



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 Szerencsi SZC Tokaji Kereskedelmi és Idegenforgalmi Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma, Tokaj, Maďarsko

**Dĺžka mobility :**

Odchod žiakov zo Slovenska	1.3.2020
Pobyt žiakov na stáži	2. 3. – 13.3. 2020
Odchod žiakov z Čiech	14.3.2020

**Financovanie mobility :**

Projekt sa realizuje s podporou programu Erasmus+.

**Obsah mobility :**

Mobilita sa uskutoční u partnerskej školy v Szerencsi SZC Tokaji Kereskedelmi és Idegenforgalmi Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollégiuma, Tokaj, Maďarsko 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 šalátov a ostatných jedál
- samostatná práca v kuchyni pri príprave jedál typických pre región (Újhazi, Halaszle, Studená ovocná polievka - višňová, jablková, ríbezľová, Hornobádska palacinka, Fazuľový guláš, Gundel

palacsinka, Žebró rezy, Somloi galusky, Töltöst káposta, Langoš)

čaišník

- vybavovanie objednávok hostov
- zostavenie ponukového lístku podľa gastronomických pravidiel
- podávanie pokrmov a nápojov jednoduchou obsluhou
- pripravovanie a podávanie nápojov, predovšetkým vína, snúbenie jedál a vína

cestovný ruch

- vypracovanie ltineráru 1 dňového výletu/exkurzie pre študentov v miestnom regióne
- realizovanie výletu/exkurzie pre žiakova podľa vypracovaného ltineráru ako sprievodca
- vypracovanie zájazdu pre vlastnú CK do európskej krajiny
- príprava pre sprievodcovskú činnosť – zistenie informácií o zájazde/ pobyte, klientoch, kontrola dokladov a platieb
- práca v informačnom centre- prezentácia možností pre turistov v regióne
- práca v hoteli