

**Střední škola potravinářská,
Smiřice, Gen. Govorova 110**



„Pilotní kurzy dalšího vzdělávání ve vybraných oblastech sektoru služeb Střední školy potravinářské ve Smiřicích “

**Operační program Vzdělávání pro konkurenceschopnost,
3.2 - Podpora nabídky dalšího vzdělávání**



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



KRÁLOVÉHRADSKÝ
KRAJ

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

REALIZÁTOR PROJEKTU:	Střední škola potravinářská, Smiřice, Gen. Govorova 110
KOORDINAČNÍ TÝM:	Manažer projektu: Ing. Ema Baboráková Odborný asistent: Machek Jan Účetní projektu: Ambrožová Jitka Lektorské zajištění: pedagogové školy
MÍSTO REALIZACE:	Střední škola potravinářská, Smiřice, Gen. Govorova 110
TERMÍN REALIZACE:	1.2.2010 – 30.6.2011
CELKOVÉ NÁKLADY:	825 069,- Kč



Cílem projektu je:

- ✓ zvýšit, prohloubit či rozšířit kvalifikaci účastníků pilotních kurzů
- ✓ jejich následná lepší uplatnitelnost na trhu práce
- ✓ zvýšení nabídky dalšího vzdělávání (a zájem o další vzdělávání) v regionu.

Základem projektu je uspořádání 4 pilotních kurzů:



"kuchař"

"číšník-barman"

"cukrář"

"pekař"

Harmonogram projektu

únor 2010 – srpen 2010

- setkání projektového týmu
- příprava podkladů a pilotních kurzů
- výběr dodavatelů
- inzerce

září 2010 – květen 2011

- realizace pilotních kurzů
- průběžná evaluace
- setkávání projektového týmu

červen 2011

- vyhodnocení realizovaných pilotních kurzů
- zajištění udržitelnosti projektu
- vyúčtování projektu, závěrečná administrace projektu
- příprava závěrečné monitorovací zprávy



K dosažení cíle projektu přispěje realizace 4 pilotních kurzů:

- ✓ Pilotní kurz "kuchař"
- ✓ Pilotní kurz "číšník-barman"
- ✓ Pilotní kurz "cukrář"
- ✓ Pilotní kurz "pekař"

Počet účastníků v kurzu:	8-12
Celkový počet účastníků:	min. 40
Počet úspěšných účastníků:	20
Hodinová dotace kurzů:	min. 50
Praktická část:	70%
Teoretická část:	30%



Tematické oblasti Pilotního kurzu „kuchař“



- ✓ **Studená kuchyně v moderním pojetí**
- ✓ **Dary moří, řek, lesů a hájů v těch nejchutnějších úpravách**
- ✓ **V jednoduchosti je krása aneb jednoduché moderní předkrmy těch nejlepších chutí**
- ✓ **Grilování nejen na zahrádce**
- ✓ **Fondy všech chutí a vůní**
- ✓ **Fusion aneb nebojte se promíchat gastronomii všech světadílů**
- ✓ **Zdravé pokrmy – hubněte bez drastických diet!**
- ✓ **Teoretická část snadno a zábavně**
- ✓ **Životní prostředí máme pouze jedno**



Tematické oblasti Pilotního kurzu „číšník – barman“

- ✓ Chutná káva „stokrát jinak“
- ✓ Tradiční a netradiční míchané nápoje
- ✓ Tradičně a netradičně připravené míchané nápoje
- ✓ „Není víno jako víno“
- ✓ Příprava slavnostních tabulí, vč. sestavení slavnostního menu
- ✓ Teoretická část snadno a zábavně
- ✓ Životní prostředí máme pouze jedno



Tematické oblasti Pilotního kurzu „cukrář“

- ✓ Umělecké modelování z karamelu
- ✓ Moderní restaurační talířové deserty
- ✓ Příprava moderních odlehčených dortů
- ✓ Minideserty – vhodné na bankety, rauty a recepce
- ✓ Umělecké modelování z čokolády
- ✓ Zdobení slavnostních dortů tradičně i netradičně
- ✓ Teoretická část snadno a zábavně
- ✓ Životní prostředí máme pouze jedno



Tematické oblasti Pilotního kurzu „pekař“

- ✓ Pečeme tradičně i netradičně
- ✓ Pečeme nejenom z mouky
- ✓ Moderní tvary pečiva aneb „nápadům se meze nekladou“
- ✓ Rautové a banketové pečivo
- ✓ Tradiční pečivo „pohled do historie“
- ✓ Teoretická část snadno a zábavně
- ✓ Životní prostředí máme pouze jedno



**Střední škola potravinářská,
Smiřice, Gen. Govorova 110**

Průběh projektu sledujte na www.ssp-smirice.cz

Děkuji Vám za pozornost.

Ing. Ema Baboráková, ředitelka školy

**Operační program Vzdělávání pro konkurenceschopnost,
3.2 - Podpora nabídky dalšího vzdělávání**

