

Załącznik nr 1 do Regulaminu rekrutacji i uczestnictwa w projekcie
„Podniesienie jakości kształcenia w powiecie cieszyńskim”

FORMULARZ ZGŁOSZENIOWY DO PROJEKTU
„Podniesienie jakości kształcenia w powiecie cieszyńskim”
współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Śląskiego
na lata 2014-2020

Nazwa szkoły: **ZESPÓŁ SZKÓŁ EKONOMICZNO-GASTRONOMICZNYCH IM. MACIERZY ZIEMI
CIESZYŃSKIEJ W CIESZYŃCE**

FORMULARZ PROSIMY WYPEŁNIĆ DRUKOWANYMI LITERAMI, A POLA WYBORU ZAZNACZYĆ „X”

Dane uczestnika	Imię	
	Nazwisko	
	Płeć	<input type="checkbox"/> KOBIETA <input type="checkbox"/> MĘŻCZYŻNA
	Data urodzenia	
	PESEL	
	Kraj	
	Wykształcenie	
Dane kontaktowe uczestnika	Województwo	
	Powiat	
	Gmina	
	Miejscowość, kod pocztowy	
	Ulica i numer domu	
	Telefon kontaktowy	
	Adres e-mail	
Status uczestnika	Typ szkoły	<input type="checkbox"/> TECHNIKUM <input type="checkbox"/> SZKOŁA BRANŻOWA I STOPNIA
	Kierunek kształcenia/zawód	<input type="checkbox"/> TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH <input type="checkbox"/> TECHNIK EKONOMISTA <input type="checkbox"/> TECHNIK HANDLOWIEC <input type="checkbox"/> TECHNIK ORGANIZACJI REKLAMY <input type="checkbox"/> TECHNIK INFORMATYK <input type="checkbox"/> TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI <input type="checkbox"/> TECHNIK RACHUNKOWOŚCI

		<input type="checkbox"/> SPRZEDAWCA <input type="checkbox"/> KUCHARZ <input type="checkbox"/> KELNER <input type="checkbox"/> CUKIERNIK
	Klasa	<input type="checkbox"/> I <input type="checkbox"/> II <input type="checkbox"/> III <input type="checkbox"/> IV
	Planowana data zakończenia edukacji	
Status osoby na rynku pracy w chwili przystąpienia do projektu	Osoba należąca do mniejszości narodowej lub etnicznej, migrant, osoba obcego pochodzenia	<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE <input type="checkbox"/> ODMOWA UDZIELENIA INFORMACJI
	Osoba bezdomna lub dotknięta wykluczeniem z dostępu do mieszkań	<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE
	Osoba z niepełnosprawnościami	<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE <input type="checkbox"/> ODMOWA UDZIELENIA INFORMACJI
	Osoba o innej niekorzystnej sytuacji społecznej (innej niż wymienione)	<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE <input type="checkbox"/> ODMOWA UDZIELENIA INFORMACJI
Rodzaj oferowanego wsparcia w ramach projektu	Praktyki/staże	<input type="checkbox"/> TAK <input type="checkbox"/> NIE

	<p>Szkolenia i kursy zawodowe (w zależności od szkoły)</p>	<p>dla zawodu TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Gastro POS i SZEf - 10 h <input type="checkbox"/> Dietetyk/doradca żywieniowy - 12 h <input type="checkbox"/> Dietetyki podstawowy - 12 h <input type="checkbox"/> Menadżer Restauracji - 60 h <input type="checkbox"/> Kuchnia bankietowa - 20 h <input type="checkbox"/> Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia - 80 h <p>dla zawodu TECHNIK EKONOMISTA/RACHUNKOWOŚCI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Wprowadzenie do E-biznesu - 20 h <input type="checkbox"/> Techniki sprzedaży z praktycznymi warsztatami - 30 h <p>dla zawodu TECHNIK HANDLOWIEC/SPRZEDAWCA:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Obsługa programu Płatnik - 20 h <input type="checkbox"/> Obsługa kas oraz drukarek fiskalnych - 40 h <p>dla zawodu TECHNIK ORGANIZACJI REKLAMY/TURYSTYKI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Praktyczne wykorzystanie Corel i Photoshop - 60 h <input type="checkbox"/> Tworzenie stron internetowych, Grafika komputerowa, Poligrafia – InDesign; Grafika 3D - 50 h <p>dla zawodu TECHNIK INFORMATYK:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Tworzenie aplikacji internetowych - 30 h <input type="checkbox"/> Szkolenie komputerowe mające na celu uzyskania kompetencji w zakresie ECDL Base - 40 h <input type="checkbox"/> Podstawy tworzenia stron WWW – 80 h <p>dla zawodu KUCHARZ:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Nowoczesne trendy w gastronomii - 20 h <p>dla zawodu KELNER:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Barista - 50 h- <input type="checkbox"/> Barmański I Stopnia (Level A)- 30 h <input type="checkbox"/> Kurs Flair - 30 h <p>dla zawodu CUKIERNIK:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Kelner - 50 h
--	--	--

		<input type="checkbox"/> Dekorowanie wyrobów ciastkarskich z wykorzystaniem lukru, mas plastycznych, karmelu i czekolady - 20 h
Kryterium dodatkowe	Wartość średniej ocen z przedmiotów zawodowych uzyskanych na koniec semestru poprzedzającego rekrutację	<p>.....</p> <p><i>Podpis Wychowawcy</i></p>
<p><i>Dodatkowe uwagi – dotyczące potrzeb uczestnika projektu związane z udziałem w projekcie:</i></p>		

.....
Miejscowość, data

.....
Podpis Kandydata

.....
Podpis rodzica lub opiekuna prawnego
/w przypadku, gdy Kandydat jest osobą niepełnoletnią/