



Warsztaty technologiczne Małej Akademii Mistrzostwa Zawodowego dla zawodów cukiernik, piekarz i kucharz

"Francuskie ciasteczka"

Zapraszamy uczniów w zawodach cukiernik, piekarz, kucharz i zawodach pokrewnych do udziału w warsztatach technologicznych poświęconych technikom produkcji ciastek francuskich i półfrancuskich. Warsztaty zostaną przeprowadzone przy współpracy z firmą Dossche, przy wsparciu firmy Savpol. Dossche jest belgijską firmą specjalizującą się między innymi w produkcji produktów młynarskich, ciast mrożonych i komponentów cukierniczych i piekarskich.

Udział w warsztatach jest nieodpłatny. Uczestnikami warsztatów mogą być uczniowie dowolnego roku nauki. Program warsztatów obejmuje zajęcia szkoleniowe z zakresu teorii i praktyki produkcji wyrobów na bazie ciast francuskich, zajęcia praktyczne utrwalające nabyte umiejętności oraz sprawdzenie poziomu przyswojenia nowych kwalifikacji, które będzie miało formę konkursu. Uczestnicy po zaliczeniu wszystkich etapów warsztatów otrzymają certyfikaty poświadczające nabycie kwalifikacji w ramach zadania zawodowego: produkcja wyrobów z ciast francuskich. Przewiduje się również nagrody rzeczowe dla uczniów którzy osiągną najlepsze wyniki w części konkursowej.

Warsztaty mają charakter integracyjny i przyjmuje się uczestnictwo osób niepełnosprawnych (np. uczniów szkół zawodowych – specjalnych), których specyfika niepełnosprawności nie wyklucza bezpiecznego udziału w tego typu aktywności.

Informacje organizacyjne

Warsztaty przebiegają w trzech etapach: część szkoleniowa, zajęcia praktyczne, część egzaminacyjna. W warsztatach weźmie udział grupa 20 uczestników. **Termin warsztatów: 17 – 23.01.2012**

1. część szkoleniowa

termin - **17.01.2012** (wtorek)
miejsce - Zespół Szkół nr 1 w Żorach, 44-230 Żory, os. Księcia Władysława (bez numeru)
godziny trwania szkolenia: planowane rozpoczęcie 8.00 – zakończenie 15.00

planowany przebieg szkolenia:

- wprowadzenie do tematyki zajęć i przedstawienie prowadzących i profilu firmy Dossche

- część teoretyczna w formie wykładu na temat surowców, metod produkcji i charakterystyki asortymentu wyrobów z ciast francuskich i półfrancuskich
- część praktyczna: pokaz technik wykonania ciast, metod formowania wybranych wyrobów, ćwiczenia indywidualne uczniów

2. zajęcia praktyczne

termin - **18 - 20.01.2012**

miejsce: zakłady praktyk

Zajęcia praktyczne pozwalają na utwalenie nabytych podczas szkolenia umiejętności zawodowych. Uczestnicy otrzymują od prowadzących próbki surowców (np. mieszanka ciasta), pod nadzorem instruktorów praktyk w swoich zakładach ćwiczą wykonanie wyrobów, które są tematem warsztatów. W czasie zajęć praktycznych, uczestnicy przygotowują również projekt prac konkursowych i wystawki wyrobów.

3. część konkursowa

termin - **23.01.2012** (poniedziałek)

miejsce - Zespół Szkół nr 1 w Żorach, 44-230 Żory, os. Księcia Władysława (bez numeru)

godziny trwania konkursu: planowane rozpoczęcie 8.00 - 15.00

Konkurs jest formą egzaminu sprawdzającego poziom przyswojenia sobie przez uczestników warsztatów nowych umiejętności i wiadomości. Uczestnicy samodzielnie wykonują partię wyrobów zgodnych z tematyką warsztatów, według własnej koncepcji i prezentują swe prace w formie wystawki. Praca uczniów oceniana jest przez komisję konkursową i nagradzana certyfikatami potwierdzającymi stopień w jakim nabyli kwalifikacje zawodowe w obrębie zadania zawodowego: produkcja wyrobów z ciast francuskich.

Zasady rekrutacji

Zgłoszeń należy dokonywać na formularzu zgłoszeniowym będącym załącznikiem do tego dokumentu. Maksymalna ilość uczestników jest ograniczona i organizatorzy zastrzegają sobie możliwość odmowy uczestnictwa w warsztatach. O uczestnictwie lub odmowie uczestnictwa w warsztatach zgłaszający zostanie poinformowany telefonicznie.

Serdecznie zapraszam do udziału w warsztatach

Szymon Konkol
Lider MAMZ

Tel. 607934216

Mail: szymon.Konkol@gmail.com