



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt nr RPLD. 11.03.01-10-0041/16 pn. "Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej" współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

„Kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej”

Projekt realizowany w okresie **01.04.2017r. – 31.03.2019r**

Nr Projektu RPLD. RPLD.11.03.01-10-0041/16 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:

Grupę docelową projektu stanowią uczniowie Technikum i ZSZ Zespołu Szkół Gastronomicznych i nauczyciele kształcenia zawodowego. W okresie realizacji projektu wsparciem zostanie objętych 192 uczniów i 27 nauczycieli.

Cele projektu:

Celem głównym projektu jest Zwiększenie jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ukierunkowane na poprawę zdolności do zatrudnienia 192 uczniów (144K/68M) szkoły, 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 (kuchnie regionalne, kuchnia śródziemnomorska, kelnerstwo i miksologia, carving, baristyka, food desing), doradztwa edukacyjno-zawodowego.

Projekt dzięki w/w działaniom zrealizowanym we współpracy z otoczeniem społeczno- gospodarczym, poprawi zdolność do zatrudnienia 192 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 Kuchni regionalnych (wielkopolska lub śląska) – 48godz., + 150 godzin staż/praktyka u pracodawcy (staż/praktyka obowiązkowa)
- b) zajęciach warsztatowych z Kuchni śródziemnomorskiej – 56godz, + 150 godzin staż/praktyka u pracodawcy (staż/praktyka obowiązkowa)
- c) zajęciach warsztatowych z Cukiernictwa 40godz. + 150 godzin staż/praktyka u pracodawcy (staż/praktyka obowiązkowa)
- d) zajęciach warsztatowych z Kelnerstwa i miksologii 60godz. + 150 godzin staż/praktyka u pracodawcy (staż/praktyka obowiązkowa)
- e) doradztwo edukacyjno-zawodowe w tym: indywidualne doradztwo - 2godz/ucz.
- f) dodatkowe kursy specjalistyczne prowadzone przez trenerów zewnętrznych w tym:
 - kurs baristy – 18godz dla 48 uczniów
 - nowoczesne trendy w cukiernictwie – 15godz. – dla 64 uczniów
 - carving – 20godz. dla 48 uczniów
 - food desing – 20 godz. dla 80 uczniów

Nauczyciele mogą uczestniczyć w:

- a) kursie - cukiernictwo, w wymiarze 14 godz. dla 20 n-li;
- b) kursie – kuchnia fusion 25godz. dla 20 n-li;
- c) studiach podyplomowych

Regulamin projektu dostępny jest na stronie internetowej projektu www.gastronomik.neostrada.pl/projekty_unijne/ kulinarne dziedzictwo Polski w kontekście integracji europejskiej , oraz w biurze projektu pok. nr 27 ul. Sienkiewicza 88; 90-357 Łódź