

Leonardo da Vinči programos mobilumo projektas

Nr. LLP-LdV-IVT-2011-LT-0504

„Virėjų, padavėjų-barmenų profesinių įgūdžių tobulinimas“

Projekto tikslas – tobulinti virėjo, padavėjo-barmeno specialybių mokinių profesines žinias ir praktinius maisto ruošimo bei aptarnavimo kultūros įgūdžius, didinti jų konkurencingumą ir integraciją į Lietuvos ir ESdarbo rinką.

Koordinatorius: Kėdainių profesinio rengimo centras

PARTNERIS: JONAVOS POLITECHNIKOS MOKYKLA

PRIIMANČIOJI ORGANIZACIJA: Fethiye tourism training center (Turkija, Fetija)

Biudžetas: 16000 EUR

VYKDYMO EIGA: PROJEKTO DALYVIAI – PADAVĖJO BARMENO, VIRĖJO PROFESIJŲ MOKINIAI. JIE stažuotės užsienyje metu susipažins su populiariausių pasaulio virtuvių (Viduržemio jūros regiono, italų, indų, tailandiečių, turkų) ir šiuo metu europoje itin madingos „fusion cuisine“ (suvienyta virtuvė) virtuvės pagrindu sukurtais patiekalais, jų gamyba ir patiekimu bei įgis reikiamų praktinių įgūdžių. MOKINIAI VYKS Į 4 SAVAIČIŲ STAŽUOTĘ TURKIJOJE, FETHIYE TOURISM TRAINING CENTER ORGANIZACIJOJE. ŠI MOKYMO ĮSTAIGA YRA FETIJOS REGIONE, KURIS ŠIUO METU YRA VIENAS POPULIARIAUSIŲ TURKIJOS KURORTŲ.

Projekto metu sieksime šių rezultatų:

- 12 projekto dalyvių-virėjo, padavėjo-barmeno specialybių mokinių - įgys specialaus aptarnavimo praktinės patirties; populiariausių pasaulio virtuvių patiekalų, gėrimų ruošimo, serviravimo bei patiekimo svečiams praktinių įgūdžių.
- parengsime kalbinio ir kultūrinio parengimo medžiagą;
- parengsime mokymosi medžiagą - Viduržemio jūros regiono, italų, turkų, indų, tailandiečių ir „fusion cuisine“ virtuvių aprašymai-pristatymai;
- organizuosime kitų šalių patiekalų pristatymą-degustaciją.