

## PROWADZIMY NABÓR DO II EDYCJI PROJEKTU INNOWACJE W GASTRONOMII.

### Poniżej kilka istotnych informacji o projekcie

**KUCHNIE EUROPEJSKIE** – 19 UCZNIÓW KLAS 2 TECHNIKUM – w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, 5 uczniów KLAS – BRANŻOWEJ SZKOŁY I STOPNIA – w zawodzie kucharz

#### ZAJĘCIA ROZWIJAJĄCE:

- zajęcia warsztatowe – KUCHNIE EUROPEJSKIE – 120 godzin- czyli 20 spotkań po 6 godzin – zajęcia odbywają się w soboty od godziny 9:00 w pracowniach technologicznych. Dla uczestników przygotowane są skrypty do zajęć, zestaw książek z zakresu kuchni francuskiej, włoskiej, węgierskiej i hiszpańskiej, produkty do wykonania ćwiczeń. Na zakończenie zajęć / koniec maja początek czerwca/ konkurs kulinarny- kuchnie europejskie.
- staż u regionalnego pracodawcy w wymiarze 150 godzin. Planowany termin realizacji 4 luty - 2 marca 2019 r. Po zakończonym stażu uczestnicy otrzymują stypendium stażowe w wysokości 1800 zł. Dodatkowo uczniowie wyposażeni są w kompletny strój ochronny (bluza kucharska, osłonka, nakrycie głowy).
- Warsztat serwowania potraw w wymiarze 8 godzin - prowadzony przez trenera zewnętrznego - zajęcia organizowane po godzinach lekcyjnych;
- Warsztat serwowania cocktaili w wymiarze 8 godzin - prowadzony przez trenera zewnętrznego - zajęcia organizowane po godzinach lekcyjnych;

#### KOMPETENCJE KLUCZOWE

- język obcy zawodowy - / angielski lub niemiecki / w wymiarze 30 godzin - prowadzony przez trenera nauczyciela szkoły - zajęcia organizowane po godzinach lekcyjnych;

**BARMAN** - 24 UCZNIÓW (pełnoletnich w dniu rozpoczęcia kursu barmańskiego) z klas 3 TECHNIKUM – w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

#### ZAJĘCIA ROZWIJAJĄCE:

- kurs barmański I stopnia w wymiarze 40 godzin - prowadzony przez trenera zewnętrznego - zajęcia organizowane w bloku 4 x 10 godzin;
- Warsztat serwowania potraw w wymiarze 8 godzin - prowadzony przez trenera zewnętrznego - zajęcia organizowane po godzinach lekcyjnych;
- Warsztat serwowania cocktaili w wymiarze 8 godzin - prowadzony przez trenera zewnętrznego - zajęcia organizowane po godzinach lekcyjnych;
- Warsztat aranżacji drinków – w wymiarze 20 godzin - prowadzony przez trenera zewnętrznego - zajęcia organizowane w bloku 2 x 10 godzin;
- kurs obsługi oprogramowania rozliczeń barmańsko – kelnerskich - w wymiarze 40 godzin prowadzony przez trenera nauczyciela szkoły - zajęcia organizowane po zajęciach szkolnych.
- staż u regionalnego pracodawcy w wymiarze 150 godzin. Planowany termin realizacji 4 luty/2 marca 2019 r. Po zakończonym stażu uczestnicy otrzymują stypendium stażowe w wysokości 1800 zł. Dodatkowo uczniowie wyposażeni są w kompletny strój ochronny/bluza kucharska, osłonka, nakrycie głowy/.

#### KOMPETENCJE KLUCZOWE

- język obcy zawodowy - / angielski lub niemiecki / w wymiarze 30 godzin - prowadzony przez trenera nauczyciela szkoły - zajęcia organizowane po godzinach lekcyjnych;

**KAŻDY UCZESTNIK MUSI PRZEJŚĆ PEŁNĄ ŚCIEŻKĘ ZAPLANOWANYCH ZAJĘĆ BY UKOŃCZYĆ UDZIAŁ W PROJEKCIE**

**[Informacje o regulaminie rekrutacji i uczestnictwa znajdziecie na stronie projektu.](#)**