

STRESZCZENIE PROJEKTU

Z dalekich oraz bliskich podróży przywozimy najróżniejsze pamiątki. Jedną z nich może być niezatarte wspomnienie kulinarnych doznań. Każdy z regionów Europy odkrywa przed nami świat wyszukanych smaków. Kuchnia jest tym niezwykłym miejscem, w którym kumulują się barwy, zapachy oraz smaki. Udajemy się więc w kulinarną podróż do Niemiec do Saksonii gdzie bogactwo stołu syci nie tylko żołądki, ale również oczy. Umiejętność prezentowania i efektownego przygotowania potraw charakterystycznych dla danego regionu to nie tylko nadanie posiłkowi apetycznego i estetycznego wyglądu, ale przede wszystkim wydobycie „duszy” potrawy. Jest to także wyraz szacunku dla konsumenta oraz bardzo ważny dodatek podnoszący walory smakowe dania jak również wyróżnik dobrej restauracji czy hotelowej kuchni.

Podstawowym celem Naszego projektu jest poprawa umiejętności i kompetencji u przyszłych pracowników gastronomii w kierunku poznania potraw kuchni niemieckiej głównie potraw regionalnych Saksonii. Celem projektu jest także wspieranie uczestników działań szkoleniowych w zdobywaniu i wykorzystywaniu wiedzy, umiejętności i kwalifikacji w nowym środowisku zawodowym, aby ułatwiać im dalszy rozwój osobisty. Kolejny cel to umożliwienie uczestnikom poznać środowiska zawodowego, organizacji i kultury pracy w innym kraju, zachęcanie do otwartości i współpracy a także, wspieranie zdolności adaptacyjnych oraz uwrażliwienie na różnice mentalne i kulturowe

Celem równie ważnym jest wyszukanie, przygotowanie i opisanie kilkunastu najpopularniejszych regionalnych potraw regionu i wydanie na zakończenie stażu broszury/książeczki z ich recepturami oraz zdjęciami przedstawiającymi sposób ich podania. Potrawy te będą posiadały również obliczoną wartość energetyczną dla jednej porcji w kcal. W nauce tych umiejętności i poszukiwaniach potraw regionalnych Saksonii pomoże poznanie pracy w kuchni w niemieckich restauracjach, serwujących tego typu dania i w których sposób przyrządzania potraw i ich podawania jest specyficzny dla danego zakładu.

Staż odbędzie się w 10 restauracjach w Lipsku i okolicach (Sodexo Catering GmbH in Leipzig, K&R Catering GmbH in Leipzig, DHL Kantine in Leipzig, Casino im TUV in Leipzig, Kantine im Business Innovation Centre in Leipzig, Eurest Deutschland GmbH in Leipzig, Eurest Deutschland GmbH in Schkeuditz, Mensa am Park in Leipzig, Casino am Hause der AOK in Leipzig, Bistro im BIO City in Leipzig), w których uczniowie poznają techniki przyrządzania kulinarnych przysmaków oraz metod ich eksponowania, dekoracji i ekspedycji.

Każdy z uczestników, pod okiem fachowego mistrza kuchni, zdobędzie niezbędne doświadczenie zawodowe. Absolwent szkoły z takim doświadczeniem na pewno spotka się z uznaniem przyszłych pracodawców, konsumentów i gości, których jest coraz więcej w atrakcyjnej turystycznie Małopolsce, regionie, który potrzebuje kreatywnych i ambitnych gastronomów. Bardzo ważnym celem stawianym do realizacji jest także zdobycie doświadczenia w kierunku prowadzenia małych i dużych zakładów gastronomicznych, udoskonalanie poziomu kształcenia językowego, poznanie kultury i obyczajów panujących w kraju sąsiedzkim, tak aby wszystkie innowacje przyczyniły się do rozwoju naszego regionu.

Propozycja stażu skierowana jest do uczniów klas II i III w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik żywienia i gospodarstwa domowego i kucharz i technik hotelarstwa.

Młodzież będzie realizować projekt w dwóch 25 osobowych grupach w restauracjach na terenie Lipska i w okolicach w terminach 05.05.2014 - 24.05.2014 i 06.10.2014 - 25.10.2014.