



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 : 16.09.2019

Termín výberového konania: 18.09.2019

**Oprávnení uchádzači: žiaci 2. ročníkov odbory Kuchár, Čašník
žiacy 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 Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod Česká republika

Dĺžka mobility :

Odchod žiakov zo Slovenska	13.10.2019
Pobyt žiakov na stáži	14. 10. – 25.10. 2019
Odchod žiakov z Čiech	26.10.2019

Financovanie mobility :

Projekt sa realizuje s podporou programu Erasmus+.

Obsah mobility :

Mobilita sa uskutoční u partnerskej školy Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod 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 regionálnych jedál
 - samostatná práca v reštauračnom zariadení pri príprave jedál
 - samostatná práca v kuchyni pri príprave jedál typických pre región
- Re(Knedličky - zemiakovo oškvarkové, chľpaté, žemľové kysnuté koláče, Mrkvance, sekaná, Kulajda, Hubový Kubo, Šklbance, Sekaná a mleté mäso, Knedličky - zemiakovo oškvarkové , chľpaté, žemľové, Zemiakové placky, Kapustové ragú, Ovocné omáčky – slivková , šípková, Buchty

lekvárové iné kysnuté koláče, Sladké knedličky ovocné, lekvárové, tvarohové)

čaišník, servírka

- uvedenie hosťa, pomoc pri výbere z jedálneho lístka
- vybavovanie objednávok hosťov
- zostavenie ponukového lístku podľa gastronomických pravidiel
- podávanie pokrmov a nápojov jednoduchou obsluhou
- pripravovanie a podávanie nápojov, najmä baristika a čapovanie piva

Služby v cestovnom ruchu

- vypracovanie ltineráru 1 dňového výletu/exkurzie pre žiakov v miestnom regióne
- realizovanie výletu/exkurzie pre žiakov podľa vypracovaného ltineráru ako sprievodca
- práca s administratívnymi dokladmi v múzeu – odborné popisy zbierok, pracovné listy k výstave, evidenčné listy
- 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.