



REGULAMIN REKRUTACJI I UDZIAŁU W PROJEKCIE

„Akademia kompetencji – inwestycja w kadry branży turystycznej Małopolski”

Nr projektu WND-POKL.08.01.01-12-135/10

Realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013

Priorytet VIII: Regionalne kadry gospodarki

Działanie 8.1: Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie

Poddziałanie 8.1.1: Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych

I Postanowienia Ogólne

§1

Sformułowania użyte w regulaminie oznaczają:

1. Organizator – ILLUMINATUS Sp. z o.o., z siedzibą w Gdańsku, ul. Uphagena 26/28/005
2. Projekt – Projekt do umowy o numerze UDA-POKL-08.01.01-12-135/10 „Akademia kompetencji – inwestycja w kadry branży turystycznej Małopolski”, realizowany przez Organizatora w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Kapitał Ludzki, Priorytet VIII: Regionalne kadry gospodarki, Działanie 8.1: Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałanie 8.1.1: Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych.
3. Blok tematyczny – zestaw 5 szkoleń z danego tematu.
4. Szkolenie – pojedyncze szkolenie z jednego z bloków w ramach projektu.
5. Kandydat – osoba ubiegająca się o zakwalifikowanie do udziału w projekcie na podstawie zasad określonych w Regulaminie Rekrutacji.
6. Uczestnik – Kandydat, który po spełnieniu wszystkich wymogów określonych w Regulaminie Rekrutacji został dopuszczony do udziału w projekcie.

§2

Charakterystyka projektu

1. Celem projektu jest podniesienie wiedzy i umiejętności pracowników z branży hotelarskiej i gastronomicznej województwa małopolskiego.
2. Projekt będzie realizowany w okresie od 1.01.2011 do 29.02.2013 na terenie województwa małopolskiego.
3. W ramach projektu odbędą się 3 bloki tematyczne:
 - Blok skierowany do menedżerów/ek i kadry zarządzającej, składający się z następujących szkoleń:
 - Efektywna komunikacja zarządcza (2 dni)
 - Od planowania do kontroli (2 dni)
 - Zarządzanie zespołem, rozwiązywanie konfliktów (2 dni)
 - Wykorzystywanie dobrych wzorców w hotelarstwie i gastronomii-Nowe trendy (2 dni)
 - Skuteczne motywowanie podwładnych (2 dni)
 - Blok skierowany do kucharzy/ek, składający się z następujących szkoleń:
 - Rodzaje i konstrukcja kart menu: zasady tworzenia, częstotliwość i logika zmian, sezonowość karty (2 dni)
 - Nowoczesne techniki kulinarne (2 dni)
 - Wyzwania i tendencje w sztuce kulinarnej (2 dni)





- Obsługa nowoczesnego sprzętu w gastronomii (2 dni)
- Sporządzanie potraw na przyjęcia okolicznościowe i imprezy specjalne (2 dni)
- Blok skierowany do pracowników/czek recepcji, składający się z następujących szkoleń:
 - Praca w recepcji a standardy obsługi gości (2 dni)
 - Profesjonalna obsługa Klienta przez telefon (2 dni)
 - Komunikacja w relacjach biznesowych, radzenie sobie z trudnym Klientem (2 dni)
 - Rezerwacja realizowana przez recepcję i prowadzenie dokumentacji (2 dni)
 - Podstawy prawne dotyczące pracy w recepcji w zakładzie hotelarskim (2 dni)
- 4. Każdy blok tematyczny przeprowadzony będzie w 2 edycjach, które odbędą się równolegle od września do grudnia 2011 r.
- 5. Projekt przewiduje przeszkolenie co najmniej 81 mikro i małych przedsiębiorców bądź pracowników skierowanych na szkolenia przez pracodawców będących mikro i małymi przedsiębiorcami z ternu województwa małopolskiego.
- 6. Liczba uczestników w grupie szkoleniowej wynosić będzie średnio 15 osób.
- 7. Szkolenia w ramach projektu prowadzone będą w godzinach pracy Uczestników, od poniedziałku do piątku, po 8 godzin szkoleniowych dziennie (45 min) oraz przerwy kawowe i przerwa na lunch – wg harmonogramu ustalonego przez Organizatora.
- 8. Każdy Uczestnik szkolenia otrzyma dyplom ukończenia szkolenia.
- 9. W ramach szkolenia Uczestnik będzie miał zapewnione:
 - Przerwy kawowe
 - Lunch
 - Materiały dydaktyczne
- 10. Organizator dysponuje ograniczoną liczbą miejsc noclegowych. Możliwość skorzystania z noclegu pomiędzy dniami szkoleniowymi przysługuje Uczestnikom zameldowanych poza Krakowem. Uczestnik zainteresowany noclegiem winien zgłosić się do Organizatora nie później niż 30 dni przed terminem szkolenia. Jeśli ilość chętnych będzie większa niż ilość miejsc noclegowych, Organizator przydzieli miejsca między Uczestników wg następujących kryteriów:
 - Odległość miejsca zameldowania od miejsca przeprowadzenia szkolenia.
- 11. Udział w szkoleniach jest bezpłatny. Wszystkie szkolenia są dofinansowane w 100% przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.
- 12. Istnieje możliwość uczestnictwa w całym bloku bądź w wybranych szkoleniach z bloku. Na etapie rekrutacji będą premiowane osoby deklarujące chęć udziału w całym bloku.

§3

Wszystkie informacje dotyczące realizacji projektu są dostępne są w Biurze Projektu 30-551 Kraków, ul. Limanowskiego 52/8 oraz na stronie internetowej www.illuminatus-efs.pl





II Procedura rekrutacji

§4

Kryteria dostępu

1. Uczestnikami projektu mogą być:
 - Mikro i mali przedsiębiorcy z sektora hotelarstwa i gastronomi, posiadający na terenie województwa małopolskiego siedzibę, oddział lub filię
 - Pracownicy Mikro i małych przedsiębiorstw z sektora hotelarstwa i gastronomi, posiadający na terenie województwa małopolskiego siedzibę, oddział lub filię wykonujący pracę w charakterze kucharza/ki, pracownika/cy recepcji, menedżera/ki lub w charakterze kadry zarządzającej mieszkający na terenie województwa małopolskiego. Za pracownika uznaje się osobę zatrudnioną na umowę o pracę.

§5

Procedura rekrutacyjna

1. Etap I: Złożenie dokumentów.
2. Etap II: Weryfikacja formalna i merytoryczna.
3. Etap III: Wybór kandydatów spełniających kryteria i utworzenie listy podstawowej oraz rezerwowej.

§6

Wymagane dokumenty

1. Kandydat zobowiązany jest wypełnić formularz zgłoszeniowy w Biurze Projektu bądź na stronie internetowej www.illuminatus-efs.pl Jeśli kandydat chce brać udział tylko w wybranych szkoleniach z bloku, winien zawrzeć tą informację w formularzu rejestracyjnym. Wypełniony formularz należy wysłać bezpośrednio ze strony internetowej oraz wydrukować i podpisany przez osoby umocowane do reprezentacji wysłać na adres: 30-551 Kraków, ul. Limanowskiego 52/8 Wraz ze wszystkimi wymaganymi załącznikami:
 - Oświadczenie kandydata o wyrażeniu zgody na przetwarzanie danych osobowych dla celów prawidłowej realizacji projektu. Nie złożenie oświadczenia skutkuje nie przyjęciem na szkolenia.
 - Odpis aktualny z KRS lub Wpis do Ewidencji działalności gospodarczej przedsiębiorcy.
 - Oświadczenie przedsiębiorcy, że delegowany na szkolenia pracownik spełnia warunki formalne (pracuje na stanowisku kucharza/ki lub pracownika recepcji lub menedżera/ki).

§7

1. Złożone przez kandydata dokumenty aplikacyjne nie podlegają zwrotowi. Zgłoszenia niepełne i niezupełnione na czas nie będą rozpatrywane





2. Rekrutacja będzie prowadzona w Biurze 30-551 Kraków, ul. Limanowskiego 52/8 w sposób ciągły w okresie styczeń-grudzień 2011 r. w dni robocze w godzinach 9-16. Data zakończenia rekrutacji ogłaszana jest przez Kierownika Projektu na stronie internetowej projektu. Możliwe jest wcześniejsze zakończenie rekrutacji w wypadku wyczerpania miejsc na liście podstawowej i rezerwowej. Zgłoszenia, które wpłyną po terminie zakończenia rekrutacji nie będą brane pod uwagę.

§8

1. Każde zgłoszenie, które zostanie zweryfikowane pod względem formalnym (komplet poprawnie wypełnionych dokumentów) poddane zostanie weryfikacji merytorycznej.
2. Weryfikacja merytoryczna polega na przydzieleniu każdemu Kandydatowi określonej liczby punktów, wg następujących kryteriów:
 - Wiek. Osoby do 25 roku życia i powyżej 45 roku życia – **5 pkt.**
 - Udział we wszystkich szkoleniach w ramach bloku tematycznego – **14 pkt.**
 - Miejsce zamieszkania: gminy wiejskie, miejsko-wiejskie oraz miasta do 25 tys mieszkańców – **5 pkt**
 - Wykształcenie:
 - zasadnicze i gimnazjalne – **4 pkt.**
 - średnie i policealne – **3 pkt.**
 - wyższe – **2 pkt.**
3. Komisja rekrutacyjna, złożona z personelu projektu, stworzy listę podstawową i rezerwową Uczestników. Pierwszeństwo będą miały osoby deklarujące udział w całych blokach tematycznych, następnie osoby z największą liczbą punktów. W sytuacjach spornych decyduje kolejność zgłoszeń.
4. Kandydaci z listy podstawowej zostają, po spełnieniu wymagań z §9 przyjęci do projektu
5. Na liście rezerwowej znajdą się kandydaci, którzy po spełnieniu wszystkich wymogów formalnych i przejściu weryfikacji merytorycznej nie zakwalifikowali się do projektu ze względu na brak miejsc. Osoby z tej listy będą mogły zająć miejsce Uczestników którzy zrezygnowali z udziału w projekcie lub zostali z niego wykluczeni.

§9





1. O zakwalifikowaniu się do projektu Kandydaci zostaną poinformowani telefonicznie oraz pocztą elektroniczną. W wiadomości e-mail dołączona będzie umowa szkoleniowa wraz z załącznikami.
2. W terminie 5 dni roboczych od otrzymania informacji o zakwalifikowaniu się do projektu Kandydat zobowiązany jest dostarczenia do Biura Projektu 2 egzemplarzy podpisanej umowy szkoleniowej wraz z załącznikami.

III Organizacja szkoleń. Prawa i obowiązki uczestników

§10

1. Wszystkie informacje o organizacji i realizacji szkoleń w ramach projektu będą dostępne na stronie internetowej projektu.
2. Wszyscy Uczestnicy będą informowani drogą elektroniczną o terminach i miejscach szkoleń, jeśli to możliwe na 7 dni przed szkoleniem. Harmonogramy będą dostępne na stronie internetowej projektu.
3. Wszystkie szkolenia odbywać się będąca terenie miasta Kraków.
4. Wszystkie szkolenia będą się odbywać w godzinach pracy Uczestników.
5. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany miejsc i terminów szkoleń.
6. Po zakończeniu każdego szkolenia Uczestnik otrzyma dyplom ukończenia szkolenia, wydany przez Organizatora.

§11

1. Uczestnicy są zobowiązani do pisemnego potwierdzenia:
 - Obecności na szkoleniu.
 - Odbioru materiałów promocyjnych.
 - Odbioru materiałów dydaktycznych.
 - Odbioru wyżywienia.
 - Odbioru serwisów kawowych.
 - Skorzystania z noclegu.
 - Wypełnienia ankiet.





2. Uczestnicy są zobowiązani do wypełniania pre i post testów, ankiet i list dostarczonych przez Organizatora przez cały okres trwania projektu i 6 miesięcy po jego zakończeniu.
3. Uczestnicy są zobowiązani do dostarczenia Organizatorowi wszelkich informacji, niezbędnych do prawidłowej realizacji projektu.
4. Uczestnicy zobowiązują się do udziału w min. 80% zajęć. W wypadku niedotrzymania zobowiązania mogą być obciążeni pełnymi kosztami na zasadach komercyjnych wraz z odsetkami ustawowymi.
5. Uczestnicy są zobowiązani do poszanowania praw Organizatora, jego pracowników oraz innych Uczestników. W wypadku naruszenia praw i wolności, wynikających z przepisów prawa i dobrych obyczajów, Uczestnik zostanie usunięty ze szkolenia i obciążony pełnymi, komercyjnymi kosztami szkolenia. Wykluczenie Uczestnika przez Organizatora jest ostateczne i nie przysługuje od niego odwołanie.
6. Organizator nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe z winy innych Uczestników.
7. Przedsiębiorstwo oraz jego pracownicy biorący udział w projekcie są zobowiązani do udzielania wszelkich informacji, niezbędnych do prawidłowej realizacji projektu oraz przeprowadzenia monitoringu i ewaluacji.
8. Przedsiębiorstwo, które delegowało Uczestnika na szkolenie jest zobowiązane do poddania się kontroli z zakresu udzielonej w ramach projektu pomocy wszelkim uprawnionym organom kontrolnym.

IV Postanowienia końcowe

§11

1. Organizator zastrzega sobie prawo do zmiany zapisów regulaminu bądź wprowadzania nowych zapisów.
2. W sytuacji z ust.1 organizator niezwłocznie poinformuje o tym Uczestników drogą mailową.
3. W przypadkach nieujętych w regulaminie ostateczna decyzja należy do Kierownika Projektu.
4. W sprawach nieuregulowanych niniejszym regulaminem zastosowanie mają obowiązujące przepisy prawa krajowego i wspólnotowego.
5. Regulamin wchodzi w życie w dniu podpisania i obowiązuje do końca realizacji projektu.

