



**Centrum Kształcenia Praktycznego i Doskonalenia Zawodowego**  
Biuro Projektu: ul. Hallera 6; 41-709 Ruda Śląska; tel./fax: 32 2443810;  
e.mail: [smakieuroapy@ckprsl.pl](mailto:smakieuroapy@ckprsl.pl); [www.smakieuroapy.com.pl](http://www.smakieuroapy.com.pl)



## REGULAMIN REKRUTACJI I UCZESTNICTWA W PROJEKCIE „SMAKI EUROPY.”

**Numer identyfikacyjny Projektu: WND-POKL.86.01.01-24-240/08**  
**Instytucja Wdrażająca: Wojewódzki Urząd Pracy w Katowicach**

### § 1. INFORMACJA O PROJEKCIE

1. Projekt „SMAKI EUROPY, realizowany jest przez Centrum Kształcenia Praktycznego i Doskonalenia Zawodowego w Rudzie Śląskiej, na podstawie umowy o dofinansowanie Projektu zawartej z Wojewódzkim Urzędem Pracy w Katowicach, w ramach Działania 8.1. Rozwój pracowników i przedsiębiorstw w regionie, Poddziałania 8.1.1 Wspieranie rozwoju kwalifikacji zawodowych i doradztwo dla przedsiębiorstw Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.
2. Głównym celem Projektu jest podniesienie kwalifikacji zawodowych osób pracujących mieszkających na terenie Bytomia, Chorzowa, Rudy Śląskiej lub Świętochłowic, chcących z własnej inicjatywy nabyć nowe, uzupełnić lub podwyższyć swoje kwalifikacje i umiejętności lub są pasjonatami sztuki kulinarnej, a także chcą potwierdzić uzyskane umiejętności w trakcie swojej pracy poprzez zdanie egzaminu państwowego (na tytuł zawodowy lub tytuł mistrza). Projekt **SMAKI EUROPY** ma w szczególności na celu zapoznanie Uczestników Projektu z nowymi technikami i trendami w gastronomii, zarówno w kuchni polskiej jak i międzynarodowej, poznanie zasad zdrowego odżywiania oraz podniesienie jakości usług gastronomicznych wykonywanych przez lepiej wykwalifikowany personel. W ramach projektu przewiduje się stworzenie 3 poziomów szkolenia po 36 osób (zajęcia praktyczne w grupach po 12 osób).
3. Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
4. Udział w Projekcie jest bezpłatny, koszty jego organizacji pokrywane są ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, z wyłączeniem § 4 p. 3 niniejszego Regulaminu.
5. Projekt będzie realizowany na terenie Rudy Śląskiej w dwóch transzach:  
1 transza w okresie od 1 lutego 2010 roku do 30 czerwca 2010 roku.  
2 transza od 1 października 2010 roku do 28 lutego 2011.

### § 2. OFEROWANE FORMY SZKOLENIA

1. Projekt obejmuje Szkolenie na trzech różnych poziomach, w zależności od deklarowanego poziomu doświadczenia zawodowego w branży gastronomicznej :
  - a) „**Amator nowych smaków**” - dla osób pracujących o niskim lub braku stażu pracy w branży gastronomicznej (w tym zagrożeni zwolnieniem) zgłaszających z własnej inicjatywy chęć podwyższenia lub dostosowania kwalifikacji zawodowych do zajmowanego stanowiska zgodnie z zapotrzebowaniami rynku pracy. Po zakończeniu szkolenia otrzymają zaświadczenie o ukończeniu kursu i certyfikat projektu w zakresie **amator nowych smaków**. Po zdaniu egzaminu wewnętrznego otrzymają zaświadczenie o posiadaniu kwalifikacji zawodowych w specjalności zawodowej pomoc kuchenna.
  - b) „**Kucharz żywienia zbiorowego**” - dla osób pracujących, co najmniej dwa lata na stanowisku pomocnika kucharza lub podobnym, nieposiadających przygotowania zawodowego. Po zakończeniu szkolenia otrzymają zaświadczenie o ukończeniu kursu i certyfikat projektu w zakresie **kucharz żywienia zbiorowego**. Po zdaniu egzaminu wewnętrznego otrzymają zaświadczenie o posiadaniu kwalifikacji zawodowych w zawodzie kucharza. Po zdaniu egzaminu państwowego uczestnicy mogą uzyskać tytuł zawodowy kucharza małej gastronomii.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.



## Centrum Kształcenia Praktycznego i Doskonalenia Zawodowego

Biuro Projektu: ul. Hallera 6; 41-709 Ruda Śląska; tel./fax: 32 2443810;  
e.mail: [smakieuroapy@ckprsl.pl](mailto:smakieuroapy@ckprsl.pl); [www.smakieuroapy.com.pl](http://www.smakieuroapy.com.pl)



- c) „**Specjalista nowych trendów w kuchni**” - dla osób pracujących w swoim zawodzie minimum trzy lata, po uzyskaniu kwalifikacji czeladnika, robotnika wykwalifikowanego lub tytułu zawodowego kucharza lub kucharza małej gastronomii. Po zakończeniu szkolenia otrzymają zaświadczenie o ukończeniu kursu i certyfikat projektu w zakresie **specjalista nowych trendów w kuchni**. Po zdaniu egzaminu wewnętrznego otrzymają zaświadczenie o posiadaniu kwalifikacji zawodowych w zawodzie kucharza. Po zdaniu egzaminu państwowego uczestnicy mogą uzyskać tytuł zawodowy mistrza w zawodzie.
- d) Program został podzielony na trzy wymienione zawody. W projekcie weźmie udział 216 osób w dwóch transzach w terminach zgodnych z harmonogramem projektu. W każdej transzy będzie dziewięć grup szkoleniowych po 12 osób, w następujących zawodach:
- **amator nowych smaków** – 3 grupy po 12 osób = 36 osób
  - **kucharz żywienia zbiorowego** – 3 grupy po 12 osób = 36 osób
  - **specjalista nowych trendów w kuchni** - 3 grupy 12 osób = 36 osób
- e) Zajęcia w ramach projektu odbywać się będą w dni powszednie w trybie popołudniowym, od godziny 16<sup>00</sup> do godziny 20<sup>55</sup> – sześć godzin lekcyjnych z pięciominutowymi przerwami oraz w soboty w godzinach rannych i popołudniowych, maksymalnie po osiem godzin. Beneficjenci będą mogli przed rozpoczęciem transzy szkoleniowej zapoznać się z harmonogramem dla poszczególnych grup szkoleniowych i wybrać dla siebie najdogodniejszą. Harmonogramy zajęć są ustalane przez Biuro Projektu
- f) Szkolenie będzie realizowane w formie zajęć teoretycznych i praktycznych, zgodnie ze szczegółowym programem szkolenia. Zarówno podczas zajęć teoretycznych jak i praktycznych stosowane będą aktywne metody dydaktyczne.
- g) Szkolenie na kursie **amator nowych smaków** obejmuje ogółem 194 godziny zajęć. Tematyka zajęć dotyczy będzie zakresu: przestrzegania przepisów BHP, HACCP i p. ppoż. oraz wymogów higieniczno – sanitarnych, przygotowania stanowiska pracy, czynności porządkowe w kuchni, przechowywania surowców i przygotowania do obróbki wstępnej, obróbki wstępnej i termicznej jaj, ryb, warzyw, drobiu, podrobów i dzikiego ptactwa, mięsa zwierząt rzeźnych i dzicyzny, przygotowania surówek i sałatek, potraw z kaszy, zupy i dodatków do zup, sporządzania sosów zimnych i gorących, deserów na zimno i gorąco, żywienia dietetycznego, rodzajów i metod sporządzania napojów zimnych i gorących, sporządzania potraw kuchni polskiej, kuchni regionalnych, kuchni wybranych narodów europejskich, zapoznania się z najnowszymi trendami w gastronomii, podstaw psychologii, kulturoznawstwa w gastronomii, zasad obsługi klientów. Amator nowych smaków wszelkie czynności wykonuje różnymi technikami i innowacyjnymi metodami, zgodnie z obowiązującymi normami pod nadzorem kucharza.
- h) Szkolenie na kursie **kucharz żywienia zbiorowego** obejmuje 194 godzin zajęć. Tematyka zajęć dotyczy będzie zakresu: przestrzegania przepisów BHP, HACCP i p. ppoż. oraz wymogów higieniczno – sanitarnych, przygotowania i utrzymywania na bieżąco w czystości stanowiska pracy zgodnie z wymogami, sporządzania różnymi technikami i metodami potraw z warzyw, owoców, grzybów, mleka, przetworów mięsnych, dzicyzny, drobiu, ryb oraz potraw z podrobów, potraw półmiesnych i jarskich, wyrobów garmażeryjnych, napoi, wyrobów cukierniczych, posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami przy przygotowywaniu potraw i napojów oraz ich bieżąca konserwacja, przygotowania potraw, specjalistycznych (dietetycznych), przygotowania potraw, napojów i deserów na przyjęcia okolicznościowe, podstaw psychologii, zasad obsługi klientów. Uczestnik kursu będzie mieć możliwość zapoznania się z kulturą kulinarną oraz będzie mógł poznać nieznane tajniki kuchni regionalnej i narodowej.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.



## Centrum Kształcenia Praktycznego i Doskonalenia Zawodowego

Biuro Projektu: ul. Hallera 6; 41-709 Ruda Śląska; tel./fax: 32 2443810;  
e.mail: [smakieuropany@ckprsl.pl](mailto:smakieuropany@ckprsl.pl); [www.smakieuropany.com.pl](http://www.smakieuropany.com.pl)



- i) Szkolenie na kursie **specjalista nowych trendów w gastronomii** obejmuje 230 godzin zajęć. Tematyka zajęć dotyczyć będzie przestrzegania przepisów BHP, HACCP i p. ppoż. oraz wymogów higieniczno – sanitarnych, przeprowadzania oceny jakości półproduktów i wyrobów gotowych, przygotowywania menu na różne okazje, nadzorowania procesów technologicznych zgodnie z normami i obowiązującymi recepturami, prowadzenia instruktazu w zakresie metod i technik sporządzania wyrobów kulinarnych, wprowadzania i sporządzania nowych potraw w/g (własnych) receptur i przepisów, sporządzania potraw kuchni polskiej, kuchni regionalnych, kuchni wybranych narodów europejskich i światowych, zapoznania się z najnowszymi trendami w gastronomii, przygotowania personelu do wprowadzania nowych wyrobów i nowoczesnego sprzętu technicznego, nadzorowania ekspedycji potraw z kuchni. Podstaw psychologii, kulturoznawstwa w gastronomii, zasad obsługi klientów. Uczestnik kursu ma możliwość wykorzystania w swojej praktyce komputera na bazie programu „Wirtualna Kuchnia” oraz pozna podstawy języka angielskiego w ramach modułu „angielski w kuchni”.
- j) Zajęcia teoretyczne z modułów: „BHP w zakładach żywienia zbiorowego”, „System zarządzania bezpieczeństwem zdrowotnym żywności HACCP”, „Podstawy psychologii z elementami treningu interpersonalnego”, „Kulturoznawstwo w gastronomii”, „Obsługa klienta w zakładzie gastronomicznym” i „Angielski w kuchni” realizowane będą w CKPiDZ, w Rudzie Śląskiej przy ul. Hallera 6. Pracownia dydaktyczna wyposażona jest w projektor multimedialny, rzutnik pisma i ekran, telewizor, wideo, DVD oraz sprzęt dydaktyczny niezbędny do prowadzenia zajęć edukacyjnych. Moduł „Wirtualna kuchnia dla specjalistów” także realizowane będą w CKPiDZ w Rudzie Śląskiej przy ul. Hallera 6 w pracowni internetowej wyposażonej w piętnaście stacji oraz serwer. Pozostałe teoretyczne zajęcia realizowane w grupach 36 osobowych przeprowadzone będą w Warsztacie Gastronomicznym CKPiDZ w Rudzie Śląskiej przy ul. Oświęcimskiej 90, w sali dydaktycznej wyposażonej w projektor multimedialny, rzutnik pisma i ekran oraz sprzęt dydaktyczny niezbędny do prowadzenia zajęć edukacyjnych. Ponadto, wymienione zajęcia wymagają dostępu do wyposażenia gastronomicznego wykorzystywanego w trakcie ćwiczeń dydaktycznych.
- k) Zajęcia praktyczne będą odbywać się w grupach dwunastoosobowych w Warsztatach Gastronomicznych CKPiDZ mieszczących się w Rudzie Śląskiej przy ul. Oświęcimskiej 90 oraz przy ul. Glinianej 2.
- l) W ramach zajęć edukacyjnych Beneficjenci otrzymują Pakiety edukacyjne zawierające poradnik dla beneficjenta, materiały drukowane do każdej jednostki modułowej oraz książkę kucharską SMAKI EUROPY.
- m) Ideą przewodnią prowadzenia zajęć na postawie modułów umiejętności zawodowych jest wyposażenie beneficjentów w wcześniej przygotowane przez wykładowcę/trenera materiały metodyczno – dydaktyczne, których treść wyczerpuje zakres tematyczny prowadzonych zajęć. Uczestnik Projektu przystępując do realizacji konkretnego modułu jest zobowiązany do zapoznania się z materiałami na jego temat. Wykładowca/trener nie musi tracić czasu na zapoznawanie Uczestników Projektu z idą zagadnienia, tylko przechodzi do prezentacji materiału nauczania aktywizującymi metodami dydaktycznymi, posiada komplet ćwiczeń, które pozwalają na pełne opanowanie wiadomości i umiejętności w ramach konkretnego modułu.

### § 3. UCZESTNICZY PROJEKTU

1. Szkolenie kierowane jest wyłącznie do osób zatrudnionych. Uczestnikiem Szkolenia w ramach Projektu może być osoba pracująca, mieszkająca na terenie Bytomia, Chorzowa, Rudy Śląskiej lub Świętochłowic.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.



## Centrum Kształcenia Praktycznego i Doskonalenia Zawodowego

Biuro Projektu: ul. Hallera 6; 41-709 Ruda Śląska; tel./fax: 32 2443810;  
e.mail: [smakieuroпы@ckprsl.pl](mailto:smakieuroпы@ckprsl.pl); [www.smakieuroпы.com.pl](http://www.smakieuroпы.com.pl)



2. Uczestnicy Projektu muszą złożyć w Biurze Projektu następujące dokumenty:
- Formularz Uczestnika Projektu – można go wypełnić osobiście w Biurze Projektu lub pobrać ze strony [www.smakieuroпы.com.pl](http://www.smakieuroпы.com.pl) (zakładka FORMULARZ).
  - zaświadczenie o zatrudnieniu (istnieje możliwość skorzystania z wzoru określonego przez Biuro Projektu)
  - ksero dowodu osobistego potwierdzającego zamieszkanie, inny dokument potwierdzający zamieszkanie lub oświadczenie o zamieszkiwaniu na terenie Bytomia, Chorzowa, Rudy Śląskiej lub Świętochłowic
  - oświadczenie o zgodzie na przetwarzanie danych osobowych
  - kserokopie dokumentów potwierdzających wykształcenie
  - Inne dokumenty związane z monitoringiem, kontrolą i ewaluacją realizowanego Projektu współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz do celów marketingowych.
  - osoby chcące zdawać egzamin przed Państwową Komisją Egzaminacyjną (zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Edukacji i Nauki z dnia 3 lutego 2006 r. w sprawie uzyskiwania i uzupełniania przez osoby dorosłe wiedzy ogólnej, umiejętności i klasyfikacji zawodowych w formach pozaszkolnych (Dz. U. z 2006 r. Nr 31, poz. 216),  
**podanie, dwie fotografie oraz następujące dokumenty na tytuł zawodowy:**
    - świadectwo ukończenia gimnazjum,  
- zaświadczenie o co najmniej dwuletnim stażu pracy w zawodzie w którym zdają egzamin,  
- w przypadku młodocianych pracowników zaświadczenie o ukończeniu dokształcania teoretycznego,albo
    - świadectwo ukończenia ośmioletniej szkoły podstawowej,  
- zaświadczenie potwierdzające, co najmniej trzyletni staż pracy w zawodzie w którym zdają egzamin,albo
    - świadectwo lub dyplom uzyskania tytułu zawodowego w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu w którym zdają egzamin,  
- zaświadczenie potwierdzające, co najmniej sześciomiesięczny staż pracy w zawodzie w którym zdają egzamin, po uzyskaniu w/w tytułu zawodowego,

**podanie, dwie fotografie oraz następujące dokumenty na tytuł zawodowy mistrza:**

- świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo ponadpodstawowej,  
- świadectwo lub dyplom uzyskania tytułu zawodowego albo robotnika wykwalifikowanego albo czeladnika,  
- zaświadczenie potwierdzające staż pracy w zawodzie, w którym zdają egzamin:
    - sześć lat łącznie przed i po uzyskaniu w/w tytułu,
    - albo trzyletni po uzyskaniu w/w tytułu,
- albo
- świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo ponadpodstawowej,  
- oświadczenie stwierdzające wykonywanie, przez co najmniej sześć lat zawodu w którym zdają egzamin, w ramach samodzielnie prowadzonej działalności gospodarczej (kserokopia dokumentu potwierdzającego prowadzenie samodzielnej działalności gospodarczej),
- albo
- świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo ponadpodstawowej,  
- świadectwo lub dyplom uzyskania tytułu zawodowego albo robotnika wykwalifikowanego albo czeladnika w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu, w którym zdają egzamin,



KAPITAŁ LUDZKI  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.



## Centrum Kształcenia Praktycznego i Doskonalenia Zawodowego

Biuro Projektu: ul. Hallera 6; 41-709 Ruda Śląska; tel./fax: 32 2443810;  
e.mail: [smakieuroapy@ckprsl.pl](mailto:smakieuroapy@ckprsl.pl); [www.smakieuroapy.com.pl](http://www.smakieuroapy.com.pl)



- zaświadczenie potwierdzające co najmniej trzyletni staż pracy w zawodzie w którym zdaję egzamin, po uzyskaniu w/w tytułu,
- albo
- D. - dyplom mistrza w zawodzie wchodzącym w zakres zawodu w którym zdaję egzamin,
  - zaświadczenie potwierdzające roczny staż pracy w zawodzie, w którym zdaję egzamin, po uzyskaniu w/w tytułu,
- albo
- E. - świadectwo ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej albo ponadpodstawowej dające wykształcenie średnie,
  - dyplom potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zawodzie obejmującym zakres zawodu, w którym zdaję egzamin,
  - zaświadczenie potwierdzające dwuletni staż pracy w zawodzie, w którym zdaję egzamin,
- albo
- F. - dyplom ukończenia studiów wyższych w zakresie kierunku lub specjalności obejmujących zawód, w którym zdaję egzamin,
  - zaświadczenie potwierdzające roczny staż pracy w zawodzie, w którym zdaję egzamin, po uzyskaniu w/w tytułu.
3. O przyjęciu do grup decyduje, po spełnieniu kryteriów formalnych, kolejność zgłoszeń.

## § 4. PRAWA I OBOWIĄZKI UCZESTNIKA PROJEKTU

1. Uczestnik w ramach udziału w Projekcie otrzymuje:
  - a) torbę z nadrukiem
  - b) materiały szkoleniowe (dla każdej jednostki modułowej)
  - c) książkę kucharską SMAKI EUROPY (wydaną na podstawie zrealizowanych zajęć)
  - d) ubranie robocze w postaci spodni i bluzy oraz czapki i fartucha kucharskiego (z logo Projektu) a także obuwia z paskiem na piętę
  - e) dłonice lub rękawice brezentowe
  - f) wyżywienie w postaci kawy i kruchych ciasteczek na każdych zajęciach oraz ciepłego, jednogarnkowego posiłku na zajęciach nie związanych z bezpośrednim przygotowaniem potraw.
2. Uczestnik zobowiązany jest do:
  - a) uczestnictwa w zajęciach zgodnie z ustalonym harmonogramem
  - b) samodzielnego przygotowania do zajęć wykorzystując otrzymane materiały edukacyjne
  - c) wypełniania ankiet ewaluacyjnych, w tym także ankiet na potrzeby sprawozdawczości EFS również po zakończeniu szkolenia, zgodnie z wymogami EFS
  - d) wypełniania testów w formie elektronicznej lub papierowej na potrzeby oceny postępów w nauce.
3. Niedopełnienie obowiązków przez Uczestnika skutkować będzie wykluczeniem z udziału w Projekcie i koniecznością zwrócenia wszystkich materiałów wymienionych w pkt. 1a-e.
4. Ukończenie Szkolenia i uzyskanie świadectwa i certyfikatu z kursu uwarunkowane jest udziałem w min. 80% zajęć.
5. Otrzymanie zaświadczenia o uzyskaniu kwalifikacji zawodowych warunkowane jest zdaniem egzaminu wewnętrznego z zakresu objętego szkoleniem.
6. Otrzymanie tytułu zawodowego lub tytułu zawodowego mistrza uwarunkowane jest zdaniem egzaminu określonego w §3 pkt. 2g.



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.



**Centrum Kształcenia Praktycznego i Doskonalenia Zawodowego**  
Biuro Projektu: ul. Hallera 6; 41-709 Ruda Śląska; tel./fax: 32 2443810;  
e.mail: [smakieuroпы@ckprsl.pl](mailto:smakieuroпы@ckprsl.pl); [www.smakieuroпы.com.pl](http://www.smakieuroпы.com.pl)



## § 5. ETAPY REKRUTACJI

1. Rekrutacja Uczestników Projektu rozpoczyna się wraz z akcją promocyjną Projektu do momentu zapelnienia wszystkich dostępnych w ramach Projektu miejsc.
2. Zgłoszenia będą przyjmowane osobiście w Biurze Projektu. Formularz zgłoszeniowy można pobrać ze strony internetowej Projektu [www.smakieuroпы.com.pl](http://www.smakieuroпы.com.pl).
3. Osoba zainteresowana udziałem w Projekcie i spełniająca wszystkie warunki uczestnictwa wymienione w §3 niniejszego Regulaminu, zobowiązana jest złożyć wszystkie niezbędne dokumenty w Biurze Projektu.
4. W przypadku nie zakwalifikowania się można, po wyrażeniu chęci, zostać wpisany na listę rezerwową, z której Organizator może korzystać w przypadku dodatkowej rekrutacji do grupy, w której zwolniło się miejsce a w przypadku braku możliwości uczestniczenia w pierwszej transzy szkoleniowej, ubiegać się o zakwalifikowanie do drugiej transzy szkoleniowej. Łączna ilość Uczestników Projektu zapisanych do utworzonych grup nie może przekroczyć 108 osób (podczas każdej transzy).
5. O ostatecznym przyjęciu Uczestnik Projektu zostanie poinformowany po otrzymaniu Formularza Zgłoszeniowego i wszystkich pozostałych dokumentów. Biuro Projektu prześle, na podany przez Uczestnika adres pocztowy potwierdzenie przyjęcia zgłoszenia na dany poziom Szkolenia.
6. Wraz z informacją o zakwalifikowaniu się do grupy, Uczestnik otrzyma harmonogram zajęć.
7. Nie dostarczenie lub nie podpisanie dokumentów skutkuje wykreśleniem z listy Uczestników Projektu.
8. Uczestnik Projektu może z ważnych przyczyn osobistych zrezygnować z udziału w Szkoleniu, w ciągu 3 dni od daty otrzymania informacji o zakwalifikowaniu. O rezygnacji musi natychmiast powiadomić Biuro Projektu: ul. Hallera 6; 41-709 Ruda Śląska, tel. +48 32 2443810 na piśmie lub drogą elektroniczną e-mail: [smakieuroпы@ckprsl.pl](mailto:smakieuroпы@ckprsl.pl). Na powstałe w ten sposób wolne miejsce zostanie zakwalifikowana osoba z listy rezerwowej.

## § 6. POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Uczestnik wyraża zgodę na możliwość nieodpłatnego wykorzystania przez Instytucję Szkoleniową w czasie trwania realizacji Projektu oraz w okresie następującym po okresie realizacji Projektu, wizerunku lub nagrania Uczestnika do celów związanych z monitoringiem, kontrolą i ewaluacją realizowanego Projektu współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego oraz do celów marketingowych (katalogi, foldery i inne publikacje) pod warunkiem, że fotografia, nagranie zostało wykonane w trakcie trwania Projektu. Uczestnik, który nie wyrazi takiej zgody ma obowiązek powiadomić o tym Instytucję Szkoleniową podczas realizacji zdjęć/nagrań.
2. Instytucja Szkoleniowa zastrzega sobie prawo zmiany niniejszego Regulaminu bądź wprowadzenia dodatkowych postanowień.
3. Instytucja Szkoleniowa nie pokrywa kosztów dojazdów na szkolenia.
4. Powyższy Regulamin Rekrutacji i Udziału w Szkoleniu obowiązuje przez okres realizacji Projektu.
5. Adres Biura Projektu: ul. Hallera 6, 41-709 Ruda Śląska, tel. +48 32 2443810  
e-mail: [smakieuroпы@ckprsl.pl](mailto:smakieuroпы@ckprsl.pl)  
[www.smakieuroпы.com.pl](http://www.smakieuroпы.com.pl)

Zapoznałam(em) się i akceptuję Regulamin Rekrutacji i Uczestnictwa w Projekcie.

.....  
**podpis Uczestnika Projektu**



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.