

Názov mikroprojektu:

Zlepšenie odborných kapacít v oblasti gastronómie PLSK pohraničia

Popis projektu:

Hlavným cieľom mikroprojektu je "Budovanie kapacít v oblasti modernej gastronómie a hotelierstva so zameraním na baristiku." Tento cieľ je tvorený dvoma špecifickými cieľmi, ktoré spoločne prispievajú k jeho naplneniu. Pod pojmom budovanie kapacít sa rozumie jednak poskytnutie študentom hotelierstva a gastronómie pridanú hodnotu vo forme špecializovaného baristického kurzu zakončeného certifikátom, ale aj budovanie kapacít na školách prostredníctvom zaškolenia odborných pedagógov, ktorí budú svoje vedomosti naďalej odovzdávať ďalším študentom

Moderné trendy v oblasti gastronómie a hotelierstva poukazujú na veľmi rýchlo rastúci sektor s čoraz väčšou konkurencieschopnosťou, jednak na strane ponuky, ale aj dopytu – uchádzačov o zamestnanie v tejto oblasti. Ako sa ukazuje z praxe, kvalitné uplatnenie sa v hotelierstve či modernej gastronómii vyžaduje veľakrát znalosti nie bežne dostupné v rámci klasického vzdelávacieho procesu. Školy síce reflektujú tieto požiadavky, avšak sú limitované existujúcimi učebnými osnovami a odbornými kapacitami. Inovácie prichádzajú aj do gastronómie a hotelierstva - pojmy ako molekulárna gastronómia či street food, food art už nie sú neznáme, avšak stále pomerne slabo rozvíjané na klasických vzdelávacích inštitúciách. Aj vďaka realizácii mikroprojektu chceme ponúknuť účastníkom how know a oboznámiť žiakov ale aj odborný personál škôl s najnovšími trendami. Jednou zo samostatných aktivít projektu bude odborné školenie v oblasti baristiky zakončené profesionálnym certifikátom pre vybraných účastníkov (žiakov a učiteľov).

Ciele:

1. Zvyšovanie konkurencieschopnosti odborných škôl v rámci uplatnenia ich absolventov na trhu práce.
2. Našartovanie cezhraničnej spolupráce pri spoločnom rozvoji odborného vzdelávania v budúcnosti.

Cieľové skupiny:

Mikroprojekt má dve cieľové skupiny.

1. Prvou sú samotné vzdelávacie inštitúcie, ktoré sa vďaka projektu stretnú pri spoločnej téme a naštartujú budúcu spoluprácu v oblasti stáží, výmenných pobytov, organizovania súťaží alebo zapájania sa do medzinárodných projektov.

2. Druhou sú žiaci škôl, ktorí budú účastníkmi školenia v oblasti baristiky, počas ktorého získajú jednak informácie z najnovších trendov v oblasti gastronómie a žiaci a učitelia budú profesionálne zaškolení v rámci baristiky (zakončené certifikátom).

Hodnota projektu: **30 521,22 €**