

EKO-LOGIKA

sztuka roślinnego gotowania

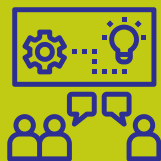
Zwiększ atrakcyjność swojej oferty dydaktycznej
dzięki wdrożeniu innowacji

INNOWACJA DLA SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH

Dzięki wprowadzeniu innowacji uczniowie
nauczą się przygotowywać dania roślinne
oraz nabędą umiejętności poszukiwane dziś
w branży gastronomicznej



Korzyści z przystąpienia szkoły do innowacji



Warsztaty wegańskiego gotowania do wdrożenia w placówce



Poradnik wegańskiego gotowania dla uczniów



Materiały edukacyjne dla uczniów i dla szkoły (gotowe scenariusze warsztatów z video materiałami)



Produkty spożywcze do wykorzystania podczas zajęć



Doposażenie szkoły w narzędzia do gotowania wegańskiego (np. garnki dogotowania na parze, noże kuchenne)



Wynagrodzenie dla nauczyciela realizującego innowację w szkole



Warsztaty wdrożeniowe dla nauczycieli przygotowujące do samodzielnego prowadzenia zajęć



Certyfikacja i tytuł "Szkoły Mistrzów Innowacji"

Warsztaty oraz podręcznik obejmują następujące zagadnienia:



Kuchnia wegańska w praktyce – zajęcia od A do Z (m.in. zasady i innowacje kuchniwegańskiej, wartości produktów i ich łączenie, zastosowanie ziół)



Praktyczne zajęcia z kuchni: frutariańskiej, makrobiotycznej i witariańskiej



Teoria i praktyka zdrowego żywienia



Myśl ekologiczna a żywienie zbiorowe – elementy wykładów i konkretnych realizacji



Warsztaty eko-designu stołu (czyli jak ucztować z naturą)



Kuchnia eko-wegańska a globalne myślenie ekologiczne

Problemy, na które odpowiada innowacja

Program nauczania szkół gastronomicznych w Polsce nie nadąża za trendami

Lokalny rynek nie jest w stanie zapewnić zatrudnienia absolwentom gastronomików

Duża rotacja wśród pracowników „od razu po szkole”

Absolwenci pracują zwykle poniżej posiadanych kwalifikacji



Model projektu odpowiada na problem niedostosowania programu nauczania w szkołach gastronomicznych do zmieniających się trendów żywieniowych oraz modą na żywienie fit czy wegańskie. Absolwenci nie uzyskują odpowiednich kwalifikacji wymaganych na rynku, dlatego aby zapewnić im szanse na dobrej jakości zatrudnienie, autorzy innowacji proponują włączenie do programu nauczania kuchni roślinnej.

Główny cel i wartości wdrożenia innowacji

Innowacja umożliwia młodym ludziom w systemie kształcenia instytucjonalnego – zawodowego, niedostosowanego teraz często do potrzeb obecnego rynku pracy, nabycie nowych umiejętności: przygotowanie potraw wegańskich. a co za tym idzie – znalezienie dobrze płatnej pracy, zgodnej z kwalifikacjami. Wartości dodane innowacji to: społeczna integracja, wymiana kompetencji między innowatorami a współpracującymi nauczycielami gastronomii, zmiana spojrzenia na wege-kuchnię.



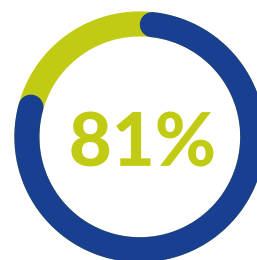
Innowacja EKO- LOGIKA pomaga realnie!



wzrost wiedzy na temat weganizmu u uczniów



uczniów uważa, że udział w warsztatach w stopniu bardzo dużym lub znaczącym podniósł ich szanse na znalezienie pracy w gastronomii



uczniów odkryło, że kuchnia bezmięсна może być smaczna i zdrowa

Efekty uczestnictwa uczniów w innowacji



UCZESTNICY WARSZTATÓW

- ▶ zdobywają wiedzę z zakresu przygotowywania potraw wegańskich
- ▶ mają gotowość do poszukiwania pracy w zawodzie kucharza
- ▶ zdobywają wiedzę i praktyczne umiejętności w zakresie zdrowego i ekologicznego żywienia
- ▶ przywiązują większą uwagę do prowadzenia zdrowego trybu życia i ekologii



W PERSPEKTYWIE DŁUGOFALOWEJ

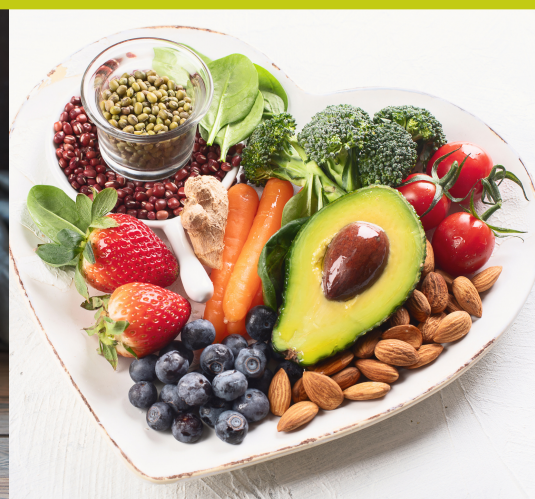
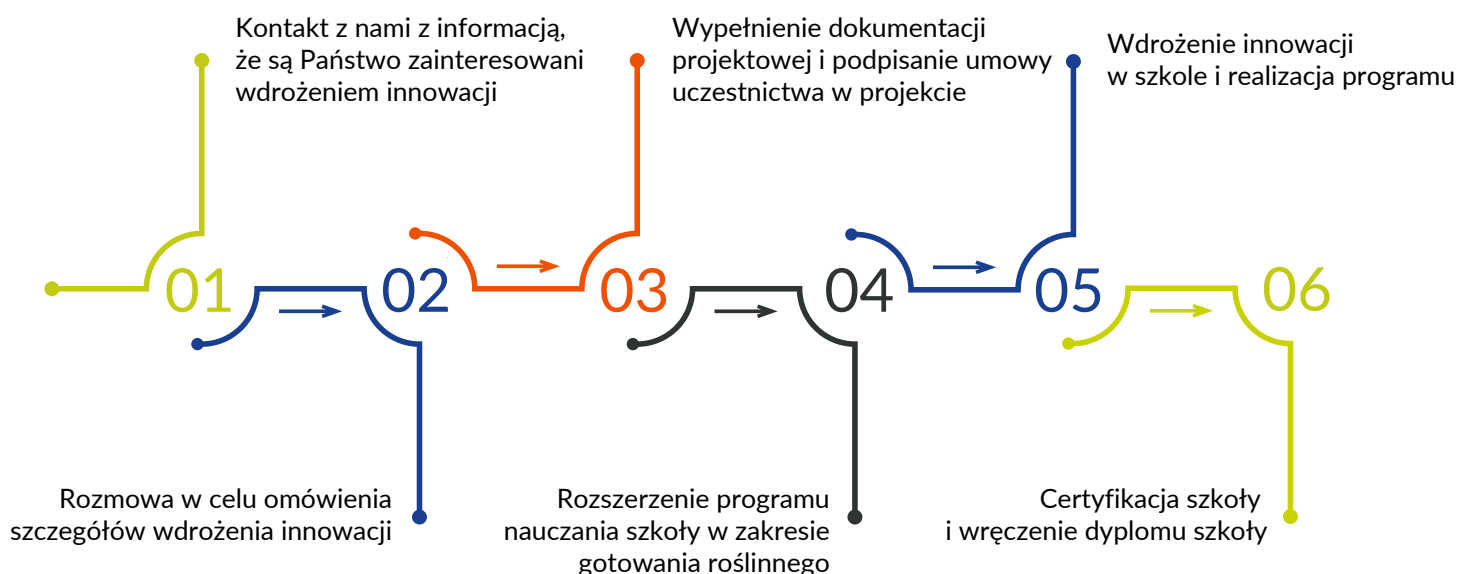
- ▶ agroturystyka poszerza swoje oferty kulinarne o dania wegańskie i chętniej zatrudnia | do ich przygotowania uczestników warsztatów
- ▶ uczestnicy warsztatów znajdują zatrudnienie w gastronomii oferującej kuchnię wegańską
- ▶ szkoły gastronomiczne oferują uczniom ścieżkę związaną z kuchnią wegańską

Jak przebiega wdrożenie innowacji?

Do udziału w projekcie możemy zaprosić 50 szkół branżowych o profilu gastronomicznym z całej Polski.

Szkoła chcąc wziąć udział w projekcie musi:

- mieć gotowość do wprowadzenia innowacji do programu nauczania
- oddelegować minimum 1 nauczyciela, który będzie ambasadorem innowacji w szkole i współprowadzącym warsztaty
- zbudować minimum 10 osobową grupę uczniowską, która weźmie udział w pięciu 4-godzinnych warsztatach wege kuchni



Zapraszamy do kontaktu!

SENSE CONSULTING SP. Z O.O.

Ul. Św. Michała 43
61-119 Poznań

MAŁGORZATA TŁOK

T: +48 601 999 089
@: m.tlok@senseconsulting.pl

ANNA SKOTOWSKA

T: +48 534 098 072
@: a.skotowska@senseconsulting.pl