

OGŁOSZENIE REKRUTACYJNE

Rozpoczęcie procedury rekrutacyjnej do udziału w projekcie „Kształcimy się w zawodzie za granicą” o numerze 2024-1-PL01-KA122-VET-000229905, realizowanego w ramach projektu „Zagraniczna mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego” finansowanego ze środków programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego

NUMER WNIOSKU PROJEKTOWEGO

2024-1-PL01-KA122-VET-000229905

W związku z zakwalifikowaniem do realizacji projektu mobilności w ramach programu realizowanego na zasadach Programu Erasmus+ w ramach projektu „Kształcimy się w zawodzie za granicą ” o numerze 2024-1-PL01-KA122-VET-000229905 Szkoła Branżowa I stopnia - Pan Maria Wasiewicz – Galińska ogłasza rozpoczęcie procedury rekrutacyjnej do udziału w w/w. projekcie. W procesie rekrutacji kwalifikującym do odbycia **2 tygodniowej praktyki zawodowej w Hiszpanii (Malaga)** mogą wziąć udział uczniowie, którzy w momencie jej ogłoszenia znajdują posiadają wystawione oceny końcowe z poziomu kształcenia klasy: II, III w zawodach: magazynier-logistik, fryzjer, kucharz.

1. ZASADY REKRUTACJI

1.1 Uczniowie chcący wziąć udział w projekcie zobowiązani są zapoznać się z zapisami **Regulaminu Rekrutacji** oraz złożyć do dnia **2025-06-06. (piątek - do godziny 12:00)** komplet poprawnie i czytelnie wypełnionych dokumentów rekrutacyjnych (zgodnie zaleceniami/zapisami Regulaminu Rekrutacji) obejmujących:

- **Formularz aplikacyjny**
- **Rekomendację wychowawcy klasy** – stanowiącą załącznik nr 1 do Regulaminu Rekrutacji;
- **Informację o braku przeciwwskazań lekarskich ucznia** – stanowiącą załącznik nr 2 do Regulaminu Rekrutacji;
- **Rekomendację nauczyciela kierunkowego przedmiotu zawodowego** – stanowiącą załącznik nr 3 do Regulaminu Rekrutacji;

1.2 Wszystkie dokumenty dostępne będą na stronie internetowej szkoły (<https://www.nauka.etczew.eu>) na stronie głównej. **Dokumentację wypełnioną zgodnie z zapisami Regulaminu Rekrutacji można składać bezpośrednio u pani Agaty Troka lub w sekretariacie szkoły;**



- 1.3 Szczegółowe kryteria rekrutacji (wraz ze skalą punktową) w podziale na: **kryteria formalne, merytoryczne, uzupełniające i wykluczające** zawarte są w Regulaminie Rekrutacji;
- 1.4 Komisja Rekrutacyjna powołana przez Dyrektora szkoły stworzy **listę rankingową** w oparciu o szczegółową punktację zgodnie z zapisami Regulaminu Rekrutacji. Do udziału w projekcie zakwalifikowana zostanie wskazana w tabeli poniżej liczba uczestników, która osiągnęła w wyniku procesu rekrutacji największą liczbą punktów. Utworzona zostanie także **lista rezerwowa**, obejmująca min. 4 kandydatów;
- 1.5 Informacja o wynikach rekrutacji zostanie zamieszczona na tablicy ogłoszeń (*przy pokoju nauczycielskim*) najpóźniej dnia **2025-06-10 (wtorek) do godziny 16:00;**
- 1.6 **2025-06-17 o godzinie 17:00** odbędzie się pierwsze spotkanie organizacyjne dla zakwalifikowanych uczniów, na którym podpiszą oni deklarację uczestnictwa w projekcie oraz zostaną poinformowani o harmonogramie przygotowań przed mobilnością. **Brak obecności na wskazanym spotkaniu oznacza automatyczną rezygnację z udziału w projekcie bez możliwości złożenia odwołania.**

2. PARTNERZY ZAGRANICZNI PROJEKTU

Uczestnicy projektu odbędą **2-tygodniowy** praktykę zawodową zorganizowaną we współpracy z:

Organizacją wspierającą/pośredniczącą: euroMind Projects S.L. Avenida de Linares 2 (pasaje), 23400 Uboda, 2nd office address: Avenida de Hytasa, Edificio Toledo II, Modulo 3, 41006 Seville,

- Organizacjami przyjmującymi: firmy/instytucje będą wymienione w porozumieniach o programie stażu, do których przydzieleni zostaną uczestnicy bezpośrednio przed rozpoczęciem mobilności

3. TERMINY REALIZACJI STAŻY / PRAKTYKI ZAWODOWEJ

Staż/praktyka zagraniczna będzie realizowany w następujących terminach (wskazane terminy dotyczą **pobytu w organizacji przyjmującej** – wylot/wyjazd może obejmować termin maksymalnie o 1 lub 2 dni wcześniejszy od tego podanego w tabeli):

KIERUNEK KSZTAŁCENIA	LICZBA UCZESTNIKÓW	PARTNER / KRAJ	TERMIN MOBILNOŚCI
MAGAZYNIER- LOGISTYK	10	Euromind Projects S.L. Malaga – Hiszpania	02.11.2025r.- 15.11.2025r.
FRYZJER	9		



KUCHARZ	9		
---------	---	--	--

4. CELE OPERACYJNE PROJEKTU

- Wsparcie uczestników w zdobyciu zawodowego doświadczenia praktycznego (także w środowisku pracy);
- Podniesienie poziomu kluczowych kompetencji w zakresie ich przydatności na rynku pracy;
- Wzrost kwalifikacji i aspiracji zawodowych uczestników oraz podniesienie poziomu motywacji do zdobywania doświadczenia praktycznego i dalszej nauki;
- Doskonalenie posługiwania się językiem angielskim z uwzględnieniem słownictwa zawodowo – branżowego;
- Zwiększenie potencjalnej mobilności zawodowej uczestników;
- Kreowanie prospołecznych, międzykulturowych oraz asertywnych postaw uczestników;
- Integracja europejskich instytucji działających na rzecz edukacji zawodowej;
- Rozbudowa przez Szkoła Branżowa I stopnia sieci partnerstwa ponadnarodowego w dziedzinie kształcenia zawodowego;

5. RAMOWY OBSZAR MERYTORYCZNO - ZAWODOWY STAŻU

Dla uczniów kształcących się w zawodzie **magazynier-logistyk**:

- organizowanie pracy i funkcjonowanie przedsiębiorstwa
- obsługę urządzeń technicznych stosowanych na stanowisku pracy zgodnie z instrukcją obsługi
- tworzy dokumentację zaopatrzeniową, mapy/modelę logistyczne,
- planuje/zarządza zapasami/magazynem,
- przygotowuje: inwentaryzację, towar do transportu, planuje i zarządza procesem gospodarowania zapasami i magazynem,
- porządkuje i klasyfikuje kategorie towarów,
- tworzy i analizuje harmonogramy logistyczne za pomocą opr. komputerowego

Dla uczniów kształcących się w zawodzie **fryzjer**:

- przygotowuje wyposażenie salonu,
- przedstawia koncepcje stylistyczne uwzględniając typ włosów klienta,
- dobiera i stosuje preparaty do pielęgnacji włosów,
- dobiera sprzęt do danego typu strzyżenia,
- zna i stosuje najnowsze trendy we fryzjerstwie,
- wykonuje strzyżenie,



- zna i stosuje w praktyce strzyżenie i stylizację uwzględniając normy kulturowe (fryzury okolicznościowe)

Dla uczniów kształcących się w zawodzie **kucharz**:

- zna specjały kuchni Hiszpańskiej i regionalne, potrafi je nazwać i wskazać ich skład oraz procedurę przygotowania,
- zna skład wydawanych dań,
- obsługuje urządzenia/maszyny stosowane w restauracji,
- przygotowuje: potrawy główne, desery, ciasta, napoje.

Miejscowość / data

Pieczęć i podpis