

Opis kursu kelnersko-barmańskiego

Grupa docelowa :

Grupa docelowa (dla kogo): uczniowie/nnice klas technikum: żywienia i usług gastronomicznych, hotelarskiego, oraz uczniowie/uczennice klas zasadniczej szkoły zawodowej w zawodzie kucharz, cukiernik, piekarz

Kryteria rekrutacji :

1. Średnia wszystkich ocen w ostatnim semestrze poprzedzającym ogłoszenie o naborze (potwierdzona podpisem wychowawcy i pieczętą szkoły) liczona wg algorytmu j.n.
 - poniżej 2,3 - 0 pkt.
 - 2,3 – 2,49 - 1 pkt.
 - 2,5 - 2,99 - 2 pkt.
 - 3,0 - 3,49 - 3 pkt.
 - 3,5 - 3,99 - 5 pkt.
 - 4,0 – 4,49 - 6 pkt.
 - 4,5 - 4,99 - 8 pkt.
 - powyżej 5,0 - 10 pkt.
2. Klasa w cyklu nauczania
 - klasa IV waga punktowa wynosi 4
 - klasa III waga punktowa wynosi 3
 - klasa II waga punktowa wynosi 2
3. Złożony w terminie komplet dokumentów

Uwaga : W przypadku uzyskania równorzędnej pozycji na liście rankingowej premiowane będą osoby z grupy niedoreprezentowanej tj. osoby z niepełnosprawnościami (na podst. posiadanego orzeczenia) albo osoby legitymujące się wyższą średnią ocen.