

Od września 2017 r. w Zespole Szkół nr 1 w Koszalinie realizowany jest projekt „Czas na ZAWODOWCA”. Uczestniczą w nim uczniowie kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa oraz nauczyciele przedmiotów zawodowych. Celem projektu jest podniesienie do 30 września 2020 roku jakości kształcenia w 18 zawodach prowadzonych przez 8 szkół zawodowych z Koszalina. Projekt skierowany jest do co najmniej 317 uczniów i 17 nauczycieli kształcenia zawodowego.

W ramach projektu uczniowie:

- technikum żywienia i usług gastronomicznych mają możliwość udziału w specjalistycznych szkoleniach branżowych w zakresie: carvingu; nowoczesnych technologii w gastronomii; nowoczesnych trendów w kulinarnym wykorzystaniu wieprzowiny, wołowiny, drobiu i ryb oraz kursach: baristy, barmana I-szego stopnia, somelierskich. Dodatkowo uczniowie wezmą udział w zajęciach z zakresu indywidualnego i grupowego doradztwa edukacyjno-zawodowego. Odbędą także płatne staże u pracodawców.
- technikum hotelarskiego mają możliwość udziału w specjalistycznych szkoleniach branżowych w zakresie: carvingu w mydłach; nowoczesnych techniki aranżacji jednostek mieszkalnych, nowoczesnych trendach w przygotowaniu śniadań hotelowych; kursach: animatora czasu wolnego, wyposażenia i obsługi urządzeń w hotelowych centrach wellness i Spa, baristy; barmana I-szego stopnia. Dodatkowo uczniowie wezmą udział w zajęciach z zakresu indywidualnego i grupowego doradztwa edukacyjno-zawodowego. Odbędą także płatne staże u pracodawców.

W ramach projektu nauczyciele przedmiotów zawodowych Zespołu Szkół nr 1 im. M. Kopernika będą mogli podjąć naukę na studiach podyplomowych uzupełniających i poszerzających wiedzę w nauczanych przedmiotach zawodowych oraz nadających uprawnienia do nauczania nowych przedmiotów zawodowych. Ponadto w ramach projektu zostaną doposażone w sprzęt niezbędny do realizacji specjalistycznych szkoleń: pracownia technologii gastronomicznej, pracownia przygotowania i ekspedycji śniadań, pracownia obsługi gości oraz pracownia hotelarska.

CARVING W MYDŁKACH

W dniu 9 grudnia 2017 roku w Zespole Szkół nr 1 w Koszalinie, odbyły się zajęcia z zakresu carvingu w mydłach. Szkolenie przeprowadził ***Paweł Sztenderski*** (Vice Mistrz Świata w Carvingu, Vice Mistrz Europy w Carvingu, Mistrz Polski w Carvingu, Mistrz Czech w Carvingu), właściciel Instytutu Sztuki Carvingu (Carving-Art Paweł Sztenderski).

Uczestnikami szkolenia była dwunasto osobowa grupa uczennic technikum hotelarskiego. Podczas szkolenia uczennice dowiedziały się o historii carvingu w mydłach oraz możliwości wykorzystania tej formy sztuki podczas dekorowania pomieszczeń hotelowych, łazienek w pokojach gości. Uczennice wykonały samodzielnie kilka kompozycji w mydłach handlowych oraz samodzielnie przygotowanych z bazy glicerynowej z dodatkiem wybranych przez siebie barwników i substancji zapachowych. Wszyscy uczestnicy po wykonaniu ostatniej kompozycji (formie egzaminu potwierdzającego nabyte podczas kursu umiejętności) otrzymali stosowne zaświadczenia o odbyciu szkolenia. Poniżej fotorelacja z odbytego szkolenia.





Projekt „Czas na ZAWODOWCA” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 8.8. Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.









CARVING W WARZYWACH I OWOCACH

W dniu 16 grudnia 2017 roku w Zespole Szkół nr 1 w Koszalinie, odbyły się zajęcia z zakresu carvingu w warzywach i owocach. Szkolenie przeprowadziła **Dominika Sadowska** (Vice Mistrzyni Europy, Dwukrotna zdobywczyni Pucharu Polski w Carvingu, Vice Mistrzyni Polski w Carvingu,), instructor carvingu w Instytucie Sztuki Carvingu (Carving-Art Paweł Sztenderski).

Uczestnikami szkolenia była dwunasto osobowa grupa uczniów technikum żywienia i usług gastronomicznych. Podczas szkolenia uczniowie dowiedzieli się o historii carvingu, używanych do tego narzędzi, sposobie ich konserwacji, właściwości wykorzystywanych surowców oraz możliwości wykorzystania tej formy sztuki podczas dekorowania potraw zarówno na talerzu konsumenta jak i różnego rodzaju bufetów. Uczniowie wykonali samodzielnie kilka pojedynczych rzeźb oraz nauczyli się je łączyć tworząc kompozycje przestrzenne. Wszyscy uczestnicy po wykonaniu ostatniej kompozycji (formie egzaminu potwierdzającego nabyte podczas kursu umiejętności) otrzymali stosowne zaświadczenia o odbyciu szkolenia. Poniżej fotorelacja z odbytego szkolenia.





Projekt „Czas na ZAWODOWCA” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 8.8. Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.









Projekt „Czas na ZAWODOWCA” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 8.8. Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.



SOMELIER

W dniach 19-20 maja 2018 roku w Zespole Szkół nr 1 w Koszalinie, odbyły się zajęcia z zakresu somelierstwa. Szkolenie przeprowadził **Arkadiusz Kurowski** (sommelier we francuskiej restauracji Chłodna 15 by Wilamowski w Warszawie – cieszącej się opinią jednej z najlepszych w Polsce). Uczestnikami szkolenia była dwunasto osobowa grupa uczniów technikum żywienia i usług gastronomicznych. Podczas szkolenia uczniowie dowiedzieli się czym jest wino i jak powstaje, poznali kraje winiarskie i najważniejsze szczepy. Nauczyli się również czytać etykiety na butelkach i rozpoznawać zapachy znajdujące się w winach (Le Nez du Vin) Poniżej fotorelacja z odbytego szkolenia.





Projekt „Czas na ZAWODOWCA” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 8.8. Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.



ODNOWA BIOLOGICZNA

W dniach 12-13 maja i 16-17 czerwca 2018 roku w Państwowej Wyższej Szkole Zawodowej w Koszalinie, odbyły się zajęcia z zakresu odnowy biologicznej. Szkolenie przeprowadziła kadra akademicka Instytutu Kultury Fizycznej i Zdrowia. Uczestnikami szkolenia była dwunasto osobowa grupa uczennic technikum hotelarskiego. Podczas szkolenia uczennice poznały metody i techniki odnowy biologicznej wykorzystywane w hotelowych centrach Wellness i Spa oraz sanatoriach. Uczestniczyły w zajęciach z masażu klasycznego, hydroterapii, fizykoterapii i kinezyterapii. Poniżej fotorelacja z odbytego szkolenia.



Projekt „Czas na ZAWODOWCA” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 8.8. Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.





BARMAN

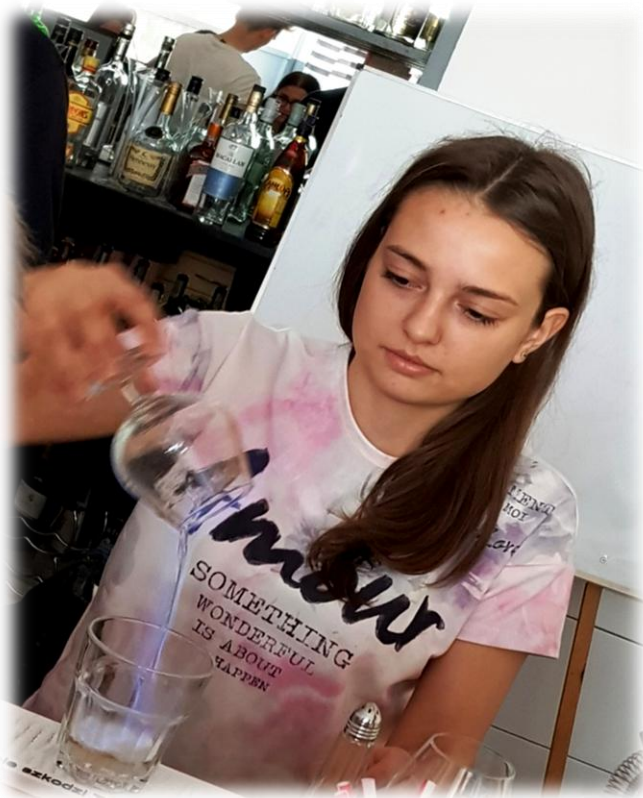
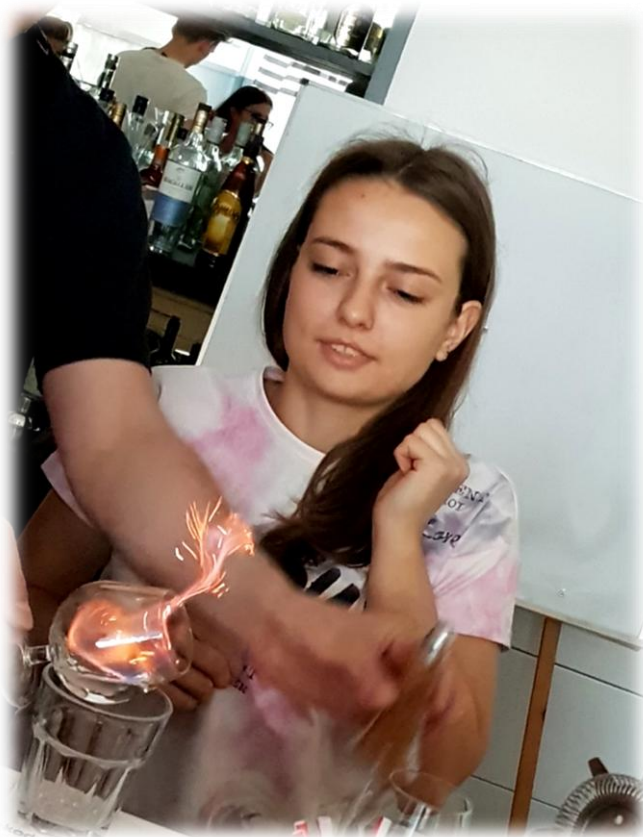
W dniach 1-3 czerwca 2018 roku w Zespole Szkół nr 1 w Koszalinie, odbył się kurs barmański I-szego stopnia. Szkolenie przeprowadziła **Ogólnopolska Szkoła Barmanów** z Warszawy. Trenerzy w osobach **Łukasza Zarzeckiego** (trener OSB, prowadzi szkolenia barmańskie I-szego I 2-go stopnia, współautor książki „Alkohole w Polsce i na świecie – przewodnik barmana”) i **Adriana Kamińskiego** (barman w “Zachodni Brzeg” w Warszawie) intensywnie pracowali nad grupą dwudziestu czterech uczniów i uczennic z technikum żywienia i usług gastronomicznych oraz technikum hotelarskiego. Uczniowie zapoznali się z historią miksologii, sylwetką barman i towaroznawstwem alkoholi. Ćwiczyli Free pouring, przygotowywali koktajle klasyczne i nowoczesne oraz wykonywali efektowne i płonące drinki (Rainbow Shots, Lamborghini Flaming). W ostatnim dniu przystąpili do egzaminu teoretycznego i praktycznego, który zakończył się otrzymaniem certyfikatu barman I-szego stopnia. Poniżej fotorelacja z odbytego szkolenia.





Projekt „Czas na ZAWODOWCA” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 8.8. Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.





Projekt „Czas na ZAWODOWCA” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 8.8. Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.







BARISTA

W dniach 22-23 oraz 29-30 czerwca 2018 roku w Zespole Szkół nr 1 w Koszalinie, odbył się kurs barista. Szkolenie przeprowadził **Arkadiusz Domurad**, (trener baristów z 9-cio letnim doświadczeniem. Na swoim koncie posiada ponad 1200 wyszkolonych kursantów; wśród których znajdujemy m.in. zwycięzców prestiżowych imprez branżowych, np. zwyciężczyni Olimpiady Kawy 2017 czy zwyciężczyni Sowa Cafe Cup 2016. Arkadiusz ma na swoim koncie również liczne tytuły, między innymi: Vice Mistrza Polski Baristów 2016, czy II Vice mistrza Polski Latte Art 2016. Obecnie tworzy nową markę **Story Coffee Roasters**) oraz **Piotr Markowski** (trener basistów z 8-śmio letnim doświadczeniem, finalista krajowych i międzynarodowych konkursów branżowych specjalizujący się w alternatywnych metodach przygotowywania kawy). Uczniowie pod opieką trenerów poznali drogę owocu kawowca od sadzonki, po filiżankę, metodę zbioru, obróbki oraz palenia. Nauczyli się przygotowywać samodzielnie idealne espresso na podstawie analizy procesu ekstrakcji i wykorzystywać je do tworzenia kaw mlecznych. Poniżej fotorelacja z odbytego szkolenia.











Zbigniew Walczak
Szkolny Koordynator Projektu
Zespołu Szkół nr 1 im. M. Kopernika w Koszalinie

Projekt „Czas na ZAWODOWCA” współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Działania 8.8. Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020.