**,
 - b. przedostatni rok nauki (tj. 4-klasa technikum, 2-ga klasa szkoły branżowej I stopnia, 1-sza klasa szkoły branżowej II stopnia): **+3 pkt**,
 - c. 3-cia klasa technikum: **+1 pkt**,
 - d. 1-2 klasa technikum, 1-sza klasa szkoły branżowej I stopnia: **+0 pkt**,
- inne osoby dorosłe związane odpowiednio z dziedziną gastronomii i kelnerstwa:
 - a. doświadczenia zawodowego pow. 5 lat : **+5 pkt**,
 - b. doświadczenia zawodowego od 3 do 5 lat: **+3 pkt**,
 - c. doświadczenia zawodowego od 1 do 3 lat: **+1 pkt**,
 - d. doświadczenia zawodowego poniżej 1 rok: **+0 pkt**;

Na podstawie wyników etapu 2. powstanie lista podstawowa oraz lista rezerwowa z podziałem na płeć w oparciu o liczbę zebranych punktów.

2. Osoby, które zostaną zakwalifikowane do udziału w szkoleniu zawodowym, kursie lub szkoleniu branżowym zostaną poinformowane telefonicznie lub drogą mailową.
3. Komisja rekrutacyjna sporządzi protokół zawierający listę podstawową, listę rezerwową oraz listę osób odrzuconych.
4. W przypadku takiej samej liczby punktów decydować będzie data i godzina wpływu dokumentów rekrutacyjnych.
5. W przypadku rezygnacji lub skreślenia z udziału w szkoleniu zawodowym, kursie lub szkoleniu branżowym osób z listy podstawowej, zakwalifikowana zostanie kolejna osoba z listy rezerwowej tej samej płci.
6. W sytuacjach spornych (przy spełnieniu powyższych kryteriów i tej samej ilości punktów) o zakwalifikowaniu decydować będzie Dyrektor Branżowego Centrum Umiejętności.
7. Proces rekrutacji i kwalifikacji Uczestników projektu będzie prowadzony z uwzględnieniem zasady równości szans i niedyskryminacji oraz zasady równości szans kobiet i mężczyzn. Działania rekrutacyjne wsparte będą kampanią promocyjno-informacyjną.
8. Od przeprowadzonej przez Komisję Rekrutacyjną oceny osobie ubiegającej się o udział w szkoleniu zawodowym, kursie lub szkoleniu branżowym nie przysługują środki odwoławcze.

ROZDZIAŁ VI

Równość szans i niedyskryminacji

§ 12.

1. Branżowe Centrum Umiejętności realizując działania w ramach przedsięwzięcia kieruje się zasadą równego dostępu do zasobów ze względu na płeć, pochodzenie rasowe lub etniczne, religię lub przekonania, niepełnosprawność, wiek lub orientację seksualną.
2. Branżowe Centrum Umiejętności zapewnia dostępność produktów przedsięwzięcia dla osób z niepełnosprawnościami.

3. Branżowe Centrum Umiejętności realizując swoją działalność stosuje zasady uniwersalnego projektowania i racjonalnych usprawnień zapewniające dostępność oraz możliwość korzystania wspieranej infrastruktury, w szczególności poprzez zastosowanie *Standardów dostępności dla polityki spójności na lata 2021-2027*.

ROZDZIAŁ VII

Prawa i obowiązki uczestników/-czek szkoleń zawodowych, kursów lub szkoleń branżowych

§ 13.

1. Uczestnik/-czka zobowiązany/-a jest do:
 - a. zapoznania i przestrzegania niniejszego Regulaminu,
 - b. regularnego, punktualnego i aktywnego uczestnictwa w szkoleniach zawodowych, kursach lub szkoleniach branżowych w ramach przedsięwzięcia,
 - c. potwierdzania obecności każdorazowo na liście obecności, kartach wsparcia indywidualnego i grupowego,
 - d. wypełniania ankiet monitorujących i testów (weryfikujących postęp w nauce) związanych z realizacją szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego i monitoringiem jego późniejszych rezultatów,
 - e. współpracy ze wszystkimi podmiotami zaangażowanymi w realizację przedsięwzięcia,
 - f. korzystania z użyczonego sprzętu zgodnie z jego przeznaczeniem,
 - g. zgłaszanie wszelkich awarii sprzętu osobie prowadzącej szkolenie zawodowe, kurs lub szkolenie branżowe.
2. Uczestnik/-czka szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego zobowiązany/-a jest do bieżącego informowania o wszystkich zdarzeniach mogących zakłócić lub uniemożliwić dalszy udział w szkoleniu zawodowym, kursie lub szkoleniu branżowym.
3. Uczestnik/-czka szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego zobowiązuje się do uczestnictwa w minimum 80% zajęć realizowanych indywidualnie lub grupowo pod rygorem skreślenia z listy uczestników szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego.
4. Uczestnik/-czka szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego zobowiązany/-a jest do udziału w badaniach ankietowych prowadzonych przez Branżowe Centrum Umiejętności.
5. Uczestnik/-czka szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego zobowiązany/-a jest przystąpić do egzaminu wewnętrznego lub walidacji, realizowanego na koniec szkoleń zawodowych lub kursów. Usprawiedliwieniem nieobecności na egzaminie jest zwolnienie lekarskie.
6. Uczestnik/-czka szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego ma prawo do zwrotu kosztów dojazdu i/lub noclegu zgodnie z *Regulaminem zwrotu kosztów dojazdu i/lub noclegu w ramach Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie*.
7. Każdy z Uczestników szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego ma prawo do

rezygnacji z udziału w szkoleniu zawodowym, kursie lub szkoleniu branżowym na zasadach określonych w niniejszym Regulaminie.

ROZDZIAŁ VIII

Rezygnacja z udziału w szkoleniu zawodowym, kursie lub szkoleniu branżowym

§ 14.

1. W przypadku rezygnacji z udziału w szkoleniu zawodowym, kursie lub szkoleniu branżowym Uczestnik/-czka zobowiązuje się niezwłocznie dostarczyć do siedziby Branżowego Centrum Umiejętności pisemne oświadczenie o tym fakcie (osobiście, e- mailem, bądź za pośrednictwem operatora pocztowego lub kuriera).
2. Rezygnacja z udziału w szkoleniu zawodowym, kursie lub szkoleniu branżowym możliwa jest tylko w uzasadnionych przypadkach i następuje poprzez złożenie pisemnego oświadczenia wraz z podaniem przyczyny w terminie do 7 dni od momentu zaistnienia przyczyny powodującej konieczność rezygnacji. Rezygnacja taka jest możliwa i przyjmowana jedynie w przypadku osobistych lub zawodowych przyczyn (choroba lub inne istotne powody zaakceptowane przez Dyrektora Branżowego Centrum Umiejętności). Należy podać powody rezygnacji oraz przedłożyć zaświadczenie lub inny stosownej rangi dokument od odpowiedniej instytucji (np. zwolnienie lekarskie).
3. Branżowe Centrum Umiejętności zastrzega sobie prawo do wykreślenia Uczestnika/-czki szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego z listy Uczestników/-czek w przypadku naruszenia niniejszego Regulaminu.
4. W przypadku rezygnacji lub skreślenia Uczestnika/-czki w szkoleniu zawodowym, kursie lub szkoleniu branżowym z listy uczestników jego miejsce zajmuje pierwsza osoba z listy rezerwowej o tej samej płci.
5. Osoby z listy rezerwowej będą przyjmowane do momentu maksymalnie 20% realizacji szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego pod warunkiem nadrobienia zaległości.
6. W przypadku nieuzasadnionej rezygnacji z udziału w szkoleniu zawodowym, kursie lub szkoleniu branżowym, Dyrektor Branżowego Centrum Umiejętności może domagać się zwrotu otrzymanych materiałów szkoleniowych i/lub innych kosztów poniesionych z realizacją szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego.

ROZDZIAŁ IX

Postanowienia końcowe

§ 15.

1. Uczestnik/-czka szkolenia zawodowego, kursu lub szkolenia branżowego zobowiązany/-a jest do respektowania zasad niniejszego Regulaminu.
2. W sprawach nieuregulowanych niniejszym Regulaminem decyduje Dyrektor Branżowego Centrum Umiejętności.
3. Organ prowadzący Branżowe Centrum Umiejętności zastrzega sobie prawo dokonania zmian treści Regulaminu. Zmiana Regulaminu obowiązuje od dnia publikacji na stronie internetowej

Branżowego Centrum Umiejętności.

4. Regulamin dostępny jest w siedzibie Branżowego Centrum Umiejętności oraz na stronie internetowej Branżowego Centrum Umiejętności.
5. Decyzje Dyrektora Branżowego Centrum Umiejętności są ostateczne i nie przysługuje od nich odwołanie.
6. Regulamin wchodzi w życie z dniem 04.09.2024r.

Załączniki do Regulaminu:

1. *Załącznik nr 1* Formularz zgłoszeniowy