



Unia Europejska  
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt „Szkoła mistrzostwa kulinarnego” współfinansowany  
ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego  
Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

**„Szkoła mistrzostwa kulinarnego”**  
Projekt realizowany w okresie **01.09.2016r. – 31.08.2018 r.**

Nr Projektu RPLD.11.03.01-10-0032/15 w ramach Osi priorytetowej XI Edukacja  
Kwalifikacje Umiejętności Działania XI.3 Kształcenie zawodowe w ramach  
**Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014 – 2020**  
Współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu  
Społecznego.

**Grupa docelowa: (zakładka opis projektu)**

Grupę docelową projektu stanowią uczniowie Technikum i ZSZ Zespołu Szkół  
Gastronomicznych i nauczyciele kształcenia zawodowego. W okresie realizacji projektu  
wsparciem zostanie objętych 144 uczniów w tym ok. 48% dziewcząt i 27 nauczycieli w tym  
ok. 25 kobiet.

**Cele projektu: (zakładka opis projektu)**

Celem głównym projektu jest Zwiększenie jakości kształcenia zawodowego  
w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ukierunkowane na poprawę zdolności  
do zatrudnienia 144 uczniów szkoły (70 K), poprzez podniesienie- we współpracy  
z otoczeniem społeczno-gospodarczym - kompetencji/kwalifikacji 27 n-li kształcenia  
zawodowego, doposażenie pracowni i warsztatów szkolnych oraz poprzez organizację: staży  
i praktyk zawodowych, dodatkowych zajęć specjalistycznych (Nowoczesne Technologie  
Gastronomiczne, Catering, Barmaństwo-miksologia i serwis dyplomatyczny, Carving,  
Barista, Etyka w zawodzie barmana), doradztwa edukacyjno-zawodowego.

Projekt dzięki w/w działaniom zrealizowanym we współpracy z otoczeniem  
społeczno- gospodarczym, poprawi zdolność do zatrudnienia 144 uczniów ZSG (przyszłych  
absolwentów kształcenia zawodowego), dostosuje kierunki kształcenia w ZSG  
do regionalnego rynku pracy i tym samym przyczynia się do realizacji celu szczegółowego  
Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego.

Uczniowie mogą uczestniczyć w:

- a) zajęciach warsztatowych z Nowoczesnych Technik Gastronomicznych – 70godz., + 150 godzin staż u pracodawcy
- b) zajęciach warsztatowych z Cateringu – 70godz, + 150 godzin staż u pracodawcy
- c) zajęciach warsztatowych z miksologii - barmaństwa - serwisu dyplomatycznego 70godz. + 150 godzin staż u pracodawcy
- d) doradztwo edukacyjno-zawodowe w tym: indywidualne doradztwo - 2godz/ucz. oraz warsztaty z samozatrudnienie -12godz. i z autoprezentacji - 12godz.
- e) dodatkowe kursy specjalistyczne w tym:
  - kurs baristy – 18godz dla 80 uczniów
  - etyka w zawodzie barmana – 8godz. – dla 80 uczniów
  - carving – 35godz. dla 32 uczniów

Nauczyciele mogą uczestniczyć w:

- a) kursie - kuchnia obcych narodów, w wymiarze 30godz. dla 20 n-li;
- b) kursie baristy 18godz. 20 n-li;
- c) kursie nowe trendy w barmaństwie: 8godz. dla 20 n-li;
- d) kursie sommelierskim: 8godz., dla 20 n-li;
- e) kursie carvingu: 30godz., dla 20 n-li
- f) studiach podyplomowych

Regulamin projektu dostępny jest na stronie internetowej projektu [www.gastronomik.neostrada.pl](http://www.gastronomik.neostrada.pl), oraz w biurze projektu pok. nr 27 ul. Sienkiewicza 88 90-357 Łódź