



TYTUŁ PROJEKTU:

RAPORT KOŃCOWY Z OPRACOWANIA I WDROŻENIA PILOTAŻOWEGO PROGRAMU DOSKONALENIA ZAWODOWEGO W PRZEDSIĘBIORSTWACH DLA NAUCZYCIELI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO

Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów



Projekt realizowany przez Dora Metal Sp. z o.o.
na podstawie umowy UDA-POKL-03.04.03-00-061/10-00

Priorytet III. Wysoka jakość systemu edukacji

Działanie 3.4. Otwartość systemu edukacji
w kontekście uczenia się przez całe życie.

Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnienie uczenia się przez całe życie –
projekty konkursowe Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

Projekt realizowany od 1 marca 2011 r. do 31 sierpnia 2012 r.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Informacje podstawowe:

Pilotażowy program doskonalenia dla nauczycieli branży gastronomicznej opracowano podczas dwudniowej konferencji

Liczba uczestników konferencji: 67 osób

Przeprowadzono staże dla nauczycieli branży gastronomicznej

Czas trwania staży: 2 tygodnie

Liczba zaplanowanych i zrealizowanych edycji: 13

Liczba osób, które odbyły staż: 157

Skład zespołu projektowego:

Koordinator projektu: Waldemar Kryjewski

Asystent koordynatora: Paweł Szelerski

Administrator do spraw staży: Andrzej Parafiniuk

Administrator finansowy: Justyna Kryjewska

Cel ogólny projektu:

Opracowanie i wdrożenie pilotażowego programu doskonalenia praktycznego nauczycieli przedmiotów gastronomicznych w zakresie obsługi sprzętu i urządzeń gastronomicznych.

Cele szczegółowe założone w ramach projektu to:

- Podwyższenie kompetencji praktycznych i teoretycznych nauczycieli w kierunku gastronomicznym w zakresie obsługi nowoczesnego sprzętu gastronomicznego, nowoczesnych i zdrowych technik przygotowywania potraw, w formie 2 tygodniowych staży z wykorzystaniem wyposażenia gastronomicznego w oparciu o wypracowany program pilotażowy.
- Opracowanie zbioru materiałów dydaktycznych z zakresu obsługi nowoczesnego sprzętu gastronomicznego.
- Opracowanie filmu dydaktycznego z warsztatów praktycznych.
- Wzrost i aktualizacja wiedzy i kompetencji nauczycieli, podniesienie jakości nauczania w szkolnictwie zawodowym w zakresie obsługi nowoczesnego sprzętu i urządzeń (założony min. przyrost umiejętności nauczycieli o 10%).
- Kontynuacja współpracy między pracodawcą a szkołami.
- Już w okresie realizacji projektu odnotowaliśmy wzrost zainteresowania współpracą ze strony szkół, nasz zakład produkcyjny odwiedziło 6 szkół uczestniczących w projekcie, dla których przygotowaliśmy pokaz kulinarny z zastosowaniem między innymi pieca konwekcyjno-parowego. Ponadto 8 szkół, z których nauczycieli odbywali staż uczestniczyło w organizowanych przez nas cyklicznie konkursach kulinarnych w Centrum Techniki Kulinarnej w Warszawie. Nasz projekt zakładał współpracę z co najmniej 5-ciu szkołami.



Jan Polcyn – Prezes Zarządu Dora Metal, z wykształcenia inżynier mechanik, absolwent Politechniki Poznańskiej. Pomysłodawca i twórca jednego z największych w Polsce, profesjonalnego Centrum Techniki Kulinarnej Doram w Warszawie, które jest otwarte dla wszystkich, których działalność związana jest z gastronomią. Założyciel i szef jednej z największych w branży HORECA Grupy Dora Metal, którą od 2004 r. tworzą firmy Dora Metal Sp. z o.o. wraz z Centrum Techniki Kulinarnej i Kromet Sp. z o.o. Grupa kieruje na rynek kompleksową i bardzo zróżnicowaną ofertę wyposażenia i usług dla profesjonalnej gastronomii.

Członek wielu klubów i organizacji m.in. Business Centre Club, Polskiej Akademii Gastronomicznej, Stowarzyszenia Naukowo-Technicznego Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczego (członkostwo honorowe). Laureat prestiżowego tytułu „Ambasador Fair Play”.

Drodzy Państwo,

z satysfakcją przedstawiam Państwu podsumowanie projektu, realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki „Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów”. Jako prezes firmy, która zorganizowała i przeprowadziła ten projekt, jestem pod ogromnym wrażeniem, jak wiele udało się osiągnąć podczas 13-tu edycji 2-tygodniowych spotkań naszych trenerów z nauczycielami podczas staży.

Miałem okazję obserwować umiejętności uczestników zarówno pierwszego, jak i ostatniego dnia staży i byłem pod dużym wrażeniem profesjonalizmu osiągniętego w tak krótkim czasie. Myślę, że nie byłoby to możliwe w innym miejscu niż w Centrum Techniki Kulinarnej, z innymi ludźmi niż wybitni trenerzy i wykładowcy, a także pracownicy Dory Metal, koordynatorzy projektu, a przede wszystkim nauczyciele – aktywni i zaangażowani, chętni do poznania wszystkich tajników realnej, profesjonalnej kuchni.

Pragnę serdecznie podziękować i pogratulować wszystkim współuczestniczącym w realizacji projektu, jestem przekonany, że przeprowadzony przez Dora Metal projekt będzie wzorem dla innych, podobnych projektów podnoszących poziom kształcenia w szkolnictwie.

Jan Polcyn

Prezes Zarządu Dora Metal Sp. z o.o.

DORA METAL jest wiodącą firmą branży gastronomicznej w Polsce, legitymującą się długoletnią tradycją i doświadczeniem w projektowaniu i produkcji profesjonalnych urządzeń dla sektora HORECA.

Firma powstała w 1992 roku jako spółka z ograniczoną odpowiedzialnością i opiera się wyłącznie na polskim prywatnym kapitale. 20-letnia obecność firmy na rynku, konsekwentnie realizowana polityka podnoszenia jakości oraz nowoczesny park maszynowy sprawiły, iż wyroby ze znakiem DORA METAL funkcjonują w ponad 100 000 obiektów w kraju i za granicą. Wśród nich znajdują się: kuchnie restauracyjne i hotelowe, pomieszczenia kuchenne szpitali i stołówek pracowniczych, stołówki żołnierskie i kasyna wojskowe, cukiernie, piekarnie, lodziarnie, bary, kluby, puby i kawiarnie.

Oferta Grupy DORA METAL cieszy się ogromnym uznaniem i zaufaniem wśród fachowców i klientów branży gastronomicznej. Najwyższa jakość wyrobów, nowoczesne wzornictwo oparte na najnow-

szych światowych trendach, estetyka wykonania i dbałość o szczegóły oraz funkcjonalność i niezawodność ich działania, to efekt zaawansowanej technologii produkcji, wiedzy i doświadczenia oraz dobrego zrozumienia potrzeb klientów.

Od wielu lat firma aktywnie wspiera wszelkie działania dla rozwoju rynku gastronomicznego szczególnie zaś szkoły gastronomiczne. Z zamiarem wsparcia rozwoju gastronomii powstało Centrum Techniki Kulinarnej, które było gospodarzem dla realizacji projektu „Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów”.

Uzupełnieniem oferty firmy dla branży gastronomicznej było otwarcie 2009 roku Centrum Techniki Kulinarnej DORAM w Warszawie, z którego korzystają między innymi szkoły.

Spis treści

- 9 PILOTAŻOWY PROGRAM STAŻY DLA NAUCZYCIELI BRANŻY GASTRONOMICZNEJ REALIZOWANY W CENTRUM TECHNIKI KULINARNEJ W WARSZAWIE W RAMACH PROJEKTU POKL „NAUCZYCIEL – MISTRZEM MŁODYCH MISTRZÓW”
- 13 TEMATYKA POGRAMU SZKOLEŃ Z PODZIAŁEM NA DNI
- 19 WYKAZ SPRZĘTU OBSŁUGIWANEGO PRZEZ NAUCZYCIELI PODCZAS STAŻY W CTK WARSZAWA
- 27 WYNIKI EWALUACJI Z REALIZACJI STAŻY W RAMACH OPRACOWANIA I PILOTAŻOWEGO WDROŻENIA PROGRAMU DOSKONALENIA ZAWODOWEGO W PRZEDSIĘBIORSTWACH DLA NAUCZYCIELI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO
- 47 KOMENTARZE UCZESTNIKÓW STAŻY
- 83 METODY I TECHNIKI PRZEKAZU WIADOMOŚCI I UMIEJĘTNOŚCI ZDOBYTYCH W TRAKCIE STAŻY W CENTRUM TECHNIKI KULINARNEJ W WARSZAWIE WYPRACOWANE PRZEZ NAUCZYCIELI



Waldemar Kryjewski

(mgr inż.) odbył studia na Politechnice Poznańskiej na Wydziale Budowy Maszyn, ukończył studium pedagogiczne oraz studia podyplomowe z Marketingu, Informatyki i Technologii Informatycznej. Ukończył również liczne kursy kwalifikacyjne w kraju i za granicą. Zajmował stanowiska nauczyciela, doradcy, wizytatora kuratorium oświaty, trenera i wykładowcy. W nowym systemie nadzoru prowadził ewaluacje zewnętrzne w szkołach i placówkach. Jest współautorem dwóch podręczników dla młodzieży i studentów, wydanych w języku niemieckim z dziedziny marketingu i bankowości. Jest pomysłodawcą, a także realizatorem przedsięwzięć i projektów międzynarodowych. Został odznaczony między innymi przez Prezydenta Rzeczypospolitej Polskiej i Ministra Edukacji Narodowej. Od marca 2011 r. pełnił funkcję koordynatora projektu POKL - Priorytet 3.4.3 /Wysoka jakość systemu oświaty/.

Szanowni Państwo,

przekazując Wam niniejszy raport końcowy z opracowania i wdrożenia pilotażowego programu doskonalenia zawodowego w przedsiębiorstwach dla nauczycieli kształcenia zawodowego mam przyjemność stwierdzić, iż przestrzeń stworzona przez Ministerstwo Edukacji Narodowej w zakresie doskonalenia zawodowego w przedsiębiorstwach spełnia oczekiwania nauczycieli branży zawodowej oraz pracodawców. To nauczyciel winien być mistrzem, fachowcem swojej branży w teorii i praktyce, aby dalej mógł kształcić młodych mistrzów pod potrzeby rynku pracy. To udało nam się osiągnąć podczas realizacji naszego projektu, którego miałem przyjemność być koordynatorem. Duże zaangażowanie zespołu projektowego i pracowników firmy Dory Metal, spotkało się z wysoką aktywnością nauczycieli odbywających staże, którzy dzięki stworzonym im warunkom, wspieranym trenerom, opiekunom zespołu projektowego, efektywnie wykorzystali każdą minutę stażu, co potwierdzają wyniki ewaluacji oraz wyniki testu końcowego. Swoje zadowolenie nauczyciele wyrażają również w komentarzach zamieszczonych na stronie projektu. Cieszymy się, że spełniliśmy Państwa oczekiwania, było to możliwe dzięki wysokiemu zaangażowaniu wszystkich osób i firm, które włączone zostały w realizację projektu, to właśnie im pragnę serdecznie podziękować.

Waldemar Kryjewski
Koordynator Projektu



Jacek Grochowina

” Udział w projekcie był dla mnie wyjątkowym doświadczeniem i cieszę się, że mogłem pracować od początku do końca z każdą grupą stażystów. Moim doświadczeniem zdobytym w lokalach gastronomicznych przodujących w rankingach kulinarnych w kraju i za granicą mogłem podzielić się z nauczycielami, którym starałem się przekazać klasyczne oraz najnowocześniejsze trendy kulinarne. Projekt „Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów” uważam za bardzo udany i życzę wszystkim, aby tego typu projektów było jak najwięcej, tak aby każdy z nauczycieli mógł odbyć co najmniej jeden taki staż, który z pewnością wpłynie na jakość pracy z młodzieżą.

■ W latach 2010-2011 prowadził jako szef kuchni Restaurację Amber Room i Klub Polskiej Rady Biznesu, zdobywcy potrójnej nagrody na najlepszą restaurację w Polsce w konkursie Noble Wine&Food 2010. W latach 2008-2010 executive sous chef w Klubie Polskiej Rady Biznesu. Wcześniej spędził 5 lat pracując w Londynie w Hotelu Ritz. Doświadczenie zdobywał również w londyńskich restauracjach Le Gavroche, Capitol, Tom Aikens, The Grill w Hotelu Dorchester i w Kensington Roof Gardens, a także w Dubaju u światowej sławy szefa kuchni Emila Mineva w restauracji Vu's. Jest laureatem wielu nagród, w tym „Annual Award of Excellence 2008”, II miejsce w konkursie Esscofier, II miejsce Caviar Trophy oraz brązowy medal podczas międzynarodowego konkursu we Włoszech 2010 Andria Qoco. Organizator i przewodniczący jury pierwszej edycji konkursu młodych talentów kuchnia „Monamour 2010”. Autor polskiej kolacji podczas gali zjazdu Międzynarodowej Akademii Gastronomicznej w Paryżu w 2011 roku.



Leszek Gryka

„ Staże, które odbywały się w Centrum Techniki Kulinarnej Dora Metal w Warszawie, miały na celu zapoznanie nauczycieli polskich szkół gastronomicznych z obsługą nowoczesnego sprzętu i zasadami przygotowania potraw. Sposób oraz warunki techniczne przeprowadzenia staży według moich dotychczasowych doświadczeń w tym zakresie – były idealne, co pozwoliło nauczycielom poznać zakres umiejętności kulinarnych wymaganych przez pracodawców od młodego personelu gastronomii w Polsce i Europie. Przyjęta forma – staż umożliwił nauczycielom wymianę doświadczeń z mistrzami zawodu kucharz i wzbogacenie uczestników o wiadomości teoretyczne i praktyczne – niemożliwe do uzyskania w szkole, a niejednokrotnie w normalnie działającym lokalu. Zapewnienie nowoczesnego wyposażenia polskich szkół gastronomicznych daje nadzieję na sukces, a ucznia uczyni nośnikiem postępu, według myśli francuskiego twórcy współczesnej gastronomii „Losy narodów zależą od sposobu, w jaki się odżywiają”.

Organizator i współorganizator wielu konkursów i pokazów kulinarnych w Polsce. Pomysłodawca założeń i współorganizator Kulinarnego Pucharu Polski. Organizator wyjazdów i medalowych powrotów reprezentacji polskich kucharzy z konkursów kulinarnych w BRNIE i RIVA DEL GARDA, a także Olimpiady Kulinarnej we Frankfurcie i Kulinarnego Pucharu Świata w Luksemburgu. Laureat konkursów w Polsce i za granicą – w tym zdobywca tytułu Królewski Kucharz Węgier. Członek jury wielu prestiżowych konkursów w Polsce i za granicą, takich jak Mistrzostwa Polski w Grillowaniu, Sielawa, Zielone Czapki Bonduelle, Polish Prestige Hotels, Brno, Riva Del Garda. Jako Prezes Stowarzyszenia Polskich Kucharzy i Cukierników zainicjował powstanie regionalnych oddziałów stowarzyszenia. Doświadczenie zawodowe zdobywał w Hotelach Orbisowskich, pełnił funkcję szefa kuchni w restauracjach i w Hotelu Park w Poznaniu. Swoje umiejętności doskonalił podczas praktyk w hotelach i restauracjach we Francji i Szwajcarii (Lozanna i Genewa).





Krzysztof Gac

” Z dużą satysfakcją wziąłem udział w projekcie Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów. Możliwość przekazania swojej wiedzy i umiejętności kulinarnych z odrobiną sztuki artystycznej sprawia, że zajęcia prowadzi się z prawdziwą przyjemnością. Dzięki dobrej organizacji udało się przekazać nauczycielom podstawy carvingu owocowo-warzywnego. Uśmiechnięte i dumne twarze uczestników z własnoręcznie wykonanych dekoracji motywują do dalszej pracy, aby potrawy były równie piękne co i smaczne.

■ Krzysztof Gac – „rzeźbiarz w kuchni” – kucharz, doświadczenie zdobywał w kuchni hotelu Marriott. Obecnie jego materia są owoce, warzywa i przede wszystkim lód. Swoje prace prezentował już w wielu krajach, podziwiali je podczas bankietów i wykwintnych kolacji najmożniejsi i najważniejsi ludzie świata. Największą rzeczą kucharz-artysta wykonał w Bukareszcie, która przedstawiała Jefferson Memorial w Waszyngtonie upamiętniającą autora amerykańskiej Deklaracji Niepodległości.



Barbara Kowieska

” Bardzo ciekawe spotkania z możliwością wymiany wielu doświadczeń. Dzięki stażom w Centrum Techniki Kulinarnej nauczyciele mieli unikalną sposobność zapoznania się z profesjonalnym zapleczem kuchennym zorganizowanym w aspekcie obowiązujących przepisów – w szczególności HACCP. Jestem głęboko przekonana, że czas spędzony w CTK Warszawa wpłynie pozytywnie na edukację młodych gastronomów.

■ Barbara Kowieska odbyła studia w Szkole Głównej Gospodarstwa Wiejskiego na kierunku Technologia Żywności i Żywnienia Człowieka, w ramach studiów podyplomowych ukończyła Nowoczesną Organizację i Zarządzanie w Gastronomii oraz liczne szkolenia w tym: HACCP w zakładach przemysłu spożywczego i gastronomii.



Rafał Adamek

” Na początku chciałbym podziękować za możliwość udziału w przygodzie z nauczycielami w ramach projektu POKL, realizowanego przez Dora Metal. Było to dla mnie bardzo miłe i ciekawe doświadczenie, jestem zaszczycony faktem, iż moją pasją do kawy mogłem podzielić się z nauczycielami reprezentującymi różne regiony Polski.

■ Rafał Adamek, kucharz, członek i certyfikowany barista SCAE, również Mistrz Polski Baristów, uczestnik Mistrzostw Świata Baristów 2006r., zdobywca trzeciego miejsca w Mistrzostwach Polski Latte Art 2007 r., uczestnik Drużynowych Mistrzostw Europy Moskwa 2007, zdobywca drugiego miejsca w Konkursie Coffee Flair Challenge 2008 r. Triest. Prowadzi szkołę parzenia kawy Coffee Project i jest trenerem w firmie Combi Co.

PILOTAŻOWY PROGRAM STAŻY DLA NAUCZYCIELI BRANŻY GASTRONOMICZNEJ REALIZOWANY W CENTRUM TECHNIKI KULINARNEJ W WARSZAWIE W RAMACH PROJEKTU POKL „NAUCZYCIEL – MISTRZEM MŁODYCH MISTRZÓW”

Cele programu:

- podniesienie kompetencji praktycznych i teoretycznych nauczycieli kształcących w kierunkach gastronomicznych w zakresie obsługi nowoczesnego sprzętu i urządzeń gastronomicznych,
- podniesienie świadomości zdrowego żywienia poprzez stosowanie nowoczesnych technik przygotowywania potraw z wykorzystaniem najnowocześniejszego wyposażenia gastronomicznego,
- podniesienie jakości nauczania i wiedzy kadry kształcenia zawodowego w branży gastronomicznej.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



W wyniku odbycia staży nauczyciel powinien poznać:

- a) zasady systemu bezpieczeństwa i jakości żywienia HACCP w praktyce – omówione na przykładzie kuchni Centrum Techniki Kulinarnej;
- b) zasady BHP w zakładzie gastronomicznym;
- c) technologię i strukturę organizacyjną profesjonalnej kuchni restauracyjnej;
- d) nowoczesną gastronomię – prezentacja wzorcowego zakładu gastronomicznego na przykładzie CTK;
- e) budowę i zasady działania urządzeń stanowiących wyposażenie CTK, niżej wymienione;
- f) nowoczesne metody gotowania;
- g) interesujące wybrane aspekty nowoczesnych technik kulinarnych;
- h) nowoczesne i zdrowe techniki sporządzania potraw;
- i) wpływ zastosowania odpowiedniego sprzętu na wartość odżywczą potraw;
- j) zasady działania i użytkowania poznanego sprzętu.

W wyniku odbycia staży nauczyciel powinien nabyć umiejętności w zakresie obsługi następującego sprzętu i urządzeń:

- a) pieca konwekcyjno-parowego,
- b) schładzarki szokowej i schładzarko-zamrażarki,
- c) kuchni indukcyjnej/płyt indukcyjnych,
- d) sprzętu chłodniczego,
- e) |sprzętu grzewczego /do pieczenia, do frytowania i gotowania na parze,
- f) płyt grillowych,
- g) opiekacza salamander,
- h) sprzętu kuchni molekularnej, cyrkulatora, syfonów,
- i) pakowarek do pakowania próżniowego,
- j) ekspresów ciśnieniowych i automatów do kaw,
- k) sprzętu do obróbki mięsa,
- l) kotłów warzelnych,
- ł) mikserów, blenderów i malaksera
- m) maszyn i urządzeń do mieszania,
- n) zmywarek,

- o) młynków koloidalnych,
- p) Paco Jeta,
- r) sokowirówki,
- s) zestawu do carvingu,
- t) wag elektronicznych,
- u) szafek do podgrzewania talerzy.

Nauczyciel powinien poznać i nabyć umiejętności pracy w systemach:

- a) Cook & Chill / Cook&freeze,
- b) gotowania w niskich temperaturach.

Nauczyciel, w wyniku odbycia stażu, poza umiejętnościami obsługi nowoczesnego sprzętu kulinarnego, stanowiącego wyposażenie Centrum Techniki Kulinarnej, powinien udoskonalić swoje umiejętności w zakresie:

- a) rozdrabniania warzyw,
- b) filetowania ryb,
- c) obróbki i przygotowania potraw z owoców morza,
- d) luzowania drobiu i mięsa zwierząt rzeźnych
- e) przygotowywania wywarów mięsnych i rybnych,
- f) carvingu,
- g) glazurowania mięs,
- h) stopnia wysmażenia mięs,
- i) dekorowania potraw,
- j) obliczenia wartości energetycznej i odżywczej potraw,
- k) określania wartości odżywczych potraw,
- l) analizowania zmian fizykochemicznych zachodzących podczas przygotowania potraw,
- ł) wyliczania kosztu potrawy,
- m) wyliczania zapotrzebowania,
- n) przeliczania jednostek,
- o) przygotowania deserów,
- p) przygotowania dań kuchni molekularnej.

Wszystkie czynności są omawiane i demonstrowane przez instruktora/trenera na opisanych wyżej urządzeniach, a następnie samodzielnie wykonywane przez uczestników staży.

Każdy uczestnik wspomagany przez trenera przygotowuje codziennie przykładowe dania, dokonuje ich prezentacji, omawia sprzęt, który został użyty do przygotowania potraw, a pozostali uczestnicy dokonują oceny.

Podczas staży nauczyciele wypracowują skuteczne metody i techniki przekazu zdobytych wiadomości i umiejętności uczniom.

Każdy uczestnik staży otrzymuje film dydaktyczny przedstawiający korzystanie z podstawowych urządzeń nowoczesnej kuchni: pieca konwekcyjnego i schładzarki szokowej oraz dokumentację zdjęciową z odbytego stażu. Ponadto podręcznik na temat zdrowej kuchni, zestaw przepisów kulinarnych, które były wykorzystywane podczas stażu oraz poradnik w zakresie obsługi sprzętu.

Uczestnicy odbywają również zajęcia z kucharzem kuchni restauracyjnej – sobota 4 godziny.

- Liczba godzin: 80 w CTK + 4 w kuchni restauracyjnej
- Liczba dni: 10 + sobota
- Liczba uczestników: 12
- Liczba trenerów: 6

TEMATYKA PROGRAMU SZKOLEŃ Z PODZIAŁEM NA DNI

TYDZIEŃ I

DZIEŃ I PONIEDZIAŁEK

Obsługiwany sprzęt i urządzenia:

ekspresy ciśnieniowe, automaty do kawy, młynek do kawy, zmywarka.

1. Zapoznanie uczestników z rodzajami urządzeń, ich rozmieszczeniem i zasadami działania. Informacje zakresu BHP i systemu higieny HACCP /4 godziny/.

- PRZEDSTAWIENIE PLANU SZKOLENIA I ORGANIZACJĘ ZAJĘĆ.
- ZAPOZNANIE Z RODZAJAMI URZĄDZEŃ W KUCHNI CTK.
- ZAPOZNANIE Z ROZKŁADEM URZĄDZEŃ WEDŁUG ICH WYKORZYSTANIA .
- ZAPOZNANIE Z ZASADAMI DZIAŁANIA URZĄDZEŃ.
- DIAGNOZA UMIEJĘTNOŚCI W ZAKRESIE OBSŁUGI SPRZETU GASTRONOMICZNEGO (diagnoza na wejściu).
- SYSTEM HIGIENY HACCP W PRAKTYCE.
- BHP W GASTRONOMII NA PRZYKŁADZIE KUCHNI CTK.

2. Obsługa ekspresów ciśnieniowych /4 godziny/.

- ĆWICZENIA W ZAKRESIE OBSŁUGI EKSPRESÓW CIŚNIENIOWYCH I AUTOMATÓW DO KAWY.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



DZIEŃ II WTOREK

Obsługiwany sprzęt i urządzenia:

płyty i garnki indukcyjne, piec konwekcyjno-parowy, schładzarka szokowa, salamander, mikser ręczny, kocioł warzelny, młynek koloidalny, zmywarki.

3. Podstawy do sosów i zup kuchni międzynarodowej /8 godzin/.

- PRZYGOTOWANIE WYWARÓW I SOSÓW.
- ROZDRABNIANIE WARZYW – NAUKA SPOSOBÓW KROJENIA I ZWIĄZANYCH Z TYM OKREŚLEŃ.
- POTRAWY Z WARZYWAMI I ZUPY- PRAKTYCZNE PRZYGOTOWANIE (na ciepło i zimno).

DZIEŃ III ŚRODA

Obsługiwany sprzęt i urządzenia:

płyty i garnki indukcyjne, piec konwekcyjno-parowy, schładzarka szokowa, frytownica, salamander, płyta grillowa, zmywarki, młynek koloidalny, malakser.

4. Obróbka wstępna i przygotowanie potraw z drobiu /8 godzin/.

- LUZOWANIE I WYKORZYSTANIE POSZCZEGÓLNYCH ELEMENTÓW DROBIU W POTRAWACH.
- PRZYGOTOWYWANIE POTRAWY Z DROBIU – na ciepło i zimno.
- PRZYGOTOWANIE DODATKÓW I SOSÓW.

DZIEŃ IV CZWARTEK

Obsługiwany sprzęt i urządzenia:

płyty i garnki indukcyjne, piec konwekcyjno-parowy, sonda pieca konwekcyjnego, schładzarka szokowa, miksery, malakser, formy do terrin (silipatowe i metalowe), maszynka do mielenia mięsa (WILK), podgrzewacz talerzy, młynek koloidalny, zmywarki.

5. Przygotowanie zakąsek zimnych i ciepłych oraz sosów i dodatków do zakąsek /8 godzin/.

- POTRAWY ZAKĄSKOWE.
- DODATKI I SOSY DO ZAKĄSEK .
- REGENERACJA POTRAW.

DZIEŃ V PIĄTEK

Obsługiwany sprzęt i urządzenia:

profesjonalne zestawy narzędzi do carvingu, piec konwekcyjno-parowy, podgrzewacz talerzy, młynek koloidalny, zmywarki.

6. Carving owocowo-warzywny z wykorzystaniem profesjonalnego sprzętu /4 godziny/.

- CARVING, ELEMENTY DEKORACYJNE.

7. Regeneracja potraw, prezentacja na talerzach i półmiskach, określanie wartości odżywczej i energetycznej /4 godziny/.

- PRZYGOTOWANIE ZAKĄSEK W PIECU KONWEKCYJNYM.
- REGENERACJA POTRAW Z UWZGLĘDNIENIEM ZMIAN FIZYKOCHEMICZNYCH.
- PRZYGOTOWANIE TALERZY W PODGRZEWACZACH.
- PREZENTACJA POTRAW NA TALERZACH I PÓŁMISKACH Z WYKORZYSTANIEM ELEMENTÓW DEKORACYJNYCH (OWOCOWO-WARZYWNYCH).

DZIEŃ VI SOBOTA

Obsługiwany sprzęt i urządzenia:

piec konwekcyjno-parowy, kuchnia elektryczna, wyciągi i okapy, salamander, płyta grillowa, maszynka do obróbki mięsa, trzon kuchenny, lada wydawcza, cataplana, lawa do smażenia/pieczenia, kuchnia gazowa.

8. Zapoznanie nauczycieli ze specyfiką odwiedzanej kuchni restauracyjnej, wspólne przygotowanie potraw /4 godziny/.



TYDZIEŃ II

DZIEŃ VII PONIEDZIAŁEK

Obsługiwany sprzęt i urządzenia:

Paco Jet, piec konwekcyjno-parowy, schładzarka szokowa, miksery, malakser, syfony, młynek koloidalny, zmywarki.

9. Przygotowanie potraw z użyciem Paco Jeta /8 godzin/.

- WYKORZYSTANIE PACO JETA W PRZYGOTOWANIU POTRAW.
- SAŁATKI I SOSY.

DZIEŃ VIII WTOREK

Obsługiwany sprzęt i urządzenia:

piec konwekcyjno-parowy, schładzarka szokowa, frytownica, płyta grillowa, opiekacz – salamander, płyta indukcyjna, miksery, malakser, młynek koloidalny, zmywarki.

10. Sposoby obróbki i przygotowania potraw z mięs /8 godzin/.

- POTRAWY Z MIĘS – SPOSOBY PRZYGOTOWANIA ZE SZCZEGÓLNYM UWZGLĘDNIENIEM MARYNOWANIA I PEKLOWANIA.
- LUZOWANIE I PORCJOWANIE RÓŻNYCH RODZAJÓW MIĘS.
- SPOSOBY I STOPNIE WYSMAŻENIA.
- OBRÓBKA TERMICZNA W PIECU KONWEKCYJNO-PAROWYM DUZYCH PORCJI MIESA Z WYKORZYSTANIEM SONDY.
- DODATKI, SOSY – na ciepło i zimno.
- PREZENTACJA POTRAW NA TALERZACH.

DZIEŃ IX SRODA

Obsługiwany sprzęt i urządzenia:

piec konwekcyjno-parowy, schładzarka szokowa, frytownica, płyta grillowa, opiekacz-salamander, płyta indukcyjna, miksery, malakser, młynek koloidalny, zmywarki.

11. Sposoby obróbki i przygotowania potraw z ryb i owoców morza

/8 godzin/.

- SPOSOBY OBRÓBK I WSTĘPNEJ RYB I OWOCÓW MORZA – SPOSOBY PRZYGOTOWANIA ZE SZCZEGÓLNYM UWZGLĘDNIENIEM MARYNOWANIA.
- POTRAWY Z RYB I OWOCÓW MORZA – na ciepło i zimno.
- SOSY I DODATKI DO POTRAW RYBNYCH.
- PREZENTACJA POTRAW NA TALERZACH.

DZIEŃ X CZWARTEK

Obsługiwany sprzęt i urządzenia:

piec konwekcyjno-parowy, schładzarka szokowa, frytownica, płyta grillowa, opiekacz – salamander, płyta indukcyjna, miksery, malakser, młynek koloidalny, zmywarki.

12. Samodzielne wykonanie przygotowanie potraw przez uczestników

z wykorzystaniem całego dostępnego sprzętu w CTK /8 godzin/.

- PRACA NA URZĄDZENIACH – PRZYGOTOWANIE POTRAW PRZEZ SIEBIE WYBRANYCH WEDŁUG RÓŻNYCH TECHNIK KULINARNYCH, RÓWNIEŻ Z WYKORZYSTANIEM PRODUKTÓW PRZETWORZONYCH.

DZIEŃ XI PIĄTEK

Obsługiwany sprzęt i urządzenia:

sprzęt do kuchni molekularnej, piec konwekcyjno-parowy, schładzarka szokowa, płyta indukcyjna, miksery, malakser, sokowirówka, młynek koloidalny, zmywarki.

13. Obsługa sprzętu kuchni molekularnej i przygotowanie deserów

/8 godzin/.

- KUCHNIA MOLEKULARNA.
- DESERY (ZIMNE I CIEPŁE).



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



MIEJSCE ODBYWANIA STAŻY

Centrum Techniki Kulinarnej, znajdujące się w biznesowym sercu Warszawy, jest największym w Polsce gastronomicznym centrum szkoleniowym z profesjonalnie wyposażonymi stanowiskami treningowymi, wzorcowym zapleczem gastronomicznym, widownią, salą konferencyjną, systemem monitorującym i wygodnym parkingiem.

Świetne położenie oraz kompleksowe wyposażenie powierzchni ponad 1000 m² zapewnia maksimum korzyści. W odróżnieniu od miejsc służących głównie nauce gotowania CTK DORAM daje możliwości praktycznego poznania wszelkich technik gotowania oraz zasad prawidłowego doboru sprzętu używanego w gastronomii, cukiernictwie, przetwórstwie żywności czy dziedzinach pokrewnych.

Ze względu na rozmiar miejsca, położenie, dostępność, warunki techniczne i profesjonalne wyposażenie jest to obecnie jedyne takie miejsce, w którym można: uczyć się, wymienić doświadczenia, doskonalić lub zaprezentować swój talent.

W wentylowanych i klimatyzowanych pomieszczeniach znajdują się praktycznie wszystkie urządzenia niezbędne w technologii kuchni. Korzystając z Centrum Techniki Kulinarnej, można skorzystać z prostych narzędzi i urządzeń kuchennych, jak i bardzo profesjonalnych sprzętów takich, jak piece konwekcyjno-parowe, schładzarki szokowe czy wysokiej klasy zmywarki. W sali znajduje się widownia z 48 miejscami siedzącymi i wygodnymi pulpitemi do notowania.

Do dyspozycji Centrum Techniki Kulinarnej oddaje także wzorcowe zaplecze gastronomiczne, tak aby każdy zainteresowany mógł poznać zasady tworzenia i projektowania profesjonalnej kuchni oraz salę konferencyjną wyposażoną w bar kawiarniany.

W Centrum Techniki Kulinarnej gościli największe sławy świata gastronomii, koronowane głowy, gwiazdy małego i wielkiego ekranu oraz przedstawiciele najróżniejszych firm, instytucji i placówek edukacyjnych z kraju i zagranicy.



Centrum Techniki Kulinarnej to największa kuchnia pokazowo-szkoleniowa w Polsce. Centrum posiada bogate wyposażenie AV i nagłośnienie, dzięki czemu goście i uczestnicy wydarzeń kulinarnych mają doskonały widok na wszystko, co dzieje się na sali.



Centrum Techniki Kulinarnej posiada 12 niezależnych stanowisk, gdzie może wygodnie pracować duża grupa osób. Stanowisko prezentacyjne umożliwia przeprowadzenie pokazów kulinarnych. W tym przypadku grupa kursantów obserwuje pokaz z bliska, ale prezentację może śledzić nawet 50 osób zgromadzonych na widowni, która dysponuje wygodnymi siedzeniami oraz tabletami.

WYKAZ SPRZĘTU OBSŁUGIWANEGO PRZEZ NAUCZYCIELI PODCZAS STAŻY W CTK WARSZAWA



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





**1. Piec konwekcyjno-parowy
firmy KROMET**



**2. Schładzarka szokowa
firmy DORA METAL**



**Piec koweacyjno-parowy
w zestawie ze schładzarką szokową
firm KROMET i DORA METAL**



3. Kuchnia indukcyjna/płyty indukcyjne firmy KROMET

4. Sprzęt chłodniczy firmy DORA METAL



5. Sprzęt grzewczy (do pieczenia i frytowania) firmy KROMET



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



6. Płyty grillowe firmy KROMET



7. Sprzęt kuchni molekularnej



8. Pakowarka do pakowania próżniowego firmy VALKO

9. Ekspresy ciśnieniowe



10. Sprzęt do obróbki mięsa



11. Kotły warzelne firmy KROMET



12. Miksery



13. Maszyny i urządzenia do mieszania



14. Zmywarki firmy WINTERHALTER



Młynek
koloidalny

15. Pacojet





16. Szafki do podgrzewania talerzy firmy DORA METAL

Ponadto:



Cyrkulator



Thermomix



Syfony



Sokowirówka



Waga
elektroniczna



Zestaw
do carvingu



WYNIKI EWALUACJI Z REALIZACJI
STAŻY DLA NAUCZYCIELI
W RAMACH OPRACOWANIA
I PILOTAŻOWEGO WDROŻENIA
PROGRAMU DOSKONALENIA
ZAWODOWEGO W PRZEDSIĘBIORSTWACH
DLA NAUCZYCIELI KSZTAŁCENIA
ZAWODOWEGO



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



EDYCJA I

- Liczba osób przystępująca do realizacji stażu – 12
- Liczba osób, która ukończyła staż – 12 /100%/
- Liczba wydanych certyfikatów – 12
- Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 33%
- Najwyższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 84%
- Średni przyrost umiejętności wszystkich uczestników stażu edycji I (12 osób) – 52%
- Frekwencja grupy: 100%

EDYCJA II

- Liczba osób przystępująca do realizacji stażu – 12
- Liczba osób, która ukończyła staż – 12 /100%/
- Liczba wydanych certyfikatów – 12
- Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 50%
- Najwyższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 76%
- Średni przyrost umiejętności wszystkich uczestników stażu edycji II (12 osób) – 61%
- Frekwencja grupy: 98,4%

EDYCJA III

- Liczba osób przystępująca do realizacji stażu – 12
- Liczba osób, która ukończyła staż – 12 /100%/
- Liczba wydanych certyfikatów – 12
- Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 43%
- Najwyższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 83%
- Średni przyrost umiejętności wszystkich uczestników stażu edycji III (12 osób) – 66%
- Frekwencja grupy: 99,2%

EDYCJA | IVA

- Liczba osób przystępująca do realizacji stażu – 12
- Liczba osób, która ukończyła staż – 12 /100%/
- Liczba wydanych certyfikatów – 12
- Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 26%
- Najwyższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 86%
- Średni przyrost umiejętności wszystkich uczestników stażu edycji IVA (12 osób) – 65%
- Frekwencja grupy: 99,2%

EDYCJA | IVB

- Liczba osób przystępująca do realizacji stażu – 12
- Liczba osób, która ukończyła staż – 12 /100%/
- Liczba wydanych certyfikatów – 12
- Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 38%
- Najwyższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 75%
- Średni przyrost umiejętności wszystkich uczestników stażu edycji IV B (12 osób) – 56%
- Frekwencja grupy: 95,00%

EDYCJA | V

- Liczba osób przystępująca do realizacji stażu – 12
- Liczba osób, która ukończyła staż – 12 /100%/
- Liczba wydanych certyfikatów – 12
- Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 51%
- Najwyższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 81%
- Średni przyrost umiejętności wszystkich uczestników stażu edycji V (12 osób) – 68%
- Frekwencja grupy: 100%



EDYCJA VI

- Liczba osób przystępująca do realizacji stażu – 12
- Liczba osób, która ukończyła staż – 12 /100%/
- Liczba wydanych certyfikatów – 12
- Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 33%
- Najwyższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 72%
- Średni przyrost umiejętności wszystkich uczestników stażu edycji VI (12 osób) – 57%
- Frekwencja grupy: 98%

EDYCJA VII

- Liczba osób przystępująca do realizacji stażu – 12
- Liczba osób, która ukończyła staż – 12 /100%/
- Liczba wydanych certyfikatów – 12
- Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 35%
- Najwyższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 75%
- Średni przyrost umiejętności wszystkich uczestników stażu edycji VII (12 osób) – 56%
- Frekwencja grupy: 97,00%

EDYCJA VIII

- Liczba osób przystępująca do realizacji stażu – 12
- Liczba osób, która ukończyła staż – 12 /100%/
- Liczba wydanych certyfikatów – 12
- Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 38%
- Najwyższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 81%
- Średni przyrost umiejętności wszystkich uczestników stażu edycji VIII (12 osób) – 59%
- Frekwencja grupy: 98%

EDYCJA IX

- Liczba osób przystępująca do realizacji stażu – 12
- Liczba osób, która ukończyła staż – 12 /100%/
- Liczba wydanych certyfikatów – 12
- Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 41%
- Najwyższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 69%
- Średni przyrost umiejętności wszystkich uczestników stażu edycji IX (12 osób) – 56%
- Frekwencja grupy: 95%

EDYCJA X

- Liczba osób przystępująca do realizacji stażu – 12
- Liczba osób, która ukończyła staż – 12 /100%/
- Liczba wydanych certyfikatów – 12
- Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 44%
- Najwyższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 78%
- Średni przyrost umiejętności wszystkich uczestników stażu edycji X (12 osób) – 61%
- Frekwencja grupy: 98,41%

EDYCJA XI

- Liczba osób przystępująca do realizacji stażu – 12
- Liczba osób, która ukończyła staż – 12 /100%/
- Liczba wydanych certyfikatów – 12
- Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 30%
- Najwyższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 89%
- Średni przyrost umiejętności wszystkich uczestników stażu edycji XI (12 osób) – 57%
- Frekwencja grupy: 97,62%



- Liczba osób przystępująca do realizacji stażu – 13
- Liczba osób, która ukończyła staż – 13 /100%/
- Liczba wydanych certyfikatów – 13
- Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 35%
- Najwyższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 76%
- Średni przyrost umiejętności wszystkich uczestników stażu edycji XII (12 osób) – 53%
- Frekwencja grupy: 98,41%

ZESTAWIENIE ZBIORCZE DLA 13 EDYCJI STAŻY

- Liczba osób przystępująca do realizacji stażu – 157
 - Liczba osób, która ukończyła staż – 157 /100%/
 - Liczba wydanych certyfikatów – 157
 - Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 26%
 - Najwyższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki – 89%
 - Średni przyrost umiejętności wszystkich uczestników staży (157 osób) 59%
 - Frekwencja średnia udziału wszystkich nauczycieli w stażach: 98,01%
-
- Minimalna liczba osób przystępująca do realizacji stażu założona w projekcie – 117
 - Minimalna liczba osób kończąca staż założona w projekcie – 117
 - Minimalna liczba wydanych certyfikatów założona w projekcie – 117
 - Najniższy przyrost umiejętności Uczestnika/Uczestniczki założony w projekcie – 10%
 - Minimalna frekwencja uczestnika podczas stażu: 80,00%

Powyższe zestawienie ukazuje fakt osiągnięcia założonych wskaźników, na szczególną uwagę zasługuje bardzo wysoki wskaźnik frekwencji uczestników podczas staży – 98,01% oraz bardzo wysoki średni przyrost umiejętności na poziomie 59,00%. Poziom umiejętności w zakresie obsługi sprzętu badano na rozpoczęciu staży – na wejściu oraz na zakończenie staży – na wyjściu. Tak wysoki wynik wskazuje na skuteczne metody i formy pracy trenerów zatrudnionych w projekcie do realizacji wypracowanego programu, jak również treści programowe zapewniające osiągnięcia zakładanego celu głównego projektu, jakim było podniesienie kompetencji nauczycieli kształcących w kierunkach gastronomicznych w zakresie obsługi nowoczesnego sprzętu i urządzeń gastronomicznych.

Na koniec każdego dnia zajęć prowadzona była ewaluacja w formie ankiety i wywiadu fokusowego. Każdy uczestnik dostarczał informacji zwrotnej w całym okresie stażu na 11 ankietach oraz uczestniczył w 11 wywiadach, prowadzonych w oparciu o arkusz wywiadu.

W czasie realizacji staży zebrano i przeanalizowano 1686 ankiet i przeprowadzono 143 wywiady z uczestnikami. Wyniki ewaluacji przedstawiono w raportach cząstkowych, opracowanych dla każdej edycji.

Wyniki zbiorcze dla wszystkich edycji przedstawiają się następująco:

Liczba analizowanych ankiet: 1686

1. Jak ocenia Pan/Pani organizację dzisiejszego dnia w aspekcie wykorzystania czasu?

bardzo dobrze	dobrze	raczej dobrze	średnio	raczej źle	trudno powiedzieć
90,12%	7,78%	1,62%	0,48%	0,0%	0,0%

2. Jak ocenia Pan/Pani zaangażowanie zespołu projektowego na rzecz organizacji dzisiejszego dnia?

bardzo dobrze	dobrze	raczej dobrze	średnio	raczej źle	trudno powiedzieć
93,29%	5,78%	0,79%	0,14%	0,0%	0,0%



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



3. Jak ocenia Pan/Pani wystąpienie trenera/kucharza w aspekcie przekazu wiadomości i umiejętności?

bardzo dobrze	dobrze	raczej dobrze	średnio	raczej źle	trudno powiedzieć
93,42%	5,75%	0,75%	0,08%	0,0%	0,0%

4. Jak ocenia Pan/Pani dobór metod i form pracy w realizacji tematu dnia?

bardzo dobrze	dobrze	raczej dobrze	średnio	raczej źle	trudno powiedzieć
90,21%	8,35%	0,90%	0,54%	0,0%	0,0%

5. Jak ocenia Pan/Pani dzisiejszy dzień szkolenia/stażu w aspekcie jego przydatności w pracy z młodzieżą?

bardzo dobrze	dobrze	raczej dobrze	średnio	raczej źle	trudno powiedzieć
88,77%	8,92%	1,28%	1,03%	0,0%	0,0%

Średnio aż 91,2% uczestników stażu oceniło problematykę poruszaną w powyższych pytaniach bardzo dobrze, 7,3% odpowiedzi pasuje się na skali wokół oceny dobrze, natomiast 1,1% odpowiedzi badanych nauczycieli dotyczy słowa raczej dobrze, a 0,4% średnio. Żaden z uczestników nie użył określenia raczej źle, jak również trudno powiedzieć.

Podsumowanie i wnioski z prowadzonych w każdym dniu stażu wywiadów

13 edycji, razem przeprowadzono 143 wywiady

W każdym dniu stażu nauczyciele wskazywali nowe umiejętności w zakresie obsługi sprzętu, które nabyli w danym dniu. Wymieniali sprzęt, z którego korzystali zgodnie z założeniami programu zajęć. Na koniec każdego dnia zajęć nauczyciele wymieniali zdobyte umiejętności, które ich zdaniem są ważne w pracy z uczniem i które zostaną przez nich wykorzystane po zakończeniu stażu. Nauczyciele nie wymienili żadnych utrudnień i propozycji zmian w programie na przyszłość. W uwagach podkreślali miłą atmosferę sprzyjającą inwencji własnej, świetną organizację stażu i opiekę.

Przyrost umiejętności uczestników staży w odniesieniu do rodzaju obsługiwanych urządzeń:

LP	Nazwa sprzętu	Nabyty przyrost umiejętności obsługi
1	Piec konwekcyjno-parowy	64,18%
2	Schładzarka szokowa	87,12%
3	Kuchnia indukcyjna – płyty indukcyjne	93,61%
4	Sprzęt chłodniczy	48,66%
5	Sprzętu grzewczy	49,38%
6	Płyty grillowe	70,20%
7	Sprzęt kuchni molekularnej	63,35%
8	Pakowarka próżniowa	64,62%
9	Ekspresy ciśnieniowe do kawy	62,74%
10	Sprzęt do obróbki mięsa	56,96%
11	Kotły warzelne	52,54%
12	Miksery	40,42%
13	Maszyny i urządzenia do mieszania	54,48%
14	Zmywarki	53,97%
15	Paco-jet	63,35%
16	Szafki do podgrzewania talerzy	66,50%

W ramach projektu:

- opracowano zbiór materiałów dydaktycznych z zakresu obsługi sprzętu gastronomicznego,
- opracowano film dydaktyczny
- wykonano stronę internetową projektu,
- nawiązano współpracę pomiędzy firmą a szkołami uczestników projektu (14 szkół).

Wskaźnik udziału liczby kobiet i mężczyzn założony w projekcie wynosił K 80,2% i M 19,8%, natomiast zrealizowany to K 91,7% i M 8,3%, wskaźnik osiągnięty jest zbliżony do publikowanego w SIO na dzień 31.03.2011. Fakt ten wywołał potrzebę modyfikacji naszego wniosku aplikacyjnego.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





EFEKTY PRACY UCZESTNIKÓW STAŻY

Stosowany podczas staży sprzęt i urządzenia oraz techniki przygotowania potraw pozwoliły osiągnąć wysoki standard sporządzanych potraw w zakresie zdrowego żywienia, kształtując tym samym świadomość nauczycieli, jak również pośrednio uczniów.





EFEKTY PRACY UCZESTNIKÓW STAŻY





EFEKTY PRACY UCZESTNIKÓW STAŻY





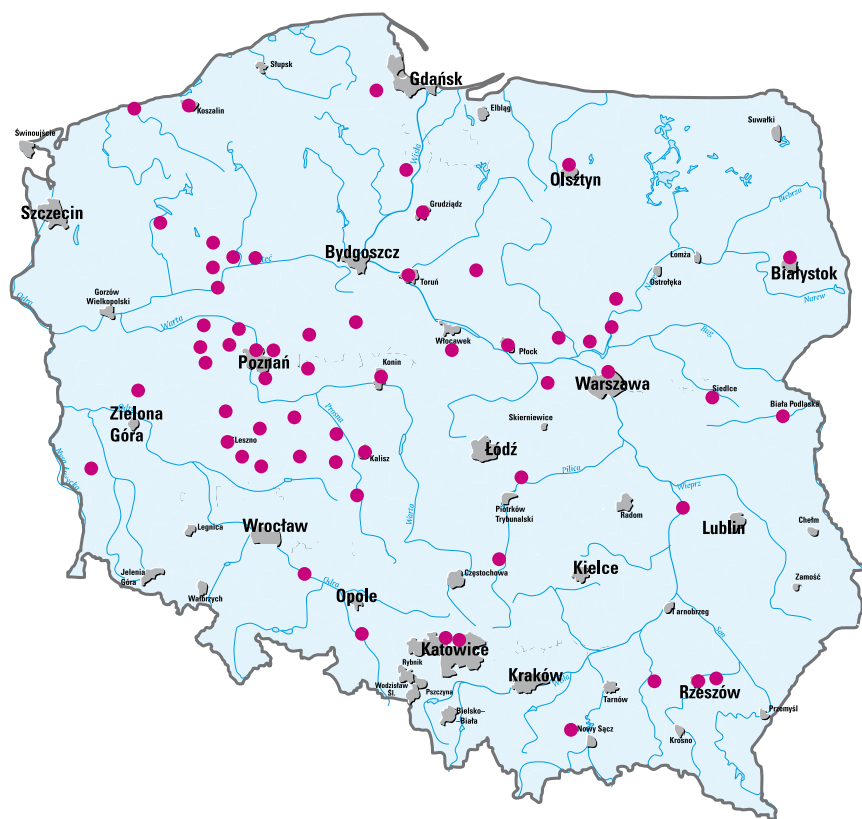
UCZESTNICY STAŻY







Nauczyciele uczestniczący w stażach (157 osób) reprezentowali 73 szkoły z terenu Polski, projekt zakładał udział nauczycieli z co najmniej 40 szkół



KOMENTARZE UCZESTNIKÓW STAŻY

Dokładnie 134 uczestników wyraziło swoją opinię na temat odbytych staży, co stanowi 85% ogółu nauczycieli uczestniczących w projekcie.

KRYSTYNA

Po raz pierwszy biorę udział w staży, który pod każdym względem spełnia moje oczekiwania: uczy, sprawia przyjemność, inspiruje. Cieszę się, że z bliska i w tak wspaniałych warunkach mogłam przyglądać się pracy prawdziwych mistrzów kucharzskich – dzięki temu, moja praca w szkole zyska nowy wymiar. Myślę, że urzędzenia na których pracowałam w Centrum Techniki Kulinarnej dają ogromne możliwości i chociaż w mojej szkole jeszcze ich nie ma, to wiedza i doświadczenie tutaj zdobyte pozwolą mi stać się mistrzem młodych mistrzów.

AGNIESZKA

Projekt bardzo interesujący. Poznałam dużo nowych wiadomości, które będę mogła wykorzystać w swojej pracy. Zapoznałam się z nowymi technikami kulinarnymi oraz nazewnictwem stosowanym w gastronomii międzynarodowej. Opanowałam obsługę nowoczesnego sprzętu gastronomicznego (np. piec konwekcyjno-parowy, schładzarka szokowa, grill, salamander, płyta indukcyjna, zmywarki, blendery, wilki, itp.) co ułatwi mi dalszą pracę z młodzieżą. Pełen profesjonalizm. Zachęcam wszystkich nauczycieli do wzięcia w nim udziału. Cieszę się, że mogłam pracować i czerpać wiedzę od profesjonalnych kucharzy oraz uczestniczyć w tym projekcie.



ELŻBIETA

Staż odbyty w Centrum Techniki Kulinarnej okazał się prawdziwą przygodą. Kucharze prowadzący nasze zajęcia zarazili mnie swoim twórczym entuzjazmem, odkryli jak wiele zmian zachodzi w technologii potraw w najwyższej jakości restauracjach. Możliwość poznania sprzętu gastronomicznego, wykonanie przy ich pomocy, nowymi technikami specjałów pozwoli mi przekazać młodzieży nowości gastronomiczne. Cierpliwość, uprzejmość i profesjonalizm prowadzących zajęcia pozwoliła mi wielokrotnie przećwiczyć obsługę sprzętu i urządzeń obecnych w nowoczesnym zakładzie gastronomicznym. Opiekuńczość organizatorów, dbałość o każdy szczegół naszego pobytu (włącznie z kulturalnymi wieczorami) stworzyła taką atmosferę, że z żalem kończę ten pobyt w Warszawie.

MARIA

Dziękuję bardzo organizatorom za możliwość uczestniczenia w stażu „Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów” wspaniała atmosfera. Było to niezwykle ciekawe i interesujące przedsięwzięcie pozwalające mi na poszerzenie wiadomości i umiejętności związanych z techniką kulinarną.

Spotkanie z mistrzami sztuki kulinarnej i praca u ich boku dała mi wiele satysfakcji i pobudziła wciąż żywą pasję gotowania. Zapoznałam się z nowoczesnym sprzętem gastronomicznym i mogłam stosować go w praktyce, niestety moja szkoła jeszcze nie posiada takich urządzeń. Z przyjemnością wykorzystam wszystkie nowości w swojej pracy z młodzieżą.

ALEKSANDRA

Bardzo przydatny i ciekawy projekt dla nauczycieli. Można dowiedzieć się wielu nowych, atrakcyjnych i praktycznych informacji, które można dalej przekazywać uczniom. Zapoznałam się z nowymi technikami kulinarnymi jak również z nowoczesnym sprzętem stosowanym w gastronomii jak piec konwekcyjny, płyty indukcyjne, grill, salamander, schładzarka szokowa, blendery, zmywarki do naczyń stołowych, szkła i naczyń gastronomicznych. Projekt godny polecenia dla wszystkich nauczycieli, którzy chcą coś zrobić dla uczniów, czyli przyszłych mistrzów kuchni.

ALINA

Podczas stażu nabyłam wiele nowych umiejętności, które z pewnością wykorzystam w pracy z uczniami. Poznałam aktualnie funkcjonujące w gastronomii fachowe

słownictwo, nauczyłam posługiwać się nowoczesnym sprzętem (piec konwekcyjny, schładzarka szokowa, salamander, kuchnia indukcyjna itp.). Kucharze prowadzący zajęcia to doskonali fachowcy. Bardzo chętnie dzielili się z nami swoją ogromną wiedzą fachową i doświadczeniem. Odpowiadali na wszystkie zadawane przez nas pytania. Miałam okazję pracować na niedostępnych dla mnie surowcach z wykorzystaniem najnowocześniejszych urządzeń pod okiem doświadczonych instruktorów, we wspaniałej pracowni. Gospodarze (Zespół projektowy) stworzyli nam świetne warunki pracy i pobytu oraz przemiłą atmosferę. Byli bardzo życzliwi i opiekowali się nami na każdym kroku. Bardzo ważną była też wymiana doświadczeń z nauczycielami zawodu biorącymi udział w stażu. Jestem bardzo szczęśliwa, że miałam okazję uczestniczyć w tym projekcie i jestem pewna, że ja i moi uczniowie będziemy czerpać z niego wiele korzyści w dalszej pracy. Dziękuję.

JAGODA

Czego się nauczyłam oraz moje doznania odnośnie smaku i zapachu potraw w czasie stażu, przekroczyły moje najśmielsze oczekiwania. Dzisiaj widziałam „czary mary”. Różnorodność smaków z kuchni francuskiej – sos maślany, dresingi – np. z dodatkiem kolendry zielonej pyszny do krewetek smażonych we fryturze. Sos Vierge, gdzie owoce cytrusowe grapefruit, pomarańcza, limonka, cytryna, zielone listki bazylii w całości były zalewane gorącą oliwą z oliwek (z dodatkiem liścia laurowego, pieprzu czarnego, czosnku) było przepyszne, wyśmienite. Także zostałam zachęcona by rozbudzać swoje zmysły smaku, zapachu, by te doznania stały się udziałem moich uczniów i zacząć pracę od technik krojenia warzyw, obróbki wstępnej, carvingu – okazuje się, że mam talent!. Bardzo się cieszę, że mogłam uczestniczyć w tym stażu i zobaczyć dalszy rozwój zawodowy w tak krótkim czasie. Czekam na dalsze staże i pomoc.

MALGOSIA

Szkolenie zaplanowane w 100%. Czas spędzony na szkoleniu codziennie był wykorzystany bardzo efektywnie. Organizatorzy i trenerzy bardzo mili, uprzejmi i tolerancyjni. Trenerzy ze stoickim spokojem odpowiadali na każde zadane pytanie. Mnie osobiście staż pozwolił na poznanie zastosowania sprzętu gastronomicznego, a także nowych trendów przy sporządzaniu potraw. Poznałam praktyczne podejście do różnych surowców, co często odbiegało od wiedzy teoretycznej znajdującej się w podręcznikach. Ze szkolenia jestem bardzo zadowolona i aby takich szkoleń było coraz więcej. Na szkoleniu po raz pierwszy robiłam knedle z różnymi dodatkami, a także potrawy z owoców morza. Zapoznałam się z różnymi pojęciami, które funkcjonują w kuch-



niach różnych krajów. Sądzę, że dzięki szkoleniu będę mogła jeszcze lepiej przekazywać własną wiedzę uczniom. Jednym słowem staż super!.

MARZANNA

Szkolenie super jeszcze na takim nie byłam. Pracuję długo w szkole ale tyle nowych wiadomości się dowiedziałam na tym szkoleniu, których w książkach nie ma i bym nie znalazła raczej nigdy. Projekt dopracowany, opiekunowie i prowadzący szkolenie przemili, cierpliwi. Po tym szkoleniu i po poznaniu działania sprzętu (piec konwekcyjny, schładzarka szokowa, zmywarki, salamander itp.) mogę z większą pewnością opowiadać o jego działaniu, zaletach i zastosowaniu. Pierwszy raz widziałam żywe homary i kraby, ośmiornice. Staż umożliwił mi nawet przyrządzanie z nich potraw. Nie wiem czy kiedyś będę miała jeszcze okazję, żeby zobaczyć jak się przyrządza, jak podaje i jaki mają smak. Podkreślam – bardzo dużo nowości dotyczących sporządzania potraw, dużo ciekawostek i praktycznych porad (próbowanie kości z ud kurczaka ze skrzydełek). Nauczyłam się inaczej sporządzać sosy, nie przez zagęszczanie zawiesinami czy zasmażkami a przez odparowywanie. Mogłabym pisać jeszcze dużo. Podsumowując: ciekawy staż, przygotowany perfekcyjnie, uczący nowych umiejętności, wnoszący wiele ciekawostek. W jednym miejscu można było zobaczyć nowy dla mnie sprzęt, jego obsługę i od razu wykorzystanie w praktyce. Myślę, że takie staże są bardzo potrzebne. Dziękuję organizatorom, że mogłam w nich uczestniczyć

WŁADYSŁAWA

Szkolenie na bardzo wysokim poziomie. Maksymalnie wykorzystany czas, profesjonalizm, opiekuńczość, życzliwość, pomoc w każdej sprawie ze strony organizatorów i osób prowadzących szkolenie – przeogromna wiedza i doświadczenie – w bardzo fajny sposób dzielono się z uczestnikami swoją wiedzą, żadne pytanie nie zostało bez odpowiedzi, wszystko wyjaśnione, pokazane, sprawdzone. Zdobyłam praktykę w obsłudze urządzeń: piec konwekcyjno-parowy, schładzarka szokowa, salamander, pacotjet, zmywarki kuchenne, grill. Poznałam szeroki zakres możliwości wykorzystania tych urządzeń w kuchni do przygotowywania potraw. Po raz pierwszy przeprowadziłam obróbkę wstępną i ciepłą owoców morza. Poznałam smaki owoców morza poprzez zastosowanie różnych technik i metod ich sporządzania. Poznałam międzynarodowe nazwy potraw oraz określenia czynności w kuchni. Poszerzyłam zakres stosowania ziół w gastronomii. Umiejętności nowo zdobyte to także sposoby formowania drobiu, sporządzanie filetów z ryb. Nowo poznany – praktycznie sprzęt, urządzenia na pewno pomogą mi w przekazaniu wiadomości uczniom w rozwijaniu w nich zainteresowa-

nia gastronomią w pełnym tego słowa znaczeniu. Bardzo się cieszę, że mogłam być uczestnikiem tak fachowego pod każdym względem szkolenia.

REGINA

Staż dla nauczycieli zorganizowany przez Państwa uważam za bardzo dobry, na wysokim poziomie zarówno organizacyjnym jak i merytorycznym. Mieliśmy okazję jako nauczyciele zapoznać się z nowoczesnym sprzętem i wyposażeniem zakładów gastronomicznych, z nowymi technikami i trendami kulinarnymi, które będziemy przekazywać swoim uczniom. Cały staż obsługowany był bardzo profesjonalnie na wysokim poziomie, z pełnym wykorzystaniem urządzeń gastronomicznych firmy DORA METAL. Urządzenia gastronomiczne bardzo ułatwiają pracę przyszłych kucharzy. Pomysł projektu rewelacyjny, realizacja profesjonalna.

MARIA

Nareszcie dobry pomysł na wyjście nauczycieli na światło dzienne.

BOŻENA

Staż w pełni spełnił moje oczekiwania. Zajęcia były prowadzone w sprawnej i zorganizowanej formie, co pozwoliło mi poszerzyć posiadane umiejętności, a także zdobyć nowe. Bardzo cennym było to, że można było samodzielnie wykonywać określone czynności, obsługiwać różnorodny sprzęt i urządzenia. Zajęcia prowadzone były w miłej i przyjaznej atmosferze. Z pewnością zdobyte podczas stażu wiadomości i umiejętności wykorzystam w pracy z uczniami.

BASIA

Jestem młodym nauczycielem praktycznej nauki zawodu w szkole specjalnej, w której uczniowie mają obniżony poziom własnej wartości i wiary w to, co robią. Udział w stażu, dał mi jasny obraz, iż dobry instruktor, pokaz i ćwiczenia praktyczne powodują, że człowiek potrafi zdziałać cuda z podstawowych ogólnodostępnych surowców. Jest to swoista zabawa „jedzeniem”, która daje niezapomniane przeżycia estetyczne i to w głównej mierze będę chciała przekazać moim uczniom. Jasne jest, że pożądany efekt potrawy jest zasługą profesjonalnego sprzętu, ale mamy nadzieję, że i taki trafi niebawem do naszej pracowni, by móc przekazać młodym mistrzom wszystkie tajniki sztuki kulinarnej.



MAGDA

Na staż do CTK jechałam z pewną niepewnością, czy rzeczywiście dowiem się czegoś nowego. Codziennie odkrywane były przed nami tajniki nowoczesnej kuchni, nowe metody i techniki kulinarne, zapoznaliśmy się z działaniem i zastosowaniem nowoczesnego sprzętu gastronomicznego. Kucharze prowadzący zajęcia dzielili się swoją wiedzą i doświadczeniem, starali się zarazić nas swoją pasją kulinarną. Zdobytą wiedzę i umiejętności postaram się przekazać uczniom i pobudzić ich do twórczego działania kulinarnego. Staż okazał się niezwykle, niezapomnianą przygodą.

WIESŁAWA

Szkolenie pierwszy raz przewyższyło moje oczekiwania. Było przyjemne a zarazem bardzo intensywne. Organizatorzy przemyśleli i zaplanowali każdy szczegół, poczynając od zakwaterowania, poprzez transport, jak i każdą minutę szkolenia. Pracowaliśmy na najnowocześniejszym sprzęcie oraz z prawdziwymi profesjonalistami sztuki kulinarnej. Każdy jeden z prowadzących szkolenie to mistrz w swoim zawodzie. Sądzę, że z nowym rokiem szkolnym moje lekcje technologii staną się bardziej profesjonalne i ciekawe dla uczniów.

URSZULA

Podczas stażu w CTK nabyłam wiele nowych umiejętności. Poznałam nowe techniki i trendy kulinarne, pracowałam na nowoczesnych urządzeniach gastronomicznych produkowanych przez firmę DORA METAL. Urządzenia te dają ogromne możliwości w prawidłowym przygotowaniu potraw ułatwiając prace kucharzom. Zajęcia prowadzili doskonali fachowcy branży gastronomicznej. Było to niezwykle ciekawe przedsięwzięcie, pozwalające poszerzyć wiedzę związaną z techniką kulinarną i obsługą urządzeń gastronomicznych. Staż był przygotowany profesjonalnie i pod każdym względem spełnił moje oczekiwania.

OLA

Podczas stażu, miałam możliwość zobaczyć, zapoznać się i pracować na najnowocześniejszym sprzęcie, jaki powinien znajdować się w kuchni XXI wieku. Prowadzący zajęcia to mistrzowie sztuki kulinarnej, którzy wprowadzili mnie w tajniki „wydobycia najlepszego smaku potraw”. Podziwiałam ich wiedzę i profesjonalizm. Poznałam nowe techniki obróbki wstępnej i ciepłej oraz nauczyłam się obsługiwać nowoczesny sprzęt i urządzenia firmy DORA METAL w całym cyklu procesu produkcyjnego. Jestem

pewna, że uzyskana wiedza i umiejętności pozwolą mi w ciekawy i prostszy sposób przekazać młodzieży to, jak wiele jest sposobów i nowych technik przygotowania tradycyjnych potraw. Projekt spełnił moje oczekiwania, organizacja profesjonalna, atmosfera niepowtarzalna.

BEATA

W trakcie obywatela stażu w Centrum Techniki Kulinarnej miałam możliwość poznania nowych technik kulinarnych i obsługi nowoczesnego sprzętu gastronomicznego pod czujnym okiem mistrzów kuchni. Zdobyta wiedza i umiejętności pozwolą mi na uatrakcyjnienie lekcji z uczniami. Każdego dnia towarzyszyła nam wspianała, życzliwa atmosfera stworzona przez gospodarzy, na których pomoc zawsze mogliśmy liczyć. Cieszę się, że miałam możliwość udziału w tak profesjonalnym projekcie.

MARIOLA

Pobyty na stażu w Centrum Techniki Kulinarnej minął w atmosferze przyjemnej pracy pod okiem mistrzów sztuki kulinarnej. Zdobyta wiedzę i umiejętności kulinarne będę przekazywała młodzieży podczas lekcji i zajęć praktycznych w taki sposób, by próbować zachęcić ich do wykonywania tego zawodu w przyszłości po ukończeniu szkoły. Staż pozwolił na spotkanie się i wymianę doświadczeń zawodowych z innymi nauczycielami przedmiotów gastronomicznych. Urządzenia gastronomiczne, które znajdują się w CTK dają większe możliwości produkcji potraw, które są później smaczne, wykwintne oraz przygotowane zgodnie z zasadami racjonalnego żywienia. Jestem zadowolona, iż mogłam uczestniczyć w tak doskonale przygotowanym stażu, wśród osób życzliwych i chętnych do pracy.

MONIKA

Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów to staż dla nauczycieli, który został bardzo precyzyjnie zaplanowany i zrealizowany. Podczas dwóch tygodni zajęć nabyłam wiele nowych umiejętności, które z pewnością wykorzystam w pracy z uczniami. Miałam możliwość pracy z surowcami, których nie używa się na zajęciach z młodzieżą, gdyż są zbyt drogie. Poza tym poznałam innowacyjne metody przygotowania potraw na bardzo dobrym sprzęcie oraz nowatorskie sposoby ich dekorowania. Szefowie kuchni, którzy prowadzili zajęcia to profesjonaliści. Bardzo chętnie dzielili się swoją wiedzą i umiejętnościami. Cieszę się bardzo, że mogłam wziąć udział w tym stażu, gdyż bardzo wielu nowych rzeczy się nauczyłam a atmosfera była wspianała. Dziękuję.



LUDMIŁA

Zajęcia w CTK to dla mnie prawdziwa przygoda kulinarna! Doczekałam się szkolenia, które pod każdym względem spełniło moje oczekiwania. Kucharze – profesjonalści pokazali mi sztukę sztuki kulinarnej na najwyższym poziomie. Ich cenne uwagi, międzynarodowe nazewnictwo, umiejętność obsługi najnowocześniejszego sprzętu gastronomicznego, wykorzystam w pracy z młodzieżą. Wyrażam podziw i uznanie dla organizatorów, ich dbałość o każdy szczegół, życzliwość, cierpliwość i sympatyczną atmosferę.

ALEKSANDRA

Staż w Centrum Techniki Kulinarnej to dla mnie wyprawa w nowoczesny świat gastronomii, podczas której poznałam nowoczesne wyposażenie, nowe techniki kulinarne. Zdołałam nowe umiejętności obserwując pracę mistrzów sztuki kulinarnej w nowoczesnych warunkach. Miałam możliwość samodzielnie przygotowywać potrawy, wykorzystując sprzęt wysokiej klasy i atrakcyjne surowce. Nauczyłam się obsługiwać sprzęt, który jest nieoceniony w pracy kucharza. Dzisiaj, kiedy szkolenie dobiega końca, jestem bardzo zadowolona. Wiedza i doświadczenie tutaj zdobyte będę mogła przekazać młodzieży. Za profesjonalizm, cierpliwość, miłą atmosferę, życzliwość dziękuję.

LIDIA

Uczestnictwo w stażu było dla mnie niezapomnianym przeżyciem. Poznałam aktualne trendy w sporządzaniu potraw oraz miałam możliwość zapoznania się z nowoczesnym sprzętem i urządzeniami. Jestem pewna, że nabyte umiejętności i wiadomości wykorzystam w pracy z młodzieżą. Bardzo dobrze dobrane metody i formy pracy podczas realizacji tematów, wykorzystanie czasu pracy, wysoka jakość przekazu wiadomości i umiejętności mile mnie zaskoczyły. Wspominam również zorganizowanie zespołu na rzecz organizacji każdego dnia oraz przesympatyczną atmosferę stażu.

BEATA

Przede wszystkim pragnę podziękować za możliwość udziału w stażach. Dzięki dobrej organizacji dnia oraz zaangażowanie zespołu nabyłam cały pakiet wiedzy i umiejętności związanych z nowoczesnymi technologiami gastronomicznymi. W zdobywaniu w/w pomogła mi fantastyczna atmosfera. Wiele pochwał kieruje do kucharzy – trenerów, którzy przekazali wiedzę i umiejętności w sposób bardzo przystępny i z wielką cierpliwością. Zdobyte umiejętności z pewnością wykorzystam w dalszej pracy

z uczniami. Mam wielką nadzieję, że nadejdzie czas reformy w szkolnictwie zawodowym, gdzie zostaną wyposażone pracownie w nowoczesny sprzęt, co pozwoli na rozwój umiejętności uczniów. Dziękuję!

JOANNA

Staże przygotowane w ramach projektu „Nauczyciel mistrzem młodych mistrzów”, to najlepsza forma zapoznania się ze sztuką kulinarną oraz z weryfikacją treści podręcznikowych z praktycznymi umiejętnościami gastronomicznymi. Dzięki temu stażowi poznałam większy asortyment potraw, nowe techniki wykonania oraz wiele umiejętności praktycznych i wskazówek, które można wykorzystać w pracy z uczniem. Systematyczne uczęszczanie na w/w staże w znaczny sposób wzbogaca warsztat pracy nauczyciela. Cieszę się, że mogłam brać udział w tym stażu, jestem bardzo zadowolona i myślę, że wykorzystam te umiejętności nie tylko w pracy.

ANNA

Dwa tygodnie to bardzo ciekawa przygoda. Miałam możliwość zapoznania się z obsługą i zastosowaniem wielu urządzeń, które dotąd znam tylko z książek. Wśród nich na uwagę szczególną zasługuje m.in. piec konwekcyjny, płyta indukcyjna, zmywarka, schładzarka szokowa, płyty grillowe. Na pewno ciekawym przeżyciem był dzień poświęcony owocom morza. Miałam okazję nauczyć się obróbki wstępnej, ciepłej m.in. homarów, krabów, ośmiornicy, krewetek. Czas spędzony na stażu rozwinął moje umiejętności zawodowe. Na szczególną uwagę zasługuje atmosfera, która sprzyjała „chłonięciu wiedzy”, doskonała organizacja, perfekcyjność i pasja kucharzy pod okiem których przygotowaliśmy różnorodność potraw.

MARIUSZ

- podziękowania dla organizatorów takiej formy szkolenia nauczycieli zawodu,
- dowiedziałem się czego jeszcze nie wiem,
- wysoki profesjonalizm osób prowadzących szkolenie (metodyka dydaktyczna, kultura),
- oczekiwania ze staży spełnione,
- zorganizowany dojazd do Centrum Techniki Kulinarnej luksusowy,
- atmosfera w grupie uczestniczących wyjątkowo sprzyjająca integracji,
- warto, żeby szkoły gastronomiczne były wyposażone w tak nowoczesny sprzęt.



ANNA

Program projektu przeszedł moje najskrytsze oczekiwania. Atmosfera panująca na zajęciach była super. Świetny, rzeczowy, a zarazem prosty sposób przekazu wiadomości, prezentacji umiejętności przez mistrzów kulinarnych. Zajęcia były niezwykle interesujące i twórcze. Myślę, że bardzo wzbogaciły mój warsztat pracy i chętnie podzielę się nowymi doświadczeniami z młodzieżą, którą uczę.

ROKSANA

Program projektu przeszedł moje najskrytsze oczekiwania. Zajęcia prowadzone były w sposób prosty i bardzo ciekawy. Atmosfera była świetna. Uważam, że pokazane wiadomości oraz umiejętności będą mogła wykorzystać na zajęciach w szkole, w której uczę. Każdy dzień szkolenia wypełniony był po brzegi, zaplanowany bardzo ciekawie. Organizatorzy projektu stanęli na wysokości zadania, ponieważ można było pracować ze świetnymi ludźmi oraz z wykorzystaniem urządzeń, z którymi nie ma do czynienia w szkole. Świetnie byłoby gdyby wszystkie szkoły w Polsce były wyposażone w takie urządzenia. Dałoby to możliwość lepszego przygotowania a uczniów do zawodu.

HALINA

Staże dla nauczycieli zorganizowane bardzo profesjonalnie. Sympatyczna atmosfera, prowadzący przekazali wiedzę w sposób przystępny i pozwalający zdobytą wiedzę zastosować w praktyce oraz wykorzystać ją do kształcenia uczniów. Chciałabym mieć w pracy takie urządzenia, jakimi dysponowałam podczas tego kursu. Zostałam zapoznana z najnowocześniejszym sprzętem gastronomicznym. Po raz pierwszy byłam na takim szkoleniu, które było w tak perfekcyjny sposób przygotowane. Staże takie powinni odbyć wszyscy nauczyciele z branży gastronomicznej.

URSZULA

Podczas stażu nabyłam wiele nowych umiejętności, które przez wiele lat nie miałam gdzie zdobyć, ponieważ nikt nie organizował takich kursów. Bardzo dobra organizacja, wszystko perfekcyjnie dopracowane w szczegółach. Przedstawiony został nowoczesny sprzęt gastronomiczny i współczesne trendy technik kulinarnych. Przy tym wspaniała atmosfera stworzona przez organizatorów i prowadzących. Taki staż powinien odbyć każdy nauczyciel przedmiotów gastronomicznych. Naprawdę warte polecenia.

ALEK

Z pośród wielu szkoleń, w których brałem udział – to właśnie projekt „Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów”, spełniło moje oczekiwania. Jest to pierwsze szkolenie gdzie my nauczyciele przedmiotów zawodowych mieliśmy bezpośredni kontakt ze specyfiką pracy w branży HORECA. Użycie surowców i urządzeń – adekwatne do moich oczekiwań. Osoby prowadzące wykazały się profesjonalizmem i wysokiej klasy fachowością tak merytoryczną jak i metodyczną. Atmosfera szkolenia bardzo przyjazna pozwoliła na ćwiczenia praktyczne bez zbędnej tremy, co przyniosło efektywność procesu nauczania. Cała organizacja logistyczna szkolenia bardzo miło zaskoczyła chyba wszystkich uczestników oczywiście na plus!

KASIA

Cieszę się, że mogłam uczestniczyć w projekcie „Nauczyciel mistrzem młodych mistrzów”. Dla mnie była to niesamowita przygoda z kuchnią. Poznałam nowoczesne Centrum Techniki Kulinarnej od zaplecza. Poprzez stosowanie różnych technik przygotowywania potraw oraz sporządzanie szerokiego asortymentu potraw z wykorzystaniem najnowocześniejszego wyposażenia gastronomicznego z pewnością podniosłam swoje kompetencje teoretyczne i praktyczne. Efektami będę mogła podzielić się z uczniami. Udział w projekcie to także możliwość wymiany doświadczeń z koleżankami i kolegami z różnych regionów Polski. Poza tym, to jedyna w swoim rodzaju okazja osobistego spotkania i współpracy z autorytetami Kuchni Polskiej. Dziękuję organizatorom za perfekcyjne zorganizowanie szkolenia.

TERESA

Jestem bardzo zadowolona, że mogłam uczestniczyć w tak profesjonalnie zorganizowanym stażu. Udział w stażu pozwolił mi na zapoznanie się z obsługą nowoczesnego sprzętu i urządzeń gastronomicznych. Możliwość wykorzystania różnorodnych surowców do sporządzania potraw pokazała nowe trendy w gastronomii. Opieka organizatorów stworzyła miłą i przyjazną atmosferę na zajęciach i poza zajęciami. Wiadomości i umiejętności przekazane przez mistrzów na pewno wykorzystam w pracy z uczniami na zajęciach teoretycznych i praktycznych.

ANNA

Jestem pod wrażeniem. Szkolenie w pełni spełniło moje oczekiwania. Nigdy przedtem nie miałam okazji brać udziału w podobnych przedsięwzięciu. Tutaj w wspaniałej at-



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



mosferze, dzięki zaangażowaniu organizatorów, zdobywałam wiedzę od wspaniałych wykładowców, mistrzów kuchni. Dodatkowo miałam możliwość poznania nowoczesnych technik sporządzania potraw, sprzętu stosowanego w obecnej gastronomii. Wiedzę i doświadczenie jakie tutaj zdobyłam wykorzystam w swojej pracy zawodowej. Mogę powiedzieć – proszę o następne takie szkolenie i dziękuję za to pierwsze.

EWA

Udział w projekcie był dla mnie cennym doświadczeniem. W bardzo krótkim czasie miałam możliwość pracować na nowoczesnym sprzęcie i uczyć się nowych technik i metod wykonywania potraw pod okiem profesjonalistów. Przekaz tych wiadomości i umiejętności był jasny i czytelny i towarzyszyła temu wspaniała atmosfera. Bardzo podobała mi się forma zajęć. Bezpośredni udział w procesie tworzenia potraw dał możliwość poznania nowych surowców, technik a także obsługi urządzeń gastronomicznych (często dla nas nieznanych). Poza tym organizacja była na najwyższym poziomie. Zawsze byliśmy o wszystkim poinformowani i organizatorzy służyli pomocą w każdej sytuacji. Ten projekt to „strzał w dziesiątkę”.

ANNA

Forma zajęć oraz tempo pracy umożliwiają pełniejsze zrozumienie, zapamiętanie i ćwiczenie nowych umiejętności. Instruktaż wstępny oraz możliwość samodzielnego wykonania potraw i przygotowywania surowców, półproduktów przyczynia się do lepszego przyswojenia nowych zagadnień i umiejętności. Podejście do nauczyciela jako osoby z pewnym zakresem wiedzy wymagającej uzupełnienia oraz konieczności zdobycia umiejętności praktycznych czyni kurs przyjaznym, stwarza miłą atmosferę bez napięć, sytuacji stresowych jak ma to miejsce w podobnych przedsięwzięciach prowadzonych przez inne firmy. Staż jest konkurencyjny wobec innych oferowanych nauczycielom na rynku dokształcania zawodowego. Polecę każdemu znajomemu.

MONIKA

Bardzo się cieszę, że mogłam uczestniczyć w tak profesjonalnie zorganizowanym stażu. Staż pozwolił mi na uzyskanie nowych umiejętności, które na pewno wykorzystam w pracy z uczniami podczas zajęć. Zajęcia były zorganizowane wzorowo, poznałam nowe techniki sporządzania potraw, dekorowania, nauczyłam się obsługiwać urządzenia gastronomiczne. Osoby, które prowadziły zajęcia w bardzo ciekawy sposób przekazały nam swoją wiedzę. Bardzo dziękuję, że spotkał mnie zaszczyt udziału w świetnym stażu.

RENATA

Pomysł zorganizowania stażu dla nauczycieli okazał się strzałem w dziesiątkę. Informacje i umiejętności jakie nabyłam podczas stażu będą mi bardzo przydatne w codziennej pracy z uczniami, zarówno na zajęciach teoretycznych i praktycznych. Doceniam pracę organizatorów, którzy zapewнили bardzo dobre warunki w hotelu, bezkolizyjny dojazd do CTK, a przede wszystkim wspaniałą kadrę trenerów. Dla mnie najbardziej atrakcyjnym dniem była praca na owocach morza – to niezapomniane przeżycia i doznania. Czekam na kolejny staż z Państwa strony.

BARBARA

Wspaniały pomysł zorganizowania stażu dla nauczycieli przedmiotów zawodowych – BRAWO !!! Jestem zadowolona, staż był zorganizowany i prowadzony profesjonalnie. Wszystkie poznane treści i zdobyte kompetencje praktyczne wykorzystam w dalszej pracy z młodzieżą. Poznałam nowoczesne techniki przygotowywania potraw oraz wykorzystania najnowocześniejszego sprzętu stosowanego w gastronomii. Kontakt z profesjonalistami – mistrzami w zawodzie był dla mnie wielkim zaszczytem a ich umiejętności wręcz powalały. Organizacja szkolenia i opieka nad nami ze strony organizatorów była bardzo dobra – profesjonalna. Jestem wdzięczna za zorganizowanie dojazdów i powrotów do hotelu, za poświęcenie nam czasu poza programem stażu. Mam nadzieję, że nie jest to mój pierwszy staż i z niecierpliwością czekam na następne edycje.

JUSTYNA

Jestem bardzo zadowolona z udziału w szkoleniu, ponieważ było przygotowanie perfekcyjnie. Dobre warunki zakwaterowania i dojazdu. Wysoki poziom merytoryczny osób prowadzących, ciekawy program obejmujący różnorodny asortyment potraw, produktów i technik kulinarnych przy wykorzystaniu nowoczesnego sprzętu gastronomicznego dostępnego na rynku. Zdobyte wiadomości wykorzystam w pracy, chętnie wezmę udział w dalszych formach szkolenia zaproponowanych przez DORA METAL.

MAŁGORZATA

Staż w CTK w Warszawie został zorganizowany przez fachowców, którzy znają realia pracy nauczyciela. Mogę tylko podziękować za możliwość uczestniczenia w zajęciach prowadzonych przez mistrzów sztuki kulinarnej, na najnowszym sprzęcie gastronomicznym. Nowe metody pracy i nowości technologiczne zostaną wykorzystane w pracy z uczniem.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



KRYSTYNA

Zajęcia bardzo ciekawe, zdobyłam wiele nowych umiejętności, które zastosuję na zajęciach szkolnych oraz w domu. Poznałam nowe dla mnie nazewnictwo międzynarodowe, które przekażę uczniom. Myślę, że w ten sposób moi uczniowie będą mieli lepszy start w swoim zawodzie. Zapoznałam się z obsługą wielu nowoczesnych urządzeń, które przedtem omawiałam teoretycznie na zajęciach.

JOLANTA

Staż odbyty w Centrum Techniki Kulinarnej bardzo mi się podobał. Jestem zadowolona ze sposobu prowadzenia zajęć przez prowadzących mistrzów kuchni, którzy przekazali nam bardzo dużo wiadomości na temat techniki kulinarnej. Najbardziej interesujące zajęcia okazały się z owoców morza, które w mojej szkole nie są zbyt popularne. Mieliśmy możliwość korzystania na bardzo nowoczesnych urządzeń gastronomicznych.

GRAŻYNA

Bardzo się cieszę, że byłam uczestnikiem tak profesjonalnie zorganizowanego stażu dla nauczycieli. Nabyte tu umiejętności będę wykorzystywać w pracy z uczniami na zajęciach teoretycznych i praktycznych. Organizacja bardzo dobra. Prowadzący bardzo kompetentni, pokazujący nowe trendy w sztuce kulinarnej. Ciekawy program, różnorodność dostępnych surowców, z niektórymi owocami morza spotkałam się po raz pierwszy. Stosowanie nowoczesnych technik przygotowywania potraw z wykorzystaniem nowoczesnych urządzeń. Świetnie, że mieliśmy możliwość ćwiczenia umiejętności carvingu oraz molekularnych deserów.

WŁODEK

Najlepiej „wypasiona” pracownia jaką widziałem. Wspaniali trenerzy, wiele nowości i wiedzy, której nie znajdziemy w żadnych podręcznikach. Bardzo chętnie będę uczestniczył w przyszłych projektach zorganizowanych w Centrum Techniki Kulinarnej przez DORA METAL Czarnków.

JOANNA

Szkolenie bardzo ciekawe, wnoszące wiele nowych ciekawych informacji. Profesjonalnie prowadzone zajęcia przez prawdziwych pasjonatów. Było cudownie. Bardzo przyjazna atmosfera, miłe zajęcia mimo wytężonej pracy.

BRYGIDA

Jest to moje szkolenie z marzeń. Wspaniała organizacja, dojazdy, pomoc zagospodarowania wolnego czasu, wspaniali trenerzy – mistrzowie, którzy z wdziękiem przekazywali swoją wiedzę i umiejętności. Bardzo wiele się nauczyłam, poznałam tajniki, które przesądają o tym, że działanie w kuchni jest cudowną przyjemnością i kończą się powodzeniem. Mnóstwo najnowocześniejszych urządzeń, najnowsze trendy, techniki. Super! Ukłony dla pani Justyny.

AGNIESZKA

Pierwsze szkolenie, które pod każdym względem spełniło moje oczekiwania. W Centrum Techniki Kulinarnej miałam okazję poznać i pracować na profesjonalnym sprzęcie gastronomicznym pod okiem wspaniałych fachowców. Zajęcia umożliwiły mi poznanie międzynarodowego słownictwa stosowanego w gastronomii, pracowanie na surowcach trudno dostępnych w szkole, przy użyciu sprzętu gastronomicznego wysokiej jakości, z zastosowaniem trendów nowoczesnej kuchni polskiej i świata. Zdobyta wiedza i umiejętności pozwolą wzbogacić mój warsztat dydaktyczny. Z całą pewnością postaram się jak najwięcej przekazać swoim uczniom. Dziękuję organizatorom i uczestnikom stażu. Chętnie skorzystam z kolejnej edycji.

ASIA

Efektywne wykorzystanie czasu, urządzeń, sprzętu. Zajęcia przebiegały w miłej atmosferze pod okiem profesjonalistów. Poznałam najnowszy sprzęt gastronomiczny, piec konwekcyjny, paco-jet, schładzarkę szokową, pakowarkę próżniową, thermomix. Fajnym elementem zajęć było zapoznanie się ze słownictwem międzynarodowym stosowanym w gastronomii. W końcu dowiedziałam się jak powinien być wysmażony stek. Cieszę się, że pan Jacek Grochowina prowadzi zajęcia, wszystko wytłumaczył, pokazał każdemu indywidualnie poświęcił czas. Polecam staże nauczycielskie, to najlepsze szkolenie na jakim byłam i czekam na ciąg dalszy bo warto brać w nich udział.

IZA

Pierwsze profesjonalne szkolenie dla nauczycieli gastronomii. Poznałam i pracowałam na sprzęcie wysokiej jakości – o takim marzę we własnej pracowni gastronomicznej. Kuchnia molekularna oraz zajęcia prowadzone przez Jacka Grochowinę przeszły moje najśmielsze oczekiwania. Dziękuję Panu Jackowi za to, że znalazł dla nas czas. Z chęcią wezmę udział w kolejnej edycji! Zdobyte umiejętności wykorzystam w pracy z uczniami.



Dzięki Panu Leszkowi nauczyliśmy się filetować ryby, trybować drób i wiele innych czynności, które moglibyśmy wymieniać i wymieniać... Dziękuję mojej grupie – Jesteście wspaniali!

DOROTA

Profesjonalne szkolenie prowadzone pod okiem znaczących osobistości z branży gastronomicznej. Prawdziwą sztuką kulinarną pokazał nam pan Jacek Grochowina, wykorzystując techniki kuchni molekularnej. Pan Leszek Gryka podzielił się z nami swoim długoletnim doświadczeniem w branży gastronomicznej. Dzięki Rafałowi Adamkowi miałam możliwość degustacji prawdziwego espresso. Pan Krzysztof Gac przekonał nas, że carvingu można się skutecznie nauczyć. W Centrum Techniki Kulinarnej miałam możliwość pracować na sprzęcie najwyższej jakości. Staż w CTK to najlepsze szkolenie w jakim uczestniczyłam z nadzieją czekam na kolejne edycje.

ROMA

Wspaniale zorganizowane szkolenie. Wzbogaciłam swoją wiedzę i umiejętności w zakresie technik kulinarnych. Poznałam nowoczesny sprzęt gastronomiczny, fachowe słownictwo używane w każdej profesjonalnej kuchni. Dziękuję organizatorom za możliwość szkolenia przez najlepszych fachowców. Trenerzy pokazali nam mnóstwo cennych informacji, których nie znajdziemy w podręcznikach. Szkolenie przebiegało w przyjemnej atmosferze. Czekam na następną propozycję takiego szkolenia, najlepiej w tym samym składzie. Dziękuję trenerom i całej mojej grupie za efektywnie spędzony czas.

MAGDA I KATARZYNA

Szkolenie trafione w 100%. Mogliśmy zapoznać się z nowoczesnym sprzętem, którego brakuje w naszych szkołach. W pamięci szczególnie pozostaną zajęcia z carvingu, podczas których wyczarowaliśmy cuda z warzyw i owoców. Niezapomniany zostanie także smak pysznej kawy, którą każdy z nas miał okazję osobiście sporządzić. Gotowanie z panem Jackiem i Leszkiem dostarczyło nam nie tylko frajdy, ale również pogłębiło naszą wiedzę i umiejętności, które na pewno wykorzystamy w pracy z uczniami. Staż zorganizowany perfekcyjnie pod każdym względem.

AGNIESZKA

Dziękuję za uczestnictwo w pierwszym szkoleniu dla nauczycieli przedmiotów zawodowych. Bogate wyposażenie, nowe słownictwo oraz duże doświadczenie prowadzących sprawiło, że młodzi nauczyciele mają szansę lepiej przygotować uczniów. Dzięki temu szkoleniu miałam okazję poznać wspaniałych ludzi, wymienić doświadczenia oraz zapoznać się ze sprzętem. Szkolenie to wpłynęło na mój rozwój zawodowy jak i osobisty. Mam nadzieję, że będzie kolejna edycja, która pozwoli mi znów wzbogacić moje doświadczenie oraz utrwalić zdobyte umiejętności.

DANUTA

Projekt w którym wzięłam udział był pierwszym fachowym szkoleniem w zakresie praktycznej nauki zawodu. W kolejnych dniach nauki zdobyłam wiele nowych umiejętności w zakresie sporządzania potraw z szerokiego asortymentu surowców. Miałam okazję do zapoznania się z bardzo profesjonalnym wyposażeniem pracowni gastronomicznej oraz z nowoczesnym sprzętem i jego obsługą. Nabyte wiadomości i umiejętności pozwolą mi w większym stopniu wpłynąć na zainteresowanie uczniów zawodem, do którego się przygotowują. Myślę, że moje zajęcia będą prowadzone w sposób bardziej fachowy i nowoczesny.

LIDIA

Cieszę się, że po raz pierwszy biorę udział stażu dla nauczycieli NAUCZYCIEL MISTRZEM MŁODYCH MISTRZÓW, który łączy wiedzę z praktyką. Podczas projektu mogłam zapoznać się z nowoczesnym sprzętem i wyposażeniem zakładów gastronomicznych oraz nowymi technikami sporządzania potraw. Na zajęciach miałam możliwość zapoznania się z profesjonalną techniką sporządzania potraw wykonywaną przez mistrzów w zawodzie. Zdobyte wiadomości podczas stażu pozwolą mi przekazać młodzieży nowości gastronomiczne, które uzyskałam dzięki wspaniałym fachowcom prowadzącym te zajęcia. Organizatorzy projektu stworzyli nam świetne warunki pracy i pobytu oraz przemiłą atmosferę, za co bardzo im dziękuję. Proszę o następny projekt.

MARIOLA

Cieszę się, że po raz pierwszy mogłam wziąć udział w szkoleniu dla nauczycieli, które spełniło moje oczekiwania, gdyż w bardzo szeroki i przystępny sposób połączona została wiedza teoretyczna z umiejętnościami praktycznymi, których do tej pory nie miałam możliwości realizować.



W czasie stażu miałam możliwość poznania nowoczesnego sprzętu gastronomicznego, pracować na niedostępnych dla mnie na co dzień surowcach z wykorzystaniem nowych technik kulinarnych i w obecności doświadczonych profesjonalnych mistrzów kucharskich. Myślę, że urządzenia na których pracowałam w Centrum Techniki Kulinarnej dają bardzo duże możliwości, a zdobyta wiedza i doświadczenie pozwolą mi w znacznie większym stopniu przekazać ją uczniom i to wszystko zrealizować w szkole. Organizatorzy projektu stworzyli nam bardzo dobre warunki pracy i pobytu oraz przemiłą atmosferę, za co bardzo im dziękuję. Proszę o następny projekt.

BEATA

Szkolenie prowadzone w sposób profesjonalny w przemiłej atmosferze. Na taki staż czekałam 27 lat będąc nauczycielem przedmiotów gastronomicznych. Wreszcie ktoś pomyślał o zawodowcach. Wiedzę i zdobyte umiejętności wykorzystam w pracy z uczniami. Życzę pomysłodawcom tego projektu wielu nowych pomysłów na podniesienie jakości kształcenia zawodowego, szczególnie w pionie gastronomicznym.

MAŁGORZATA

Szkolenie odbyło się w przemiłej atmosferze. Zajęcia prowadzone były w profesjonalny i ciekawy sposób. Nigdy nie uczestniczyłam w tak przydatnym kursie. Bardzo dużo informacji i praktycznych umiejętności wykorzystam w pracy z młodzieżą.

ANNA

Jestem bardzo zadowolona z możliwości uczestniczenia w stażu. Zetknęłam się ze wspaniałymi fachowcami i wieloma nowymi trendami, technikami, surowcami i urządzeniami w nowoczesnej kuchni. Tego typu zajęcia są bardzo potrzebne aby wzbogacić warsztat pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych. Byłoby wspaniale, gdyby takie zajęcia przeprowadzane były częściej w przyszłości.

ANIA

Staż w Centrum Techniki Kulinarnej okazał się dla mnie wspaniałą przygodą. Zapoznałam się z działaniem nowoczesnego sprzętu i nowymi technikami. Wiedzę i umiejętności zdobyte w czasie stażu wykorzystam podczas pracy dydaktycznej. Staż to dobra praktyka również dla nauczyciela młodego pracującego z uczniami.

DOROTA

Staż zorganizowany przy współudziale DORA METAL przygotowano i przeprowadzono po mistrzowsku. Koordynatorzy grupy z pełnym zaangażowaniem opiekowali się całą grupą. Mistrzowie prowadzący krok po kroku przeprowadzili nas po nowych nieznanych ścieżkach kulinarnych i obsłudze nowoczesnego sprzętu gastronomicznego.

MAŁGORZATA

Projekt, w którym wzięłam udział był pierwszym fachowym szkoleniem w zakresie praktycznej nauki zawodu. W kolejnych dniach nauki zdobyłam wiele nowych umiejętności w zakresie sporządzania potraw z szerokiego asortymentu surowców. Miałam okazję do zapoznania się z bardzo profesjonalnym wyposażeniem pracowni gastronomicznej oraz nowoczesnym sprzętem i jego obsługą. Nabyte umiejętności i wiadomości pozwolą mi w większym stopniu wpłynąć na zainteresowanie uczniów zawodem, do którego się przygotowują oraz sprawią, że zajęcia będą prowadzone w sposób fachowy i nowoczesny.

AGNIESZKA

Podczas stażu miałam okazję zapoznać się z nowoczesnym sprzętem, nowymi technikami i trendami kuchni, jakie są obecnie stosowane w restauracjach przez mistrzów kulinarnych. Wiele zdobytych umiejętności będę mogła przekazać moim uczniom na zajęciach lekcyjnych, np. sposoby sporządzania i dekorowania zakąsek, sporządzanie dekoracji z warzyw i owoców, sporządzanie wywarów i sosów, obróbka wstępna i termiczna mniej dostępnych surowców. Staż został profesjonalnie przygotowany i przeprowadzony a prowadzący w pełni spełnili oczekiwania uczestników.

BOGUMIŁA

Staż, w którym miałam okazję brać udział okazał się strzałem w „10”. Miałam okazję poznać nowe trendy i techniki kulinarne, które będę mogła wykorzystać podczas pracy z uczniami. Dzięki udziałowi w tym projekcie mogłam przyglądać się pracy mistrzów kucharskich, dzięki którym moja praca zyska nowy wymiar. Podczas stażu mogłam zapoznać się z nowym sprzętem gastronomicznym firmy Dora Metal, z którym wcześniej nie miałam do czynienia a dzięki temu w tej chwili praca na tych urządzeniach będzie dla mnie przyjemnością.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



LIDIA

Po raz pierwszy biorę udział w szkoleniu, które spełnia moje oczekiwania. Miałam okazję zapoznać się z nowoczesnym sprzętem i wyposażeniem zakładów gastronomicznych. Cały staż przeprowadzony był profesjonalnie. Nabyłam wiele nowych umiejętności, które postaram się wykorzystać w pracy z uczniami. Jestem bardzo zadowolona, że miałam okazję pracować na niedostępnych dla mnie surowcach oraz korzystać z najnowocześniejszych urządzeń pod okiem doświadczonych instruktorów. Uważam, że pomysł projektu był rewelacyjny i z całą pewnością ja i moi uczniowie będziemy czerpać z niego wiele korzyści, wykorzystując wiedzę i doświadczenie zdobyte na tym szkoleniu. Dziękuję również za profesjonalną realizację tego projektu.

DANUTA

Jestem bardzo zadowolona ze szkolenia. Szkolenie to uczy, inspiruje do lepszej pracy. Urządzenia na których pracowałam w CTK wzbogaciły moje doświadczenie zawodowe. Opiekuńczość organizatorów, dbałość o każdy szczegół naszego pobytu sprawiło mi wielką przyjemność. Pomysł projektu jest rewelacyjny. Bardzo chciałabym uczestniczyć w kolejnej jego edycji.

URSZULA

Bardzo przydatny kurs. W zasadzie wszystkie wiadomości i umiejętności można wykorzystać w pracy z uczniem. Bardzo przyjazna atmosfera przebiegu zajęć. Bardzo kompetentny prowadzący. Wszystkie zajęcia były bardzo interesujące. Bardzo dziękuję za możliwość uczestniczenia w tym kursie i bardzo chciałabym jeszcze kiedyś uczestniczyć w podobnych kursach. Pochodzę z małej miejscowości i naprawdę niektóre surowce np. owoce morza widziałam po raz pierwszy. Dziękuję!

AGNIESZKA

Jest to pierwsze szkolenie, na którym kształcone są umiejętności praktyczne. Zapoznałam się z nowym sprzętem gastronomicznym oraz nowymi trendami w gastronomii.

BARBARA

Po raz pierwszy biorę udział w szkoleniu, które spełnia moje oczekiwania: uczy i inspiruje. Mogłam zapoznać się z nowoczesnym sprzętem gastronomicznym, z nowymi technikami oraz trendami kulinarnymi, które będzie można przekazać uczniom. Opiekunowie-organizatorzy zadbali o każdy szczegół pobytu i stworzyli bardzo miłą atmosferę.

URSZULA

Program stażu był bardzo bogaty i obejmował szereg zagadnień, które do tej pory znałam tylko od strony teoretycznej. W trakcie zajęć miałam możliwość zapoznać się z obsługą i zastosowaniem nowoczesnych urządzeń gastronomicznych. Również do produkcji potraw wykorzystywane były mało dostępne surowce, np. owoce morza, przyprawy warzywa, mięsa np. jagnięcina, dziczyzna. Centrum szkoleń jest bardzo dobrze przystosowane do prowadzenia takich szkoleń. Zdobyte umiejętności i wiedzę będę mogła wykorzystać w pracy z uczniami w szkole.

DANUTA

Po raz pierwszy biorę udział w szkoleniu, które spełniło moje oczekiwania. Poszerzyłam swój zakres wiedzy i umiejętności zawodowych ale także zainspirowało mnie do dobrych działań. Mogłam przyjrzeć się pracy mistrzów kucharskich i dzięki temu przekazać młodzieży nowości gastronomiczne. Urządzenia na których pracowałam ułatwiają prace przyszłym kucharzom a obecnym uczniom, ale także umożliwiają wykonanie nowych technologii potraw, z którymi zapoznam uczniów. Staż przeprowadzony był profesjonalnie z pełnym wykorzystaniem urządzeń gastronomicznych i surowców najwyższej jakości – bardzo różnorodnych. Dzięki stażowi podniosłam swoje kompetencje praktyczne zarówno w zakresie obsługi nowoczesnego sprzętu jak i produkcji wykwintnych potraw.

KATARZYNA

Szkolenie w CTK w Warszawie dało mi możliwość:

- wykorzystania wiedzy teoretycznej w praktyce,
- zapoznania się z nowoczesnym sprzętem wykorzystywanym w gastronomii.

KATARZYNA

Tak jak FERRARI wśród samochodów jest najlepszym, tak to szkolenie jest najlepszym w jakim uczestniczyłam. Stworzone z rozmysłem, trafione połączenie teorii z praktyką. Możliwość obcowania z nowoczesnym sprzętem, fachowcami i niecodziennymi produktami spowodowało, że oprócz wiedzy teoretycznej nabyłam umiejętności, które przeszły moje najśmielsze oczekiwania. Dziękuję za stworzenie mi możliwości uczestnictwa w tak profesjonalnym szkoleniu.



MARIA

Staże dla nauczycieli są wskazane, aktualizują wiedzę i umiejętności w różnych sferach kuchni narodowej i europejskiej, służą wymianie doświadczeń i służą realizacji uczenia się przez całe życie. Wskazane jest stosowanie nośników multimedialnych do rejestrowania zajęć każdego uczestnika z przeznaczeniem dla każdego szkolenia i jego uczniów. Takie szkolenia byłoby wskazane raz na 3 lata.

MONIKA

Pracuję w szkole od 13 lat i po raz pierwszy miałam możliwość uczestniczyć w tak dobrze przygotowanym stażu. Udział w nim sprawił mi wiele przyjemności i dał możliwość przeżycia niezwykłych podróży w świat kulinarnych smaków pod okiem najlepszych mistrzów sztuki kulinarnej. Poznałam nowe smaki, techniki kulinarne, nazewnictwo stosowane w gastronomii międzynarodowej oraz opanowałam obsługę nowoczesnego sprzętu gastronomicznego. Wracam do domu z chęcią podzielenia się tymi wiadomościami i umiejętnościami z moimi uczniami.

MARIA

Profesjonalne staże w CTK w Warszawie pozwoliło mi poszerzyć moją wiedzę praktyczną i teoretyczną z przedmiotów gastronomicznych. Podczas stażu mogliśmy zapoznać się z obsługą nowoczesnego sprzętu i urządzeń gastronomicznych (kuchenka indukcyjna, piec konwekcyjny, schładzarka szokowa, cyrkulator itp.) Poznaliśmy nowe fachowe nazewnictwo międzynarodowe funkcjonujące w gastronomii oraz nowe techniki i trendy profesjonalnej kuchni. Kucharze prowadzący staże to doskonali fachowcy, mistrzowie sztuki kulinarnej, chętnie dzielili się z nami ogromnym doświadczeniem i fachową wiedzą. Cały staż przeprowadzony był bardzo profesjonalnie i na wysokim poziomie z wykorzystaniem urządzeń gastronomicznych firmy DORA METAL. Podczas stażu nabyłam wiele umiejętności, które na pewno wykorzystam w pracy z uczniami. Miałam okazję pracować na niedostępnych dla mnie surowcach w wspaniałym nowoczesnie wyposażonym zapleczu kuchennym. Organizatorzy zapewнили nam świetne warunki pracy, przemiłą atmosferę. Bardzo cieszę się, że miałam okazję uczestniczyć w tym projekcie, jestem pewna, że będę czerpać z niego wiele korzyści do dalszej pracy. Praca z mistrzami kuchni była prawdziwą przyjemnością i inspiracją do dalszej pracy z uczniami.

AGNIESZKA

Szaże dla nauczycieli to strzał w dziesiątkę!

W łatwy, przystępny i ciekawy sposób mogłam zgłębić tajniki sztuki kulinarnej. Choć wiem, że jest to niewielki wycinek szerokiego zagadnienia, ale na pewno będę mogła poszerzyć przez to swój warsztat pracy. Mam nadzieję, że nie jest to pierwszy i ostatni tego typu staż. Już teraz czekam z niecierpliwością na następny.

DOROTA

Doskonale zorganizowane staże pod względem gospodarowania czasem uczestników, wykorzystaniem bazy CTK. Profesjonalni choć bardzo różni trenerzy. Dostęp do drogiej i niedostępnych surowców oraz nowoczesnych maszyn, urządzeń, elementów wyposażenia nowoczesnego zaplecza gastronomicznego. Znaczącą rolę odegrał zgrany zespół uczestników. Dobre warunki zakwaterowania, wyżywienia, sprawny transport. Pełna opieka organizatorów szkolenia i bardzo dobra atmosfera podczas staży. Jednym słowem staże, które z całym przekonaniem polecę każdemu nauczycielowi gastronomii. Sobie życzę, abym miała okazję uczestniczyć w następnych szkoleniach w CTK.

PAULINA

Bardzo dziękuję za możliwość udziału w projekcie skierowanym do nauczycieli przedmiotów gastronomicznych. Zajęcia pozwoliły mi w nowatorski sposób spojrzeć na pracę w kuchni, poznałam nowe techniki kulinarne oraz sprzęt najnowszej generacji. Na uwagę zasługuje świetna organizacja, sympatyczna atmosfera i profesjonalizm prowadzących.

JUSTYNA

Kiedy dowiedziałam się o projekcie, miałam wątpliwości czy to nie kolejne szkolenie z serii „mało przydatne”. Okazało się, że moje obawy były bezpodstawne, gdyż staż był zorganizowany po mistrzowsku. Fachowa wiedza jest przekazywana w sposób przystępny i jasny przez wspaniałych trenerów, a co najważniejsze – wszystko o czym mówimy, mamy okazję przećwiczyć w praktyce, korzystając ze sprzętu, o którym niejednokrotnie tylko słyszeliśmy. Bardzo dużo wiadomości i umiejętności tu zdobytych na pewno wykorzystam w pracy z młodzieżą. Muszę przyznać, że ten staż rozbudził mój apetyt na więcej... Mam nadzieję, że organizatorzy projektu „Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów” już wkrótce zaproponują nam znowu coś równie interesującego. Właśnie takich szkoleń nam potrzeba!!! Duże podziękowania dla organizatorów!!!



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



ANNA

Staż odbyty w CTK uważam za bardzo interesujący i jak do tej pory za największą „przygodę” w pracy zawodowej. Cieszę się, że mogłam pobierać naukę u mistrzów sztuki kulinarnej. Praca z nimi sprawiła mi wiele satysfakcji i pozwoliła mi dostrzec jak wiele zmian zachodzi w technologii potraw w restauracjach najwyższych kategorii. Zapoznałam się również z nowoczesnym sprzętem stosowanym w gastronomii (piec konwekcyjno-parowy, thermomix, salamander, płyty indukcyjne, schładzarka szokowa zmywarki do naczyń). Wiele interesujących wiadomości zdobytych na tym stażu będę mogła przekazać młodzieży. Dziękuję organizatorom za opiekuńczość i życzliwość i życzliwą atmosferę jaka panowała podczas całego stażu.

MAŁGORZATA

Jestem bardzo zadowolona z możliwości uczestniczenia w stażu „Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów”. Staże prowadzone przez profesjonalistów z wykorzystaniem nowoczesnego sprzętu w Centrum techniki Kulinarnej pozwoli mi lepiej przygotować uczniów do wykonywania zawodu. Profesjonalizm, życzliwość i miła atmosfera to cechy charakteryzujące ten staż.

MAGDALENA

Podczas stażu poznałam od strony praktycznej nowoczesne metody i techniki przygotowania potraw. Nabyłam wiele nowych umiejętności obsługując nowoczesny sprzęt gastronomiczny. Na pewno pomoże mi to w pracy z przyszłymi kucharzami. Dziękuję za przemiłą atmosferę.

MAŁGORZATA

Wysoko oceniam projekt „Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów” w atmosferze jego organizacji i przydatności w dalszej pracy. Wysoko wykwalifikowana i z dużym doświadczeniem zawodowym trenerzy, którzy w sposób profesjonalny przekazywali nam swoje wiadomości i prezentowali posiadane umiejętności. Czas przeznaczony na staże bardzo dobrze wykorzystany. W realizacji tematów omawianych w poszczególnych dniach trafny dobór metod i form pracy, umożliwiające dobre przyswojenie wiadomości i prezentowanych umiejętności. Miejsce odbywania staży wyposażone w profesjonalny sprzęt gastronomiczny, którego brak w pracowniach szkolnych, umożliwiając pracę na wysokim poziomie. Bardzo szeroki asortyment surowców wykorzystywanych na stażach, dający możliwość przyrządzenia różnorodnych potraw.

Wygodne zakwaterowanie i sprawny transport z miejsca zakwaterowania do miejsca staży i z powrotem. Miły i zaangażowany na rzecz uczestników zespół projektowy oraz organizatorzy, którym życzę przygotowania nowych równie udanych projektów, a sobie możliwości uczestniczenia w nich.

BASIA

Doświadczylałam tylu emocji, wrażeń, że są one aż trudne do opisanego przeze mnie. Był to wspaniały staż nauczycielski. Rozwinął moją wiedzę i umiejętności. Każdy dzień był ściśle wypełniony i dostarczał wielu nowych informacji. Nauczyłam się korzystać i obsługiwać wiele nowoczesnych urządzeń gastronomicznych. Zachwyciła mnie kuchnia molekularna i możliwość degustacji wykonanych tą technologią dań. Byłam pod wielkim wrażeniem wielu smaków zredukowanych sosów. Bardzo cieszę się, że mogłam pracować na surowcach świeżych i wysokiej jakości. Atmosfera pracy była bardzo miła, co było wielką zasługą osób prowadzących. Bardzo ważna była możliwość degustacji i oceny prawidłowo wykonanych potraw i deserów. Staż pozwolił mi zweryfikować wiele podręcznikowych treści. To najlepsze szkolenie w jakim brałam udział i chciałabym uczestniczyć w kolejnych tego typu szkoleniach/stażach.

ANNA

Niezwykle cennym doświadczeniem była dla mnie możliwość sporządzania potraw ze świeżych surowców bardzo wysokiej jakości. Po raz pierwszy zetknęłam się z owocami morza. Do tej pory korzystałam tylko z mrożonych półproduktów. Bardzo przydatne w mojej pracy z młodzieżą będą nabyte w czasie stażu umiejętności obsługi i zastosowanie nowoczesnego sprzętu gastronomicznego. Cieszę się, że mogłam pracować pod kierunkiem wysokiej klasy fachowców, którzy byli bardzo otwarci i chętnie dzielili się swoją wiedzą. To najlepsze szkolenie w jakim brałam udział. Powinno być ich więcej. Świetna organizacja, duże tempo pracy, miła atmosfera. Staż bardzo poszerzył moje horyzonty. Uzmąsłowił mi jak duży jest rozróżnienie między programem szkolnym, wiedzą podręcznikową a najnowszymi trendami w gastronomii. Bardzo ciekawie dobrana tematyka szkoleń. Nareszcie ktoś pomyślał o nauczycielach zawodu. Ścisły kontakt między nauczycielami a praktykami jest niezbędnym warunkiem kształcenia.



JOLANTA

Szkolenie/staż dał mi możliwość pracy i wykorzystania surowców ogólnie niedostępnych i bardzo drogich, które w praktyce szkolnej są w ogóle nie stosowane ze względu na cenę. Pokazy trenerów, dały mi pogląd na przygotowanie (obróbkę wstępną i ciepłą) surowców drogich, takich jak polędwica, owoce morza, czy też mięso tuńczyka i dziczyzny. Praktyka czyni mistrza, a w tym szkoleniu właśnie o to chodzi.

IWONA

Szkolenie/staż na wysokim poziomie. Dzięki udziałowi w szkoleniu miałam możliwość pracy z bardzo drogimi i niedostępnymi produktami (owoce morza, kraby, homary, ośmiornice). Bardzo dużo praktycznych informacji, które będę mogła wykorzystać w pracy z uczniami.

MIRA

Szkolenie/staż prowadzony w bardzo intensywny sposób. Forma pokazu obróbki wstępnej i ciepłej surowców, podania potraw i nowinek w kuchni (kuchnia molekularna) jest doskonałym wprowadzeniem również wiedzy teoretycznej. Zachwyca mnie pasja, z jaką prowadzący opowiadali o jedzeniu oraz perfekcjonizm i atmosfera szkolenia. Dziękuję!

NINA

„Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów” jest bardzo przydatnym projektem. Duży plus, polega na tym, że można samemu sporządzać potrawy i ćwiczyć. Duża ilość sprzętu i urządzeń gastronomicznych. Wysoka jakość produktów jest również dużym plusem. Wysoko wykwalifikowana kadra. Miła atmosfera w czasie zajęć.

KATARZYNA

Uważam, że staż jest perfekcyjnie zorganizowany, dzięki czemu można poszerzyć wiedzę i umiejętności z zakresu przygotowania potraw z uwzględnieniem obecnie przyjętych trendów kulinarnych. Trenerzy z pasją dzielili się wiedzą wykorzystując nowe urządzenia. Zdobytą wiedzę i umiejętności zamierzam przekazać uczniom. Atmosfera stażu przyjazna.

LIDIA

Staż ciekawie zorganizowany, dużo cennych uwag, pomysłów i przepisów na potrawy. Bardzo przydatna praca na drogich i niedostępnych surowcach (owoce morze, cała polędwica i dziczyzna). Trenerzy zaangażowani w przekazywanie wiedzy, z pasją i zamiłowaniem do zawodu.

HENRYKA

Staż zorganizowany w sposób perfekcyjny. Możliwość samodzielnego wykonywania potraw z doskonałym uzupełnieniem wiadomości teoretycznych. Nowoczesny sprzęt i urządzenia wykorzystywane do produkcji, z którym w szkole nie mamy do czynienia. Trenerzy z dużym zaangażowaniem przeprowadzali zajęcia. Nabyte wiadomości i umiejętności pomogą w prowadzeniu lekcji technologii. Miła i sympatyczna atmosfera.

PRZEMYSŁAW

Staż został przygotowany bardzo profesjonalnie, jest doskonałym uzupełnieniem również wiedzy teoretycznej. Miałem okazję pracować na nowoczesnych urządzeniach gastronomicznych. Myślę, że zdobyte wiadomości podniosą poziom kształcenia w szkole.

DOBROCHNA

Szkolenie zostało przygotowane bardzo profesjonalnie, jest doskonałym uzupełnieniem wiedzy teoretycznej. Miałam okazję pracować z produktem świeżym (szczególnie owoce morza) oraz z nowoczesnym sprzętem gastronomicznym. Największym atutem projektu jest zatrudnienie wysoko wykwalifikowanej kadry – specjalistów w swoich dziedzinach, którzy przekazują swoje doświadczenie zawodowe i praktyczne. Takie projekty mogłyby być realizowane systematycznie z wprowadzeniem kolejnych tematów. Istotnym elementem była też miła atmosfera pracy, na którą złożyły się także kompetencje organizatorów, osób prowadzących zajęcia oraz samych uczestników.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



JOANNA

Staż wspaniale uzupełniający wiedzę i umiejętności nauczyciela. Pokazujący obecnie przyjęte trendy w podawaniu (łączeniu smaków) oraz dekoracji serwowanych potraw. Super trenerzy dysponujący wieloletnim doświadczeniem i wiedzą. Umiejętności i wiedza nieodzowna w dalszej pracy. Dziękuję!

IWONA

Staż „Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów” to strzał w dziesiątkę! Wszystko zorganizowane na najwyższym poziomie. Zarówno wybór miejsca stażu, czyli Centrum Techniki Kulinarnej „DORAM”, które jest wyposażone w profesjonalny i nowoczesny sprzęt gastronomiczny, a może przede wszystkim dobór osobowości kulinarnych od których się uczyłam: Leszka Gryki, Krzysztofa Gaca, Rafała Adamka i Barbary Kowieskiej. Warto wspomnieć o ogromnej bazie surowcowej, na której mogłam doskonalić swoje umiejętności i rozwiewać wątpliwości kulinarne. Brawo dla twórców projektu i powodzenia w realizacji kolejnych zamierzeń.

EWA

Staż pozwolił mi poznać nowoczesne urządzenia stosowane w gastronomii, jak również możliwość obsługi ponieważ do tej pory nie miałam takiej możliwości. Poznałam terminologię stosowaną w międzynarodowej gastronomii. Poznałam sposób wykorzystania obróbki surowców z którymi nie miałam do czynienia oraz inny sposób przygotowania, obróbki termicznej surowców dostępnych np. wołowina. Poznałam nowych ludzi – uczestników staży, z którymi miałam możliwość wymienić się doświadczeniami oraz prowadzących zajęcia – znane osoby w świecie gastronomii, którzy bardzo chętnie dzielili się swoją wiedzą i udzielali odpowiedzi na wszystkie zadawane pytania. Bardzo chętnie wezmę udział w innych /podobnych warsztatach dla nauczycieli.

KAMILA

Cieszę się, że miałam przyjemność brać udział w projekcie „Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów”. Dzięki zaangażowaniu prowadzących oraz dobremu wyposażeniu CTK, a także wyszukany i jakościowo dobrym produktom poznałam wiele technik i rozwiązań kulinarnych, które na pewno zaowocują w mojej pracy zawodowej. Jako nauczyciel zajęć praktycznych z pewnością wykorzystam zdobytą wiedzę i umiejętności w prowadzeniu i organizowaniu zajęć.

MIRKA

Organizatorom gratuluję pomysłu, zaangażowania i efektu. Pierwszy raz brałam udział w tak dobrym „kursie” – stażu, gdzie najważniejsza była praktyka. Wszyscy uczestnicy mieli możliwość pracować na doskonałych surowcach, nowymi metodami, a co najważniejsze z osobowościami w dziedzinie gastronomii. Dziękuję wszystkim, którzy przyczynili się do zorganizowania stażu.

JANKA

Jestem wdzięczna pomysłodawcom projektu za profesjonalne przygotowanie stażu dla nauczycieli uczących przedmiotów gastronomicznych. Uważam, że cele i założenia stażu zostały w pełni osiągnięte. Każda z osób, które prowadziły zajęcia praktyczne była profesjonalistą w swojej dziedzinie. Wszyscy starali się w bardzo dostępny i praktyczny sposób przekazać swoją wiedzę i umiejętności. Wielką satysfakcją była praca pod okiem takich mistrzów sztuki kulinarnej jak: pan Leszek Gryka, Jacek Grochowina, Krzysztof Gac, Rafał Adamek. Nabyte przeze mnie umiejętności zamierzam wykorzystać w pracy z uczniami na zajęciach z technologii gastronomicznej.

MIRKA

Jeśli chcesz poznać nowe techniki przygotowania i przechowywania żywności, wykorzystując nowoczesny sprzęt to polecam projekt „Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów” w Centrum Techniki Kulinarnej w Warszawie. Zajęcia zostały przygotowane profesjonalnie. Uczęszczało się na nie z przyjemnością. Prowadzący zajęcia to mistrzowie sztuki kulinarnej. Wykazali się nie tylko olbrzymią wiedzą, ale także cierpliwością, wyrozumiałością i dużym poczuciem humoru. Organizatorom projektu gratuluję pomysłu!

GRAŻYNA

Projekt „Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów” pozwala poznać nowe techniki przyrządzania oraz przechowywania żywności. Profesjonalne przekazywanie wiedzy i umiejętności przez wielkich mistrzów kulinarnych było prawdziwą przyjemnością i inspiracją do dalszej pracy z uczniami. Miałam okazję jako nauczyciel zapoznać się z nowoczesnym sprzętem i wyposażeniem zakładów gastronomicznych. Urządzenia te bardzo ułatwią prace przyszłym kucharzom. Pomysł projektu to strzał w dziesiątkę a realizacja profesjonalna.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



MAŁGORZATA

Projekt bardzo ciekawy i interesujący. Nigdy jeszcze w tego typu stażach nie uczestniczyłam. Jestem bardzo zadowolona. Na pewno takie zajęcia praktyczne podniosą moje kompetencje praktyczne i teoretyczne w kształceniu gastronomicznym moich uczniów. Poznałam nowoczesny sprzęt i urządzenia gastronomiczne, które bardzo ułatwia pracę w kuchni. Bardzo dziękuję za przekazanie fachowej wiedzy i umiejętności, fajną atmosferę, życzliwość. Praca z takimi ludźmi – kucharzami, mistrzami, koordynatorami projektu była prawdziwą przyjemnością i inspiracją do dalszej pracy. Bardzo dziękuję.

JOLANTA

Dwa tygodnie spędzone w CTK były dla mnie niesamowitym przeżyciem, wspaniałą przygodą. Zajęcia prowadzone przez mistrzów sztuki kulinarnej były fascynujące, innowacyjne i twórcze. Czas zajęć był w pełni wykorzystany, różnorodność sporządzonych zup, zakąsek przerosły moje najśmielsze oczekiwania. To wspaniałe, że fachowcy w tej dziedzinie podzielili się z nami swoimi umiejętnościami i przekazali wiele cennych wskazówek. Praca w CTK na profesjonalnym sprzęcie umożliwiła nam szybkie sporządzanie wielu potraw. Poznaliśmy zasady obsługi nowoczesnego sprzętu (piec konwekcyjno-parowe, salamander, schładzarka szokowa). W pracy będę się starać bardziej innowacyjnie wykorzystać czas i nabyte umiejętności. CTK zadbało o różnorodność produktów spożywczych, z których każdego dnia powstawały wspaniałe dania. Poznałam fachowe słownictwo używane powszechnie renomowanych restauracjach, o którym wcześniej nie słyszałam.

Na pewno staże w CTK na długie lata zapadną w mojej pamięci, na chwilę obecną to jedno z najlepszych szkoleń w których brałam udział. Wiem, że wiedza i doświadczenie zdobyte w CTK pozwolą mi się stać lepszą w swojej pracy, a może i „mistrzem młodych mistrzów”. Dziękuję wszystkim, którzy przyczynili się do powstania tego projektu.

MARIA

Wyposażenie CTK gdzie odbył się staż pozwoliło na praktyczne zapoznanie się ze sprzętem najnowszej generacji. Poznaliśmy zastosowanie nowych technik obróbki i przechowywania potraw, które nie było by możliwe bez odpowiedniego sprzętu. Tematyka i wysokiej klasy prowadzący umożliwiły mi poznanie przygotowania i zaserwowani a potraw z zastosowaniem różnego rodzaju produktów. Zdobytą wiedzę wykorzystam w pracy z uczniami.

GRAŻYNA

Tematyka stażu bardzo ciekawa. Staż dał szansę zdobycia praktyki i pracy z profesjonalistami, którzy chętnie dzielili się swoją wiedzą i umiejętnościami. Każdego dnia miałam szansę przygotowania potraw z wykorzystaniem różnego rodzaju produktów oraz pracy na nowoczesnym sprzęcie i urządzeniach. Poznałam w praktyce innowacyjne metody przygotowywania i dekorowania potraw. Zdobyte umiejętności na pewno postaram się przekazać uczniom. Dziękuję organizatorom za możliwość szkolenia przez fachowców.

URSZULA

Projekt w 100% wart poświęconego czasu. Wszystkie elementy na bardzo wysokim poziomie. Profesjonalny sprzęt, kucharze prowadzący zajęcia, ludzie zajmujący się sprawami organizacyjnymi. Atmosfera na kursie sprzyjała poznaniu nowych umiejętności. Wszystkiego można dotknąć i o wszystko zapytać. Bardzo ważne było poznanie i przećwiczenie obsługi profesjonalnego sprzętu gastronomicznego. Poznaliśmy także nowe i tradycyjne trendy w kuchni.

ROBERT

Bardzo trudno jest trafić na szkolenie w pełnym tego słowa znaczeniu. To był właśnie staż z prawdziwego zdarzenia. Kucharze, z którym mieliśmy okazję pracować są prawdziwymi mistrzami w swoim fachu. Nie przychodzą do pracy tylko zarabiać, a z entuzjazmem realizować swoje powołanie. Takim właśnie entuzjazmem nas zarazili, dzięki czemu każda tu spędzona godzina została wykorzystana w 110%!

JAROSŁAW

Miałem okazję zapoznać się z nowoczesnym sprzętem i wyposażeniem zakładów gastronomicznych, nowymi technikami i trendami kulinarnymi, które przekażę swoim uczniom. Staż był przeprowadzony profesjonalnie i na wysokim poziomie. Nasi mistrzowie to najwyższej klasy specjaliści, którzy chętnie dzielili się umiejętnościami, wykazując się dużą cierpliwością i zaangażowaniem.

JOLANTA

Podczas stażu nabyłam wiele nowych umiejętności, które mam zamiar wykorzystać w pracy z uczniami. Cały staż przeprowadzony był bardzo profesjonalnie i na wysokim poziomie, z pełnym wykorzystaniem dostępnego profesjonalnego sprzętu. Kucharze



prowadzący zajęcia bardzo chętnie dzielili się swoją wiedzą i doświadczeniem. Miła atmosfera. Dziękuję bardzo.

IWONA

Staż odbyty w Centrum techniki Kulinarnej był bardzo wartościowy, wnoszący wiele umiejętności, które wykorzystam w pracy z uczniami. Poznałam fachowe słownictwo, nauczyłam się posługiwać nowoczesnym sprzętem gastronomicznym. Kucharze bardzo chętnie dzielili się swoimi umiejętnościami. Atmosfera podczas stażu była bardzo miła.

EWA

Staż zorganizowano i przeprowadzono na bardzo wysokim poziomie. Wspaniałe przeżycie w serdecznej atmosferze, pełne nowych wyzwań na zawsze pozostanie w mojej pamięci. Profesjonalizm prowadzących warsztaty, ich serdeczność, otwartość i cierpliwość mobilizująco i twórczo wpływały na czynny udział uczestników projektu, co pozwoli także wzbogacać i urozmaicać zajęcia z uczniami. Oby w przyszłości było więcej takich projektów. Dziękuję.

JACEK

Staż zorganizowany przez DORĘ METAL w Centrum Techniki Kulinarnej to „kuchenne rewolucja” w doświadczeniu nauczyciela. Mam wrażenie, że przed stażem byłem zwykłym nauczycielem o przeciętnej wiedzy kulinarnej. Teraz wiem co robić by nasi uczniowie pokochali zawód kucharza. Trenerzy – to prawdziwi fachowcy z głowami pełnymi pomysłów, które potrafili nam przekazać w przystępny sposób. Cieszę się, że mogłem pracować pod ich „okiem” wykorzystując wspaniałe surowce. Cudownie wyposażone centrum umożliwiło mi wyćwiczenie obsługi nowoczesnego sprzętu i urządzeń gastronomicznych. Wielka zasługa koordynatorów projektu pani Justyny i pana Waldka, którzy stworzyli nam przyjazną atmosferę i zadbali o organizowanie wolnego czasu od zajęć – dziękuję.

ANNA

„Aby innych zapalać, samemu trzeba płonąć” Staż, który miałam możliwość odbyć, to niesamowita przygoda w ciągłym doskonaleniu swojego warsztatu pracy. Praktyczne informacje i pokazy kulinarne przekazywane były z niesamowitą pasją i będą świetną inspiracją do eksperymentowania podczas zajęć szkolnych. Centrum Techniki

Kulinarnej jest bardzo nowoczesnie wyposażone – sprzęt, który wykorzystywaliśmy podczas ćwiczeń ułatwiają pracę, pozwalają zachować większą wartość odżywczą potraw oraz minimalizują ryzyko rozwoju drobnoustrojów a do tego urozmaicają techniki produkcji potraw. Program stażu był bardzo ciekawy i różnorodny, pozwolił na poznanie różnych metod pracy mających na celu jak najlepszy efekt końcowy: dekoracja talerza i elementy carvingu, pokazują nowe trendy w gastronomii. Staż to również wymiana doświadczeń nauczycieli przedmiotów gastronomicznych z całej Polski. Dziękuję za taką możliwość... jest to inwestycja w siebie w myśl zasady, że uczymy się przez całe życie.

KARINA

To był strzał w 10. Udział w projekcie „Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów” zorganizowany w Centrum Techniki Kulinarnej pozwolił mi poznać nowy sprzęt obecnie stosowany w gastronomii. Jako młody nauczyciel mogłam poszerzyć swoją dotychczasową wiedzę o szeroko rozumiane praktyczne zastosowanie wiedzy teoretycznej oraz międzynarodowe słownictwo. Pracując na świeżych surowcach (np. owoce morza, ryby) mogłam dokonać ich rozbioru pod okiem Mistrzów Kuchni w sposób profesjonalny. Kucharze, z którymi pracowaliśmy pokazali nam różne rozwiązania dotyczące dekoracji potraw, które będą mogła wykorzystać w pracy z młodzieżą w szkole. Tak dalej!

JOLANTA

Ogrom wiedzy, doświadczenia i przeżyć. Spotkanie ze wspaniałymi ludźmi w swojej branży. Wiele zobaczyłam, wiele usłyszałam i mam nadzieję, że wiele zapamiętam i przekażę uczniom. Dziękuję za zachęcanie do podejmowania prób, wykonywania samodzielnie różnych czynności, próbowania nowych smaków, produktów i potraw.

SYLWIA I MONIKA

Wspaniała organizacja tego stażu pozwoliła nam w sposób ciekawy poznać i zgłębić zagadnienia kuchni, z którymi się jeszcze nie spotkaliśmy lub były dla nas zbyt trudne. Możliwość obsługi sprzętu niezbędnego w pracy kucharza uświadomiła nam konieczność zmian wyposażenia pracowni szkolnej. Praca z doświadczonymi kucharzami i otrzymane od nich receptury będą motywacją do pokazania uczniom nowych rozwiązań gastronomicznych i tworzenia z nimi dań zgodnych z najnowszymi trendami kuchni światowej.



MAŁGORZATA

Staż przygotowany w sposób perfekcyjny i profesjonalny spełnił w pełni moje oczekiwania. Bardzo jestem zadowolona, że mogłam w bardzo dobrych warunkach uczyć się od prawdziwych mistrzów kuchni, którzy dostarczyli mi bezcennych informacji, pokazali jak należy i jak można wykorzystać oraz jak posługiwać się nowoczesnym sprzętem (schładzarka szokowa, salamander, kuchnia indukcyjna, piec konwekcyjny itp.) udostępniony przez firmę DORA METAL. Mistrzowie, którzy prowadzili nasze zajęcia spowodowali, że odkryłam inny wymiar pracy kucharza, w którym wykorzystuje się nowoczesne metody przy produkcji potraw. Opiekunowie zadbali natomiast o każdy szczegół naszego pobytu.

HALINA

Można uczyć się i wszystko zapomnieć, bo przekazywane treści są nudne lub nieprzydatne. To, czego nauczyłam się przez dwa tygodnie na stażu w DORA METAL, zostanie na zawsze w mojej pamięci i będzie wykorzystywane w pracy z uczniami. Wiem, że przełoży się to na efekty pracy pedagogicznej bo świadomy nauczyciel kształtuje świadomych uczniów, którym łatwiej na rynku pracy oraz w realizacji swoich zawodowych pasji. Można spotkać ludzi i szybko zapomnieć ich twarze i imiona. Osoby, które poznałam na stażu w DORA METAL; organizatorzy projektu prowadzący szkolenia oraz koleżanki po fachu w magiczny sposób stworzyły klimat sprzyjający przyswajaniu wiedzy i umiejętności. Z nową energią i pasją, przepełniona refleksjami i pomysłami wracam do swoich obowiązków szkolnych.

BEATA, CZESIA

Staże dla nauczycieli w ramach projektu „Nauczyciel – mistrzem młodych mistrzów” były organizowane na bardzo wysokim poziomie. Wiedza i umiejętności jakie nabyliśmy podczas zajęć pokazały nowe trendy w gastronomii, które można nazwać sztuką kulinarną w pełny tego słowa znaczeniu. Do wykonywania potraw używane były wysokiej jakości surowce oraz nowoczesny sprzęt stosowany w gastronomii. Mamy nadzieję, że w przyszłości sytuacja w oświacie się poprawi i będziemy miały możliwość wykorzystywać zdobytą wiedzę.

AGNIESZKA, DOROTA

Staże bardzo przydatne do pracy nauczyciela. Wiele praktycznych umiejętności, przede wszystkim owoce morza – obróbka wstępna i ciepła. Umiejętności można wykorzystać na zajęciach praktycznych z uczniami. Atmosfera bardzo miła, dobra organizacja, zaangażowanie organizatorów i osób prowadzących.

MAŁGORZATA, HONORATA, KATARZYNA

Metody i techniki przekazu wiadomości i umiejętności korelowały z zakresem tematycznym. Zajęcia przebiegały dynamicznie w miłej atmosferze. Wyposażenie Centrum Techniki Kulinarnej w sprzęt i urządzenia gastronomiczne umożliwiło poznanie zasad jego obsługi i zastosowanie. Prowadzący zajęcia wykazali się dużą wiedzą i umiejętnościami, które potrafili przekazać uczestnikom. Koordynatorzy projektu w sposób perfekcyjny zorganizowali staż pod względem merytorycznym i organizacyjnym. Uważamy staż za bardzo udany i wnoszący w naszą pracę nową wiedzę i umiejętności.

MAŁGOSIA, MONIKA

Szkolenie prowadzone na bardzo wysokim poziomie przez profesjonalistów z pasją i chęcią przekazania wiedzy uczestnikom stażu. Zajęcia prowadzone są obrazowo, możemy na nich wzbogacić swoją wiedzę i umiejętności praktyczne, poznać nowe trendy w gastronomii oraz realne warunki pracy w renomowanych restauracjach.

IZABELA, JOANNA

Staże zorganizowane bardzo rzetelnie, z dbałością o szczegóły. Bardzo dobry dobór prowadzących zajęcia praktyczne – profesjonalści, praktycy – mistrzowie w zawodzie. Moduły zajęć różnorodne pozwalające poznać wiele działów gastronomii, pokrywające się z założeniami programu nauczania dla uczniów. Staże dały nam możliwość poznania zarówno czynności prostych (filetowanie ryb, rozbiór kurczaka) jak i bardzo nowatorskich (kuchnia molekularna, nowoczesne metody obróbki termicznej). Praca na wysokiej jakości sprzęcie – standardowo wykorzystywanym w gastronomii. Atmosfera zajęć miła i spokojna, sprzyjająca efektywnemu przyswajaniu przekazywanych wiadomości i umiejętności. Dobry pomysł na staże, świetna organizacja, staże godne kontynuacji. Sensownym byłoby wzięcie udziału nie raz w życiu zawodowym lecz przez tydzień każdego roku.



METODY I TECHNIKI PRZEKAZU WIADOMOŚCI I UMIEJĘTNOŚCI ZDOBYTYCH W TRAKCIE STAŻY W CENTRUM TECHNIKI KULINARNEJ W WARSZAWIE

PROPOZYCJE NAUCZYCIELI



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



1 TEMAT ZAJĘĆ: POTRAWY Z DROBIU

Czas zajęć: 2x4 h

Cele:

- prawidłowe przeprowadzenie obróbki wstępnej drobiu,
- wykorzystanie kulinarne różnych elementów drobiu,
- właściwy dobór i wykorzystanie urządzeń do obróbki cieplnej (piec konwekcyjny, schładzarka szokowa, zamrażarka).

Tok zajęć: obróbka wstępna mięsa, rozdrabnianie mięsa w maszynce do mielenia (wilk), sporządzanie farszów w malakserze, formowanie wyrobów, obróbka cieplna w piecu konwekcyjno-parowym, schładzanie w schładzarce szokowej, zamrażanie wyrobów. Na kolejnych zajęciach przygotowanie potraw i serwowanie porcji na talerzach, układanie porcji w wersji bankietowej na półmiskach.

2 TEMAT ZAJĘĆ: WYKORZYSTANIE SCHŁADZARKI SZOKOWEJ PRZY PRODUKCJI POTRAW

Ćwiczenie:

1. Przygotowanie mięsa pieczonego.
2. Schładzanie mięsa po obróbce cieplnej:
 - a) metodą tradycyjną,
 - b) z wykorzystaniem schładzarki szokowej.
3. Porównanie czasu schładzania .
4. Ocena cech organoleptycznych:
 - a) barwa,
 - b) smak,
 - c) zapach,
 - d) soczystość.
5. Możliwość ustalenia temperatury schłodzonego mięsa w schładzarce szokowej.
6. Podsumowanie:

Korzyści wynikające z zastosowania technologii schładzania szokowego przy produkcji potraw:

 - a) krótki czas schładzania,
 - b) schładzanie bezpośrednio po obróbce cieplnej,
 - c) zachowanie walorów smakowych i jakości produktów,
 - d) bezpieczeństwo mikrobiologiczne,
 - e) zachowanie wartości odżywczej.

3 TEMAT ZAJĘĆ: REGENERACJA POTRAW

Ćwiczenia w grupach dotyczące regeneracji potraw.

Przykładowe potrawy poddane regeneracji:

- pierś kurczaka faszerowana,
- kotlety mielone,
- roladki z pstrąga,
- warzywa z wody,

Ocena organoleptyczna potraw regenerowanych różnymi metodami

a)

Nazwa potrawy	Odzgrzewanie tradycyjne	Ocena organoleptyczna		
		smak	konsystencja	wygląd
1)				

b)

Nazwa potrawy	Regeneracja w piecu konwekcyjno-parowym	Ocena organoleptyczna		
		smak	konsystencja	wygląd
1)				

c) Porównanie wyników i sformułowanie wniosków.



4 TEMAT ZAJĘĆ: PRZYKŁADOWA LEKCJA Z PRZEDMIOTU TECHNOLOGIA GASTRONOMICZNA

Ryby i owoce morza – wykorzystanie w produkcji gastronomicznej

1. Omówienie teoretyczne.
2. Omówienie teoretyczne – pokaz z omówieniem (narzędzi i urządzeń potrzebnych do prowadzenia kolejnych etapów technologicznych w produkcji gastronomicznej).
3. Część praktyczna lekcji – pokaz i ćwiczenia:
 - obróbka wstępna poszczególnych grup surowców (ryby, owoce morza),
 - obróbka technologiczna i termiczna – każda z grup surowców na kilka sposobów przy użyciu wszystkich dostępnych urządzeń, np. piec konwekcyjno-parowy (pieczenie i gotowanie na parze), płyty grillowe (grillowanie), frytkownica (smażenie), płyta indukcyjna (gotowanie, smażenie).
4. Część praktyczno-teoretyczna (pokaz, ćwiczenia w ekspozycji gotowych potraw, ekspozycja na talerzu, jedno- i wieloporcyjowo).

5 TEMAT ZAJĘĆ: KOMPONOWANIE I PRODUKCJA ZESTAWÓW OBIADOWYCH – POTRAWY MIĘSNE I DODATKI

Część teoretyczna: omówienie wykorzystanie narzędzi i urządzeń koniecznych do przeprowadzenia obróbek termicznych (smażenie, gotowanie, pieczenie, grillowanie).

Część praktyczna:

- pokaz funkcjonowania urządzeń – pieca konwekcyjnego, cyrkulatora, płyty grillowej, frytownicy,
- przygotowywanie potraw przy użyciu powyższych urządzeń.

Podsumowanie zajęć:

Zabezpieczenie pozostałych surowców, półproduktów i potraw z wykorzystaniem schładzarki szokowej, szafy mroźniczej i pakowarki próżniowej.

Wiadomości dla uczniów: zasady działania urządzeń, techniki i metody wykonywania potraw (nowoczesne technologie gastronomiczne, zapoznanie uczniów z nazewnictwem fachowym, np. stopnie wysmażenia).

6 | TEMAT ZAJĘĆ: SPORZĄDZANIE ZAKĄSEK

Część teoretyczna:

omówienie podstawowych pojęć (zakąski, asortyment zakąsek), techniki sporządzenia zakąsek z wykorzystaniem odpowiednich urządzeń, sposoby serwowania zakąsek, wielkość porcji, ogólne zalecenia HACCP przy sporządzeniu zakąsek.

Część praktyczna (instruktaż pokazowy):

- przygotowanie stanowiska pracy (Mise en Place) oraz przygotowanie niezbędnego sprzętu kuchennego,
- wstępny instruktaż BHP zapoznanie z obsługą maszyn i urządzeń,
- obróbka wstępna, np.: filetowanie ryb, luzowanie i formowanie drobiu, rozdrabianie mięsa (z wykorzystaniem wilka, robota wieloczynnościowego, thermomixa i blendera ręcznego),
- przygotowanie zakąsek według przepisów trenerów,
- schłodzenie w schładzarce szokowej,
- porcjowanie i ekspozycja na talerzach i półmiskach.

7 | TEMAT ZAJĘĆ: ZASTOSOWANIE WYBRANYCH URZĄDZEŃ W PRAKTYCE

Podział rodzajów obróbki cieplnej.

Gotowanie – wykład nauczyciela.

Gotowanie tradycyjne przy użyciu płyty indukcyjnej (nauczyciel objaśniania uczniom zasadę działania).

Ćwiczenie 1

Praca uczniów w parach. Przy użyciu płyty indukcyjnej uczniowie mają za zadanie sporządzić zupę ogórkową.

Gotowanie na parze przy użyciu pieca konwekcyjnego (nauczyciel objaśniania uczniom zasady działania pieca konwekcyjnego z wykorzystaniem funkcji pary).

Ćwiczenie 2

- a) prace w grupach uczniów. Przy użyciu pieca konwekcyjnego uczniowie mają sporządzić blanszowane kalafiory i brokuły,
- b) Smażenie tradycyjne na patelni przy użyciu płyty indukcyjnej – nauczyciel objaśnia, na czym polega smażenie.



Ćwiczenie 3

Uczniowie podczas pracy w grupach mają za zadanie, przy użyciu płyty indukcyjnej, sporządzić filet saute z piersi kurczaka. Smażenie w głębokim oleju. Nauczyciel wyjaśnia, na czym polega smażenie zanurzeniowe w trakcie pracy z frytkownicą.

Ćwiczenie 4

Prace uczniów w grupach przy użyciu frytkownicy: sporządzić jabłka w cieście. Smażenie beztłuszczowe: nauczyciel wyjaśnia, na czym polega smażenie beztłuszczowe i wyjaśnia zasadę działania wilka – urządzenia do mielenia mięsa.

Ćwiczenie 5

Prace uczniów w grupach. Sporządzanie steków wołowych.

- a) smażenie/pieczenie tradycyjne,
- b) smażenie/pieczenie z wykorzystaniem termoobiegu powietrza) – nauczyciel wyjaśnia, na czym polega smażenie/pieczenie i objaśnia zasady działania pieca konwekcyjnego oraz grilla.

Ćwiczenie 6

Prace uczniów w grupach. Uczniowie przy pomocy pieca konwekcyjnego mają za zadanie upiec zamarynowany wcześniej kawałek mięsa, np. karkówki wieprzowej.

Pieczenie produktów spożywczych z wykorzystaniem funkcji pary w piecu konwekcyjno-parowym. Nauczyciel objaśnia, na czym polega ten rodzaj obróbki termicznej, jakie są jego zalety. Tłumaczy, jak można w piecu konwekcyjnym wykorzystać funkcję pary.

Ćwiczenie 7

Praca uczniów w grupach. Uczniowie mają za zadanie upiec zamarynowane wcześniej mięso: piersi kurczaka przy pomocy pieca konwekcyjnego z wykorzystaniem funkcji pary. Zapieczenie krótkotrwałe potraw z wykorzystaniem salamandra. Nauczyciel wyjaśnia zasady działania salamandra.

Ćwiczenie 8

Każdy z uczniów ma za zadanie wykorzystać grzanki do przygotowanych wcześniej potraw przy użyciu salamandra.

Założenia do lekcji

- przewidywany materiał zajmuje 4 godziny lekcyjne,
- pracownia wyposażona jest w sprzęt, taki jak: płyty indukcyjne, piec konwekcyjno-parowy, frytkownica, grill, salamander (nauczyciel podczas wykładu odnosi się do konkretnego sprzętu i pokazuje, w jaki sposób go obsługiwać),
- uczniowie w trakcie pracy muszą być podzieleni na 7 zespołów, każdy zespół ma przydzielone konkretne ćwiczenie (ćwiczenie 8 wykonuje każdy w chwili wolnej).

8 | TEMAT ZAJĘĆ: PRODUKCJA BEZPIECZNEJ I ZDROWEJ ŻYWNOŚCI Z WYKORZYSTANIEM PIECA KONWEKCYJNO-PAROWEGO ORAZ SCHŁADZARKI SZOKOWEJ – SYSTEM „COOK AND CHILL”

Ćwiczenia:

Wykorzystanie cyrkulatora do gotowania surowców w niskich temperaturach i porównanie do gotowania metodą tradycyjną np. jaj, drobiu.

Sporządzanie steków w różnym stopniu wysmażenia według nazewnictwa międzynarodowego, połączone z prezentacją i omówieniem.

Sporządzanie sosów na bazie esencjonalnych wywarów i ich redukcja oraz porównanie walorów smakowo-zapachowych z sosami zagęszczonymi tradycyjnie.

9 | TEMAT ZAJĘĆ: PIEC KONWEKCYJNO-PAROWY

Urządzenia: piec konwekcyjny, piekarnik tradycyjny, termometr, karta oceny, waga, artykuły spożywcze: schab 2 x 1 kg.

Wykonanie ćwiczeń:

przyprawić schab – 1 kg, upiec w piekarniku tradycyjnym w temp 190-200 °C, czas: 1 godz./1 kg, drugi kawałek pieczemy w piecu konwekcyjnym w tej samej temp., czas pieczenia określamy wg temp. wewnątrz produktu 70 °C za pomocą sondy.

Po upieczeniu dwóch kawałków dokonujemy oceny według tabeli, stosując ocenę punktową 1 do 5, oceniając bierzemy pod uwagę: soczystość, czas pieczenia, przekrój i smak. Wyciągnięcie wniosków.

10 | TEMAT ZAJĘĆ: WYCZAROWANE Z WARZYW I OWOCÓW

Wykorzystanie warzyw i owoców jako elementu dekoracyjnego potraw i napojów, podnoszącego walory estetyczne i doznania wzrokowe, zwiększając zainteresowanie potrawą – w formie pokazu oraz ćwiczeń praktycznych doskonalących umiejętności dekorowania potraw z wykorzystaniem zestawu noży do carvingu.



11 | TEMAT ZAJĘĆ: POKAZY DOTYCZĄCE

- rozbioru drobiu,
- filetowania ryb,
- obróbki wstępnej i termicznej owoców morza,
- sposobów krojenia warzyw i owoców wraz z wdrażaniem słownictwa międzynarodowego,
- rodzajów (sposoby) wysmażania steków z mięsa i tuńczyka,
- podstawowych zasad dekorowania potraw,
- zastosowania różnych technik kulinarnych przy produkcji potraw,
- produkcji wywarów,
- przygotowania marynat i mieszanki do peklowania,
- zasad redukowania sosów,
- sposobów układania potraw na talerzu z wykorzystaniem sosów jako elementu dekoracyjnego.

12 | TEMAT ZAJĘĆ: MULTIMEDIALNA PREZENTACJA URZĄDZEŃ, FILM Z ZAKRESU OBSŁUGI URZĄDZEŃ ORAZ SAMODZIELNE WYKONANIE POTRAWY Z WYKORZYSTANIEM NOWOCZESNYCH URZĄDZEŃ

Temat 1: Prezentacja urządzeń

Prezentacja multimedialna urządzeń gastronomicznych i zasad ich obsługi: piec konwekcyjno parowy, płyta indukcyjna, salamander, schładzarka szokowa, pakowarka próżniowa, podgrzewacz kuchenny, zmywarka do naczyń kuchennych, cyrkulator, młynek koloidalny.

Temat 2: Pogadanka – zastosowanie ww. urządzeń – film dydaktyczny

Temat 3: Ćwiczenia w grupach – sporządzenie żeberk barbecue

Grupa I – przygotowanie marynaty na bazie mireproix i cytrusów i schłodzenie w schładzarce szokowej.

Grupa II – sporządzenie sosu barbecue.

Grupa III- obróbka termiczna żeberk w piecu konwekcyjnym.

Wspólne propozycje i ćwiczenia w układaniu/podawaniu na talerzu.

Teksty oraz redakcja techniczna: Waldemar Kryjewski

Opracowanie graficzne i skład: Anna Białek

Druk i oprawa: POLIGRAFIA Andrzej Kamowski

PUBLIKACJA DYSTRYBUOWANA BEZPŁATNIE

Publikacja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

20 lat doświadczenia DORA METAL



PRZEDSIĘBIORSTWO
FAIR PLAY 2011

solidna
firma 2011



GL Systems Certification



www.projektctk.pl