



Spolufinancované z
programu Európskej únie
Erasmus+

**Stredná odborná škola gastronómie a cestovného ruchu Nitra,
Levická 40, 950 03 Nitra**

**vyhlasuje výberové konanie pre žiakov
na účasť v projekte Cestujeme za gastronomickými a kultúrnymi zážitkami v
rámci programu Erasmus+.**

Termín prihlásenia : 17.1.2020

Termín výberového konania: 20.1.2020

**Oprávnení uchádzači: žiaci 2. ročníkov odbory Kuchár, Čašník
žiaci 3. ročníka odboru Služby v cestovnom ruchu**

Forma prihlásenia: osobne u triednych učiteľov

Cieľ projektu :

1. podporiť získanie praktických zručností u žiakov a umožniť im rozvoj odborných skúseností, odlišných postupov pri výkone profesie v iných krajinách, získať zručnosti v oblasti gastronómie a hotelových služieb, ako aj v manažmente cestovného ruchu
2. upevniť osobný rozvoj žiakov v prístupe ku klientom, posilniť toleranciu voči iným národom, tradíciám a zvyklostiam
3. získať zručnosti a vedomosti, ktoré vyžaduje prax a tým si zvýšiť uplatniteľnosť na európskom trhu práce
4. zlepšiť jazykové kompetencie žiakov z anglického, maďarského a ruského jazyka
5. získané vedomosti, zručnosti a skúsenosti žiakov absolvujúcich stáž a sprevádzajúcich osôb odovzdať ostatným žiakom v triedach a v ďalších rokoch rozšíriť učebné plány školy o získané poznatky

Miesto realizácie :

Projekt bude realizovaný v PANEVEZIO MARGARITOS RIMKEVICAITES PASLAUGU IR VERSLO MOKYKLA Panevezys, Litva

Dĺžka mobility :

Odchod žiakov zo Slovenska	10.5.2020
Pobyt žiakov na stáži	11. 5. – 22.5. 2020
Odchod žiakov z Čiech	23.5.2020

Financovanie mobility :

Projekt sa realizuje s podporou programu Erasmus+.

Obsah mobility :

Mobilita sa uskutoční u partnerskej školy v PANEVEZIO MARGARITOS RIMKEVICAITES PASLAUGU IR VERSLO MOKYKLA Panevezys, Litva a v zariadeniach, ktoré škola vlastní, resp. má s nimi zmluvný vzťah v rámci duálneho vzdelávania.

Náplň aktivít pre jednotlivé odbory

kuchár

- osvojenie si technologických postupov pri príprave šalátov
- samostatná práca v reštauračnom zariadení pri príprave mäsových a zeleninových polievok
- samostatná práca v kuchyni pri príprave jedál typických pre región (Saltibarsciai , Žihľavová polievka, Cepelinai, Chlieb (Kepta Duona), Kibinai koláče, Balendalia, Šašlykai, Kugelis, Blynai, Skuzdelinas , Spurgos, Žagarelia)

čaišník

- vybavovanie objednávok hostov so zameraním na kongresovú turistiku
- zostavenie ponukového lístku podľa gastronomických pravidiel
- podávanie pokrmov a nápojov jednoduchou obsluhou