**Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego

w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

## „Moja pasja - gastronomia”

## nr Projektu RPLD.11.03.02-10-0012/19

## Projekt realizowany w okresie 01.01.2021r. – 31.12.2022r.

## Grupa docelowa:

Grupę docelową stanowią uczniowie Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi w ramach którego funkcjonuje Technikum kierunek: Technik Żywienia i Usług Gastronomicznych (TŻiUG), Technik Usług Kelnerskich a także Szkoła Branżowa I st. oraz nauczyciele kształcenia zawodowego. Wsparciem w ramach projektu zostanie objętych 200 ucz.(120K/80M),oraz 24n-li(22K/2M),w tym ucz.T/m:19 osób (103K/87M); ucz.Sz/B:

10os.(7K/3M).

## Cele projektu:

Celem projektu jest zwiększenie we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym jakości kształcenia zawodowego w ZSG w Łodzi, ukierunkowane na dostosowanie kierunków kształcenia i szkolenia zawodowego w ZSG do regionalnego rynku pracy oraz na poprawę zdolności do zatrudnienia 200 ucz.(120K/80M) placówki, poprzez podniesienie kompetencji 24n-li(22K/2M) kształcenia zawodowego, adaptację i doposażenie pracowni szkolnych oraz poprzez organizację dla uczniów: staży/praktyk, doradztwa zawodowego, dodatkowych zajęć z zakresu: kuchni arabskiej, kuchni staropolskiej, komponowania diet żywnościowych, cukiernictwa tortów i monoporcji, barmaństwa, kelnerstwa, carvingu, przekąsek- food finger, baristyki, obsługi urządzeń gastronomicznych, warsztatów herbacianych oraz jęz. francuskiego branżowego.

Projekt dzięki w/w działaniom zrealizowanym we współpracy z otoczeniem społeczno- gospodarczym, poprawi zdolność do zatrudnienia 200 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 zajęciach specjalistycznych**:**

**a)** Kuchnia arabska – 48 godzin warsztatów kulinarnych

b) Kuchnia staropolska – 48 godzin warsztatów kulinarnych

c) Torty i monoporcje – 32 godziny warsztaty z cukiernictwa

d) Komponowanie diet żywnościowych – 40 godzin warsztatów

e) Barmaństwo – 40 godzin warsztatów

f) Kelnerstwo – 40 godzin warsztatów

g) Carving – 30 godzin kursu

h) Food finger – 15 godzin kursu

i) Baristyka -18 godzin kursu

j) Tea –time – 15 godzin kursu

f) Obsługa urządzeń gastronomicznych - 15 godzin kursu

g) Język francuski zawodowy – 60 godzin kursu

h) Doradztwo zawodowe – 3 godziny dla wszystkich uczestników projektu

i) Staże u pracodawców – 150 godzin dla wszystkich uczestników projektu

**Nauczyciele mogą uczestniczyć:**

a) Tradycyjne menu włoskiej restauracji – 16 godzin warsztatów kulinarnych

b) Sushi dla profesjonalistów - 16 godzin warsztatów kulinarnych

c) Carving 3-go stopnia+kurs rzeźbienia twarzy - 18 godzin kursu

d) Szkolenia z obsługi zakupionego sprzętu w ramach projektu – 6 godzin

Regulamin projektu dostępny jest na stronie internetowej projektu http://gastronomik.edu.pl/index.php/moja-pasja-gastronomia, oraz w biurze projektu pok. nr 12; ul. Sienkiewicza 88; 90-357 Łódź