

PROGRAMME ERASMUS PLUS

**Професионална гимназия по ресторантьорство, търговия и обслужване – гр. Плевен
Кулинарното предизвикателство на Италия - традиции, креативност и иновации**

Duration: **1 week/ 1 седмица (05.04.2021-12.04.2021)**

Number of participants: **4**

Направление: **Vocational education/ Професионално образование**

PROGRAMME/ ПРОГРАМА	
Ден 1 Неделя	<p>Пристигане на групата и трансфер до мястото на настаняване. Частен автобус ще чака групата и ще ги закара до мястото на настаняване.</p>
Ден 2 Понеделник	<p>9:00 – 10:00 Среща със служителите на SISTEMA TURISMO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Къде: Офисът на Sistema Turismo • С кого: Координатор на групите • Какво: Среща за добре дошли и представяне на програмата. Начален пакет документи (туристическа информация, ръководство за новодошли...) ще бъде даден на участниците. <p>10:00 - 12:00 Визита на центъра на Римини (Тюторът ще покаже на участниците града, културните забележителности, библиотеки, информационни центрове, болница, аптеки, поща, банки, транспортни средства и др.) и представяне на участниците в компанията. Тюторът на Sistema Turismo ще заведе учениците в компанията, ще им покаже местния транспорт, с който се стига и ще представи ученикът на тютора в компанията.</p> <p>13:00 – 19:00 Instituto Alberghiero Malatesta di Rimini http://www.alberghieromalatestarimini.gov.it/didattica/piano-dellofferta-formativa/ Училището предлага обучение в лаборатории и курсове в сферата на Техническо-практическо готвене и Заведения за хранене, организирани по модули (подготовка на предястия, основни ястия, десерти, коктейли и др.). Също така се фокусира върху интеграцията на ученици с увреждания.. След-дипломна ориентация и Бюро за изслушване за студенти, ръководени от психолози; услугата се изпълнява в сътрудничество с Центъра за заетост в Римини.</p> <p>Теми за деня:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Запознаване с образователната система в Италия: Закон за образование, Закон за професионално образование. • Управленска структура на професионално училище • Организация на учебния процес в професионално училище • Функциониране на училищни учебни бази за практика /учебна работилница – кухня, учебен ресторант, учебен хотел, рецепция/ • <i>Представяне на нови тенденции и методика на обучение</i>
<p>Ден 3 Вторник</p>	<p>09:00 – 12:00 SISTEMA TURISMO SRL http://www.etnmanagement.eu/sistematurismo/new/ Специализирана в международна мобилност; Образование в сферата на туризма и културата; изследвания, консултиране и маркетинг в сферата на туризма и културата.</p> <p>Теми за деня:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Учебен план за специалности от ПОО • Учебни програми за ПОО /туризъм, социални дейности/ • Форми и методи на оценяване резултатите на учениците • ECVET системата в ПОО <p>16:00 – 19:00 Fondazione Enaip Zavatta http://www.enaiprimini.org/ Фондация Еп.А.І.Р. е център за услуги за ориентиране и обучение на млади хора и възрастни във всички сектори на производството и услугите. Фондация Еп.А.І.Р., е насочила своето предложение за обучение към младите хора, безработни, съкратени работници, преподаватели и учители, публични органи и частни компании. Също така предлага професионална квалификация, която е съобразена с нуждите на пазара и хората и обръща специално внимание на социалното и трудово приобщаване на по-слабите групи.</p> <p>Теми за деня:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Работа с учениците, с родителите, с работодателите и наставниците, с други институции • Наблюдение и споделяне на добри практики с професионално училище • Училищни документи и дигитализация на административните услуги
<p>Ден 4 Сряда</p>	<p>09:00 – 12:00 16:00 – 19:00 Сецарини Хотели http://www.ceccarinihotels.com/ Сецарини Хотели е хотелска група, разположена в Римини Marina Centro. Хотелите са разположени на предни позиции, близо до морето, историческия център и всички интересни места.</p>

	<p>Групата включва: 3-звезден хотел Bengasi, 3-звезден хотел Kursaal и 4-звезден хотел Rosabianca.</p> <p>Теми за деня:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Запознаване с новите тенденции в областта на храненето и предлаганите услуги в сферата на туризма. • Приемственост между училищата и бизнеса. • Участие на бизнеса при разработване на учебни програми и актуализация на учебното съдържание в тях. • Наблюдение на обслужване в зала • Особенности и специфични моменти при организирането и подготовката на изнесен кетъринг <p>Културна дейност за деня: Federico Fellini Museum http://www.federicofellini.it/ Музеят представя живота и работата на режисьора от самото начало на кариерата си като дизайнер до произведенията, произведени по време на неговата художествена зрялост. Изложени са и недовършените проекти от последния период от живота му.</p>
<p>Ден 5 Четвъртък</p>	<p>09:00 – 12:00 16:00 – 19:00 Ristorante Club Nautico www.ristoranteclubnautico.it Още от 1984 г. клуб Nautico "Ristorante" предизвиква всички аромати на старомодната морска традиция чрез своето готвене. В наши дни ресторантът се е превърнал в забележителност за тези, които се наслаждават на приятно хапване край морето. През 2018 г. „Ristorante“ променя облика си и става по-интернационален благодарение на новото си име, Club Nautico Restaurant.</p> <p>Теми за деня:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Участие на работодателите в обучението на учениците • Наблюдение на процесите на приготвяне на храната – специфика на италианската кухня, изисквания и особености • Участие в работния процес в ресторанта <p>Културна дейност за деня: Типична италианска вечеря</p>
<p>Ден 6 Петък</p>	<p>09:00 – 12:00 16:00 – 19:00 Ristorante dallo Zio www.ristorantedallozio.it От 2009 г. шеф Giuliano Canzian разработва кухня, базирана на суровини и продукти от района на Римини, както от сушата, така и от морето, за да съживи ароматите на старите времена и да подкрепя и промотира ресурсите на богатата и продуктивна земя на регион Романя. Избата на ресторанта е богата и съхранява множество продукти. В ресторанта е обособен и търговски кът, където могат да се закупят вина, масла, конфитюри, домати паста и др., всичко произведено ексклузивно в</p>

	<p>региона. Теми за деня:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Запознаване с типичните за региона вина • Особености при съхранението на различните видове вина • Специфика при сервиране • Дегустация <p>18:00 Среща в офиса на Sistema Turismo за Крайна оценка</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Крайна оценка от участниците за целия придобит опит ○ Раздаване на сертификати за участието
<p>Ден 7 Събота</p>	<p>Отпътуване на групата Sistema Turismo ще организира трансфера от мястото на настаняване до летището.</p>

NOTE: The programme can suffer last-minute modifications. All changes will be duly communicated to the group.

ЗАБЕЛЕЖКА: Програмата може да претърпи промени в последния момент. Всички промени ще бъдат своевременно съобщени на групата.