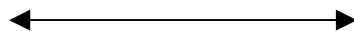


Leonardo da Vinci



W ramach programu Leonardo da Vinci Szkoła Policealna nr 13 uczestniczy zarówno jako koordynator - twórca projektów, ale również jako partner - organizacja przyjmująca.

Szkoła jako koordynator projektów LdV:

Projekty wymian i staży zrealizowane przez szkołę w latach 2003-2005

1. „Europejskie standardy obsługi gościa w przedsiębiorstwach hotelarskich w Saksonii (PL04/A/Pla/174097)

Partner: *FU Gemeinnutzige Bildungseinrichtung fur Fortbildung, Niemcy*

Beneficjenci: 12 słuchaczy z kierunku Technik Hotelarstwa

Cel projektu:

- zapoznanie słuchaczy ze standardami obsługi gości w hotelach niemieckich,
- opanowanie i stosowanie w praktyce programu rezerwacji FIDELIO,
- dekoracja wnętrz hotelowych

2. *„Receptury, techniki sporządzania oraz sposoby serwowania przystawek tradycyjnej kuchni włoskiej”*
(PL/04/A/Pla/174098)



Partner: Istituto Professionale di Stato per Servizi Alberghieri della Ristorazione,
Senigallia, Włochy

Beneficjenci: 3 słuchaczy kierunku Technik Organizacji Usług Gastronomicznych
3 słuchaczy kierunku Kelner – Sommelier

Cele projektu:

- zapoznanie ze standardami obsługi gościa amatora cygar,
- poznanie technik serwowania piwa
- poznanie sposobów produkcji piwa,
- rozbudzenie zamiłowania do zawodu, docenienie wartości ciągłego uczenia się i doskonalenia,
- zdobycie nowych umiejętności językowych z zakresu słownictwa zawodowego i ogólnego,
- poznanie kultury i tradycji Włoch, zwłaszcza regionu Marche,
- zwiększenie szans zatrudnienia na polskim i zagranicznym rynku pracy,
- kontynuowanie współpracy pomiędzy szkołami w dziedzinie gastronomii i obsługi konsumenta

3. „Mariaż wina i Dania” (M03/107/k/D/140)

Partner: Istituto Professionale di Stato
per Servizi Alberghieri della Ristorazione,
Cingoli, Włochy



Beneficjenci: 3 nauczycieli zawodu

Cele projektu:

- zapoznanie się z tradycjami żywieniowymi Włoch,
- wymiana wiedzy zawodowej i doświadczeń w zakresie doradztwa win
- doskonalenie wiedzy z zakresu sensoryki i enologii,
- poznanie nowoczesnych tendencji w obsłudze gościa,
- zdobycie nowych umiejętności językowych z zakresu słownictwa zawodowego i ogólnego,
- poznanie kultury i tradycji Włoch, zwłaszcza regionu Marche,
- kontynuowanie współpracy pomiędzy szkołami w dziedzinie gastronomii i obsługi konsumenta

Projekty wymian i staży realizowane przez szkołę w roku 2007

1. „Bogactwo mórz”

- techniki sporządzania i serwowania dań
z ryb i owoców morza
(PL/06/A/Pla/174004)



Partner: Istituto di Istruzione Secondaria Superiore, Marguerita di Savoia, Włochy

Beneficjenci: 3 słuchaczy kierunku Kucharz
3 słuchaczy kierunku Kelner – Sommelier

Cele projektu:

- zainteresowanie tradycjami żywieniowymi we Włoszech,
- poznanie stosowanych produktów, technik sporządzania potraw na bazie ryb i owoców morza
- poznanie technik podawania i serwowania ryb i owoców morza,
- doskonalenie wiedzy z zakresu sensoryki i enologii, mariaż win z daniami
- poznanie nowoczesnych tendencji w obsłudze gościa,
- rozbudzenie zamiłowania do zawodu, docenienie wartości ciągłego uczenia się i doskonalenia,
- zdobycie nowych umiejętności językowych z zakresu słownictwa zawodowego i ogólnego,
- poznanie kultury i tradycji Włoch, zwłaszcza regionu Puglia,
- zwiększenie szans zatrudnienia na polskim i zagranicznym rynku pracy,

2. „Arca Olearia”

*- wartość odżywcza i zastosowanie
oliwy z oliwek w kuchni
(PL/06/A/Pla/174136)*



Partner: Istituto Professionale di Stato per Servizi Alberghieri della Ristorazione
Senigallia, Włochy

Beneficjenci: 4 słuchaczy kierunku Kucharz
4 słuchaczy kierunku Kelner – Sommelier

Cele projektu:

- zainteresowanie tradycjami żywieniowymi we Włoszech,
- poznanie stosowanych produktów, technik sporządzania potraw oliwy,
- poznanie technik podawania i serwowania potraw na bazie oliwy,
- poznanie wartości technik tłoczenia, odżywczych i różnorodnego zastosowania oliwy z oliwek
- doskonalenie wiedzy z zakresu sensoryki i enologii, mariaż win z daniami
- poznanie nowoczesnych tendencji w obsłudze gościa,
- rozbudzenie zamiłowania do zawodu, docenienie wartości ciągłego uczenia się i doskonalenia,
- zdobycie nowych umiejętności językowych z zakresu słownictwa zawodowego i ogólnego,
- poznanie kultury i tradycji Włoch, zwłaszcza regionu Marche,
- zwiększenie szans zatrudnienia na polskim i zagranicznym rynku pracy,