



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Získávání dílčích kvalifikací v oblasti gastronomie/registrační číslo projektu CZ.1.07/3.2.05/03.0003

Vážení,

dovolujeme si Vám **zcela bezplatně nabídnout účast v projektu**, který připravila a realizuje naše škola v rámci operačního programu **Vzdělávání pro konkurenceschopnost**. Nabízíme Vám **tak účast, popř. účast Vašich zaměstnanců v kurzech, které mají za cíl zabezpečit odborný růst, případné získání dílčí kvalifikace, prohloubit základní znalosti a především odborné dovednosti a tím zvýšit kvalitu práce.**

Níže uvádíme základní informace o projektu.

Stručný obsah projektu:

Projekt byl spuštěn 1. 3. 2012 a do současné doby je ve fázi pečlivých příprav pro pilotní ověření. V současné době dokončujeme tvorbu vzdělávacích programů a studijních opor (učební texty, videofilmy, testové soubory a e-learning). **Od září 2013 budou otevřeny v rámci pilotního ověření přípravné kurzy, které umožní absolvovat zkoušku a získat dílčí kvalifikaci.**

Ověřování a uznávání je realizováno prostřednictvím tzv. autorizovaných osob. Autorizovaná osoba je osoba, která má oprávnění ověřovat způsobem vymezeným v příslušném hodnotícím standardu dosažení odborné způsobilosti uchazeče – tedy oprávnění zkoušet a vydávat osvědčení o uznání profesní kvalifikace. V tomto případě **je naše škola touto autorizovanou osobou.**

Pro koho je projekt určen:

Cílovou skupinou jsou zaměstnanci gastronomických provozů (restaurace, jídelny, bufety, rychlé občerstvení apod.) v rámci Olomouckého kraje.

Jedná se o zaměstnance:

1. **bez dokladu o kvalifikaci**
2. **s dokladem o kvalifikaci (s výučním listem nebo maturitním vysvědčením)**

Proč tyto kurzy nabízíme:

1. Některým zaměstnancům schází doklad o kvalifikaci, i když mají dlouhodobé zkušenosti s prací a ovládají ji.
2. Zaměstnanci jsou vytíženi v zaměstnání, a přesto se musí neustále vzdělávat v oboru a získávat nové dovednosti.
3. I když by potřebovali, často nemají příležitost zúčastnit se běžných komerčních kurzů určených kuchařům nebo číšníkům díky jejich finanční náročnosti.
4. Nemají příležitost setkávat se s pracovníky z jiných podniků a porovnat způsoby práce a situaci na různých pracovištích.
5. **Na základě úspěšně dokončených dílčích kvalifikací je možné složit závěrečnou zkoušku a získat výuční list.**

Proč se kurzu zúčastnit:

Projekt

1. nabízí významnou pomoc při uspokojování potřeb cílové skupiny,
2. dodává exkluzivní nové informace a dovednosti v kurzech vedených špičkovými odborníky,
3. chystá nové multimediální pomůcky v podobě studijních opor z konkrétních oblastí,
4. umožní získání dílčích kvalifikací,
5. rozvíjí vztahy mezi pracovníky a umožní předávání zkušeností a dovedností,
6. zájemci mohou absolvovat i více kurzů (získat více dílčích kvalifikací).

TENTO PROJEKT JE SPOLUFINANCOVÁN EVROPSKÝM SOCIÁLNÍM FONDEM A STÁTNÍM ROZPOČTEM ČESKÉ REPUBLIKY

Manažer projektu: PhDr. PaedDr. Bc. Oldřich Baďura * e-mail: reditel@sirava.cz

Odborný garant projektu: Mgr. Pavel Fridrich * e-mail: fridrich@sirava.cz

Koordinátor projektu: Ing. Martin Kovář * e-mail: kovar@sirava.cz

www.sirava.cz * tel. 581 207 106 * fax: 581 203 769 * e-mail: info@sirava.cz



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Získávání dílčích kvalifikací v oblasti gastronomie/registrační číslo projektu CZ.1.07/3.2.05/03.0003

Jaké kurzy Vám nabídneme:

a) Pro získání dílčí kvalifikace:

1. Příprava teplých pokrmů (65-001-H) - 8 vyučovacích hodin, 10 osob
2. Příprava pokrmů studené kuchyně (65-002-H) - 8 vyučovacích hodin, 10 osob
3. Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení (65-003-E) - 8 vyučovacích hodin, 10 osob
4. Příprava minutek (65-004-H) - 8 vyučovacích hodin, 10 osob
5. Jednoduchá obsluha hostů (65-007-H) - 8 vyučovacích hodin, 10 osob
6. Složitá obsluha hostů (65-008-H) - 8 vyučovacích hodin, 10 osob
7. Kuchař expedient (65-011-E) - 8 vyučovacích hodin, 10 osob
8. Barman (65-009-H) - 8 vyučovacích hodin, 10 osob
9. Sommelier (65-010-H) - 8 vyučovacích hodin, 10 osob

b) Nad rámec dílčí kvalifikace, podstatný pro administrativu v restauraci nebo jídelně:

10. Software pro zajištění činnosti gastronomického provozu - 40 vyučovacích hodin, 10 osob

Kdo kurzy povede:

výše uvedené kurzy budou zajišťovány a vedeny lektory z řad špičkových odborníků z oboru s bohatou lektorskou zkušeností v dané problematice.

Jaký bude přínos pro Vás a Vaše zaměstnance:

- kurzy jsou všechny bezplatné
- účastníci obdrží zdarma:
- studijní materiály v tištěné podobě,
- výukový film k dané problematice
- přístup k e-learningové podpoře výuky (internetová podpora výuky)
- zvýšení kvalifikace Vašich zaměstnanců
- prohloubení základních znalostí a dovedností pro jejich práci
- účastníci budou aktivně zapojeni do kurzu, vše si vyzkouší

Další důležité informace:

Kurzy proběhnou od 9/2013 do 6/2014 v prostorách Střediska odborné přípravy školní restaurace Bečva, nábr. PFB 21 v Přerově a v odborných učebnách školy.

Zkoušející připraví zkoušku k získání dílčí kvalifikace a potom ji v souladu se zákonem č. 179/2006 Sb., o ověřování a uznávání výsledků dalšího vzdělávání jako zástupce žadatele provede a vydá úspěšným absolventům certifikáty.

Veškeré další informace získáte také na tel. kontaktu 581 200 473 (Mgr. Pavel Fridrich), nebo prostřednictvím e-mailové adresy: info@sirava.cz nebo fridrich@sirava.cz

Věříme, že Vás naše nabídka osloví a pokud ano, již nyní je možné do kurzů Vaše zaměstnance průběžně přihlašovat.



Ing. Martin Kovář
ředitel školy

TENTO PROJEKT JE SPOLUFINANCOVÁN EVROPSKÝM SOCIÁLNÍM FONDEM A STÁTNÍM ROZPOČTEM ČESKÉ REPUBLIKY

Manažer projektu: PhDr. PaedDr. Bc. Oldřich Baďura * e-mail: reditel@sirava.cz

Odborný garant projektu: Mgr. Pavel Fridrich * e-mail: fridrich@sirava.cz

Koordinátor projektu: Ing. Martin Kovář * e-mail: kovar@sirava.cz

www.sirava.cz * tel. 581 207 106 * fax: 581 203 769 * e-mail: info@sirava.cz