

Informacje o projekcie:

Projekt „**Nożem i widelcem**” jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego, Regionalny Program Operacyjny Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, Priorytet 2. Kadry dla gospodarki, Działanie 2.4 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego, Poddziałanie 2.4.1 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego.

Grupa Doradcza Primus s.c. zaprasza do udziału w projekcie pn. „Nożem i widelcem”
- uczniów i uczennice klas **III i IV Technikum nr 5 w Olsztynie**, kształcących się w zawodzie **technik żywienia i usług gastronomicznych** oraz **kelner**
- uczniów i uczennice klas **III Branżowej Szkoły I Stopnia nr 5 w Olsztynie**, kształcących się w zawodzie **cukiernik**.

Projekt obejmuje:

Warsztaty z kompetencji miękkich

Szkolenia zawodowe

Wysokiej jakości staż zawodowy lub praktyki u regionalnych pracodawców

Kursy zawodowe – dobrane zgodnie z kierunkiem kształcenia: kurs barmański z elementami obsługi klienta, kurs sommelierski z elementami obsługi klienta, kurs baristy z elementami obsługi klienta, kurs menadżer restauracji, kurs nowe trendy i techniki w sporządzaniu potraw kuchni polskiej – regionalnej, kurs kreowania deserów lodowych, kurs kuchni wegańskiej, kurs carvingu, kurs produkcji lodów.

W ramach projektu zapewniamy:

podręczniki,

materiały dydaktyczne,

wyposażenie każdego stażysty/praktykanta w niezbędne narzędzia pracy i odzież roboczą.

Działania w projekcie zostaną uzupełnione wsparciem nauczycieli i nauczycielek kształcenia zawodowego Zespołu Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie, poprzez realizację:

- Szkoleń w zakresie kompetencji miękkich w procesie nauczania zawodu

- Kursów zawodowych podnoszących kompetencje

W ramach projektu istnieje możliwość skorzystania z usług dostępowych, takich jak tłumacz języka migowego, asystent osoby z niepełnosprawnością, materiały szkoleniowe w formie dostępnej (np. elektronicznej z możliwością powiększenia druku lub odwrócenia kontrastu).

Główny cel projektu: Zwiększenie możliwości zatrudnienia 34 UP (12 uczniów i 22 uczennice) Technikum Nr 5 i Branżowej Szkoły I stopnia nr 5, jak i podniesienie kompetencji 19 nauczycieli (18K,1M) ZSGS, poprzez wprowadzenie praktycznej nauki zawodu połączonej z realizacją stażu/praktyki oraz nabycie kompetencji miękkich w okresie od **01.09.2019 do 30.11.2020**.

Wartość projektu: 474 479,37 zł



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt jest współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020

Wkład Europejskiego Funduszu Społecznego: 403 307,46 zł

Planowane efekty do osiągnięcia w projekcie:

- uzyskanie kwalifikacji lub nabycie kompetencji po opuszczeniu programu przez nauczycieli kształcenia zawodowego oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu – 17 osób
- uzyskanie kompetencji przez uczniów po kursach: barmańskim- 15 osób, someliarskim – 7 osób, baristy – 15 osób, menadżera restauracji – 8 osób, nowe trendy i techniki w sporządzaniu potraw kuchni polskiej – regionalnej – 7 osób, kuchni wegańskiej – 7 osób, carvingu – 7 osób, kreowania deserów lodowych – 7 osób, produkcji lodów – 7 osób.
- uzyskanie kompetencji przez uczniów po szkoleniach z kompetencji miękkich: 30 osób
- uzyskanie kompetencji przez nauczycieli po kursach: Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii – 9 osób, Nowe trendy i klasyka kuchni polskiej-regionalnej – 7 osób, kuchni dietetycznej- wyłączenia pokarmowe – 7 osób, Klasyki kuchni europejskiej – 7 osób, kreowania mini deserów bankietowych – 7 osób
- zakończenie udziału w stażach/praktykach przez 28 uczniów/uczennic
- opracowanie diagnoz dla uczniów/uczennic – 34 szt.



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt jest współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020