

W ramach projektu pn. „**Kalisz – przestrzeń dla profesjonalistów. Kwalifikacje i doświadczenie inwestycją w przyszłość młodzieży z Aglomeracji Kalisko-Ostrowskiej**”, na przełomie sierpnia i września 2019r. realizowane będą działania w ramach zadania 13 wniosku o dofinansowanie pn. „**Szkolenia doskonalące w zakresie tematyki związanej z nauczaniem zawodem (...)**” takie jak:

- **kurs barmański „Level A”**, prowadzony w dniach 28-30.08.2019r. z zakresu 30 godzin (poziom podstawowy), dla grupy 11 Nauczycielek Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Janka Bytnara w Kaliszu (ZSGH);
- **warsztaty pn. Dieta wegańska w praktyce**”, prowadzone w dniu 14.09.2019r. z zakresu 8 godzin, dla grupy 11 Nauczycielek Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich im. Janka Bytnara „Rudego” w Kaliszu (ZSGH).

W/w szkolenia doskonalące adresowane są do nauczycielek zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych oraz zawodu kucharz. Dzięki nabytym kompetencjom/kwalifikacjom nauczycielki pozyskują wiedzę wykraczającą poza podstawę programową, dzięki czemu będą mogły zmodyfikować programy nauczania w kolejnych latach.

Kurs Barmański „Level A”:

Miejsce realizacji: ZSGH w Kaliszu, ul. Wodna 11-13, 62-800 Kalisz - budynek warsztatów szkolnych

Termin realizacji: 28-30.09.2019r. (3 dni x 10 godz.)

Godziny realizacji: pierwszy dzień (od godz. 09:00 do godz. 17:00), drugi dzień (od godz. 09:00 do godz. 17:00), trzeci dzień (od godz. 12:00 do godz. 20:15)

Szkolenie/kurs zostanie zakończone egzaminem teoretycznym i praktycznym, a uczestniczki otrzymają Dyplom potwierdzający uzyskanie kwalifikacji Barmana w zakresie podstawowym „Level A”, rekomendowanym przez Zarząd Główny Stowarzyszenia Polskiego Barmanów.

„Dieta wegańska w praktyce”:

Miejsce realizacji: ZSGH w Kaliszu, ul. Wodna 11-13, 62-800 Kalisz - budynek warsztatów szkolnych

Termin realizacji: 14.09.2019r. (1 dzień x 8 godz.)

Godziny realizacji: (od godz. 09:00 do godz. 15:30)

Szkolenie/warsztaty zakończą się wydaniem certyfikatu potwierdzającego ukończenie szkolenia doskonalącego i nabycie kompetencji w zakresie podstaw diety roślinnej, układania jadłospisów dla wegan oraz przygotowywania potraw wegańskich.