



Rzeczpospolita
Polska



województwo
łódzkie

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt numer RPLD.11.03.01-10-0007/21 pn. „KUCHNIA Z KLASĄ” współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020.

Od 1 października 2022 roku placówka nasza realizuje projekt „Kuchnia z klasą”.

Projekt współfinansowany jest ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020.

Oś priorytetowa XI Edukacja, Kwalifikacje, Umiejętności, Działanie XI.3 Kształcenie zawodowe, Poddziałania XI.3 Kształcenie zawodowe.

Projekt realizowany będzie do 31 marca 2023 r.

Celem projektu jest zwiększenie jakości kształcenia zawodowego i podniesienie kompetencji zawodowych u 24 uczennic i 10 nauczycieli z terenu województwa łódzkiego poprzez uczestnictwo w szkoleniach zawodowych i kursach zawodowych, a także doradztwo zawodowe i wyposażenie pracowni kształcenia zawodowego w nowoczesny sprzęt w celu poprawy zdolności do zatrudnienia 24 uczennic oraz dostosowanie kierunku kształcenia do potrzeb regionalnego rynku pracy.

Grupę docelową projektu stanowić będą uczennice Szkoły Branżowej I stopnia przy Młodzieżowym Ośrodku Wychowawczym nr 3 w Łodzi oraz nauczyciele uczący w tej placówce.

Całkowita wartość projektu: 492.249,75 PLN

Rekrutacja do projektu trwać będzie od 12.10.2022 do 19.10.2022 r.

Wszelkie dokumenty niezbędne do procesu rekrutacji pobrać można na stronie <https://mow3.pl/projekty/kuchnia-z-klasa> lub w biurze projektu w pokoju 02.

Biuro projektu pracuje w godzinach 10-14 w dni powszednie.

Z koordynatorem projektu można kontaktować się poprzez pocztę elektroniczną k.wiewiora@mow3.elodz.edu.pl lub telefonicznie 535720885

Wypełnione dokumenty rekrutacyjne składać można w sekretariacie MOW nr 3 w Łodzi.

Zadania projektu:

- a) KURS KELNERSKI (zadanie 3): Skierowany do 24 uczennic projektu (UP) kierunku kształcenia kucharz i krawiec .realizowany w wymiarze 16 /gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 64h (4gr.*16h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).

- b) KURS CARVING W DEKORACJI POTRAW (zadanie 3) Skierowany do 24 (UP) kierunku kucharz i krawiec, realizowany w wymiarze 12h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 48 h (4gr.*12h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).
- c) KURS OBSŁUGI KAS FISKALNYCH (zadanie 3) Skierowany do 24 (UP) kierunku kucharz i krawiec, realizowany w wymiarze 8h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 32 h (4gr.*8h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).
- d) KURS STREET FOOD (zadanie 3) Skierowany do 24 (UP) kierunku kucharz i krawiec, realizowany w wymiarze 10h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 40h (4gr.*10h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).
- e) Zajęcia warsztatowe pozalekcyjne z zakresu gastronomii dla uczennic kierunku kucharz i krawiec (zadanie 4) ZAJĘCIA WARSZTATOWE Z KUCHNI Skierowane do 24 (UP) (4gr x 6 UP) 80/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 320h (4gr.*80h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).
- f) Zajęcia warsztatowe pozalekcyjne z zakresu gastronomii dla uczennic kierunku kucharz i krawiec (zadanie 4) ZAJĘCIA WARSZTATOWE Z CUKIERNICTWA Skierowane do 24 (UP) (4gr x 6 UP) 20h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 80h (4gr.*20h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).
- g) Zajęcia warsztatowe pozalekcyjne z zakresu gastronomii dla uczennic kierunku kucharz i krawiec (zadanie 4) ZAJĘCIA WARSZTATOWE Z OBSŁUGI KONSUMENTA I KELNERSTWA Skierowane do 24 (UP) (4gr x 6 UP) 16h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 64h (4gr.*16h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).
- h) Zajęcia warsztatowe pozalekcyjne z zakresu gastronomii dla uczennic kierunku kucharz i krawiec (zadanie 4) ZAJĘCIA WARSZTATOWE INFORMATYCZNE Skierowane do 24 (UP) (4gr x 6 UP) 20h/gr.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 80h (4gr.*20h/gr.) dla 24UP (4gr.*6UP).
- i) Zajęcia z doradztwa zawodowego (zadanie 5) Skierowane do 24 (UP) kierunku kształcenia kucharz i krawiec realizowane w wymiarze 40 h/gr – zajęcia grupowe.
Łącznie w okresie realizacji projektu: 160h (4gr.*40h/gr.) dla 24UP (4gr),
1. Wsparcie dla nauczycieli kształcenia zawodowego MOW NR 3 w Łodzi poprzez udział w n/w szkoleniach:
- a) Szkolenie „NIEZBĘDNIK KULINARNY” w Akademii Kurta Schellera (zadanie2): 2 dni szkoleniowe, skierowane do 2 nauczycieli zawodu
- b) Szkolenie „WYKWINTNE DESERY” w Centrum Słodkiej Dekoracji w Poznaniu (zadanie 2): 2 dni szkoleniowe, skierowane do 2 nauczycieli zawodu
- c) Szkolenie z obsługi zakupionego sprzętu (zadanie 2): 6h Skierowane do 2 nauczycieli.
- d) Branżowe szkolenie informatyczne (zadanie 2) 14h Skierowane do 2 nauczycieli
- e) Szkolenie z obsługi zakupionego sprzętu i wyposażenia (zadanie 2): 16h. Skierowane do 8 nauczycieli.