

Představení

Střední škola společného
stravování, Ostrava-
Hrabůvka, příspěvková
organizace

Krakovská 1095

700 30 Ostrava-Hrabůvka

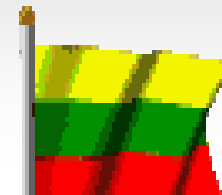


Vyučujeme obory vzdělání:

Kuchař, Číšník-servírka,
Cukrář-výroba, Kuchařské
práce, Služby cestovního
ruchu a Společné stravování



Vlajky zemí, se kterými škola realizovala projekty v programu LdV



Přehled realizovaných projektů v programu Leonardo da Vinci

Školní rok	Stát	Mobilitní projekt	Počet stážistů + dopr. osob	Počet pedagog. pracov.	Monitorovací návštěva	Reciproční projekt
2001/2002 	IT	3týdenní stáže žáků (1 běh)	6 + 1			ano
2002/2003 	IT	3týdenní stáže žáků (1 běh)	10 + 1		ano	ano
2003/2004 	IT	3týdenní stáže žáků (2 běhy) 2týdenní výměna učitelů (2 běhy)	15 + 3	6	ano ano	ano
2004/2005 	IT, SRN LT	3týdenní stáže žáků (3 běhy)	20 + 6		ano	ano
2005/2006 	IT, LT	3týdenní stáže žáků (2 běhy)	12 + 4		ano	ano
2006/2007 	IT, SRN IT, TR	3týdenní stáže žáků (2 běhy) 1týdenní výměna učitelů (2 běhy)	11 + 4	5	ano	ano ano
2007/2008 	IT, FR, ES IR FR	3týdenní stáže žáků (3 běhy) 26týdenní stáže absolventů (1 běh) 10denní výměna ped.prac. (1 běh)	18 + 5 6 + 1	10	ano	ano
2008/2009 	IT, SRN, FR, ES IR	3týdenní stáže žáků (5 běhů) 26týdenní stáže absolventů (1 běh)	35 + 10 6 + 1		v plánu	ano
Celkem	7 zemí	19 běhů stáží pro skupinu IVT 2 běhy stáží pro skupinu PLM 5 běhů výměn pro skupinu VETPRO	127 žáků + 12 absolventů + 36 dopr. osob	21 osob		

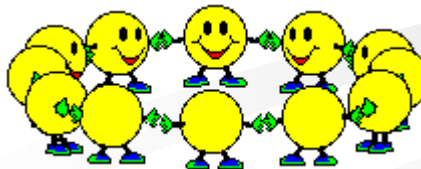
Specifika vedení projektů pro různé cílové skupiny: VETPRO

- Práce s kolegy nebo nadřízenou osobou
- V praktických záležitostech se skupina VETPRO spoléhá na koordinátora projektu
- Účastníci jsou časově zaneprázdnění
- Podceňují jazykovou přípravu před výjezdem, spoléhají na zdatnější kolegy
- Je předpoklad, že úkoly splní včas
- Při vhodném rozdělení rolí a úkolů se koordinátor raduje



Předpoklady dobrého nebo úspěšného projektu:

- Pečlivá příprava před podáním přihlášky
- Promyšlený rozpočet
- Dobrý projektový tým, rozdělení rolí a úkolů
- Podpora vedení školy a zřizovatele
- Pravidelná komunikace s partnery
- Kvalitní výběr účastníků stáží nebo výměn
- **Společná jazyková, odborná a kulturní příprava**



Diseminace projektů

- Prezentace projektů (po ukončení každého běhu)
- Trvalá výstava panelů na chodbě školy
- Beseda s účastníky projektů
- Slavnostní předání dokumentu Europass Mobilita a osvědčení Hospodářské komory MSK
- Web školy, VZ, tisk, televize, DOD, výstavy.....

Beseda s žáky školy po ukončení půlroční absolventské stáže



Předávání certifikátů HK MSK a Europassů Mobilita



Mobilní panely ve škole – stáž ve Francii

Education and Culture
Lifelong learning programme
LEONARDO DA VINCI

PROJECT CZ/07/LLP-LdV/IVT/134087
GASTRONOMY WITHOUT LIMITS III
3 MAY 2008 – 24 MAY 2008

QUIMPER, FRANCE

activités professionnelles

Filets de sole maroqu岸

Techniques de base:

- Habillage des poissons
- Filérage des poissons plats
- Préparation des légumes
- Taillage et ciselage des légumes
- Confection d'un filet de poisson
- Cuisson des poissons
- Réalisation d'une sauce par réduction
- Réalisation d'un glacage

Au revoir!

Projekt obdržel finanční podporu v rámci Programu celoživotního učení-Leonardo da Vinci

Education and Culture
Lifelong learning programme
LEONARDO DA VINCI

PROJECT CZ/07/LLP-LdV/IVT/134087
GASTRONOMY WITHOUT LIMITS III
3 MAY 2008 – 24 MAY 2008

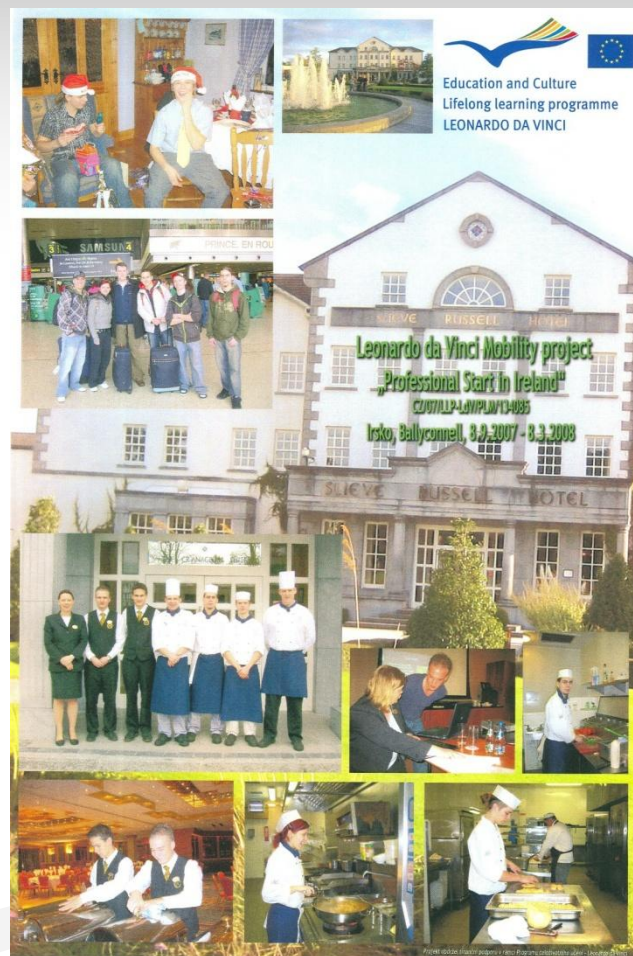
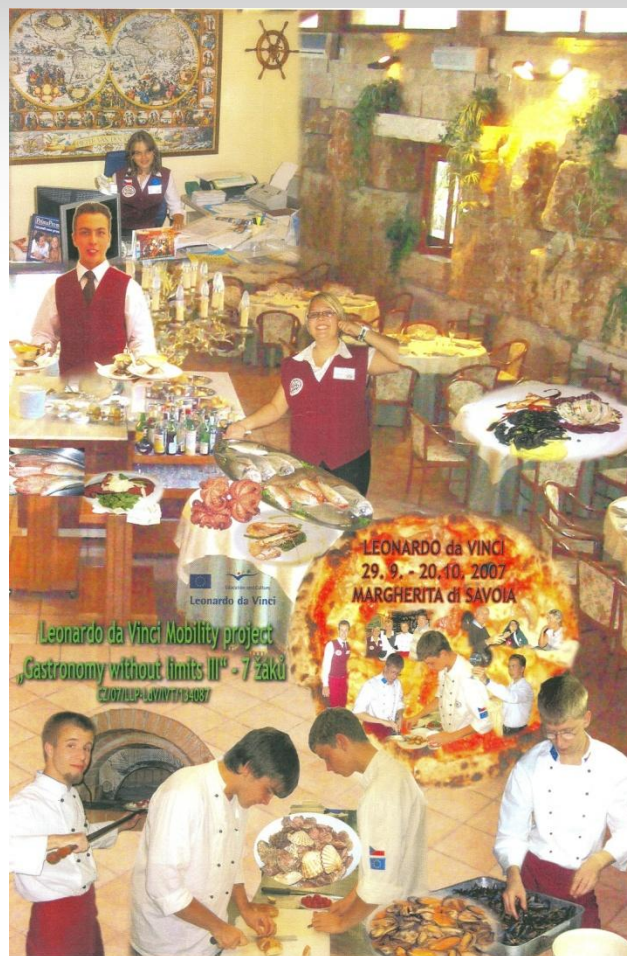
QUIMPER, FRANCE

Bylo nás pět...

David Bureš, Franta Hrnčár, Jirka Krakovčík, Pavel Pečinka, Jirka Zádřapa.

Projekt obdržel finanční podporu v rámci Programu celoživotního učení – Leonardo da Vinci

Ze stáže v Itálii (IVT) a Irsku (PLM)



Další panely



Nové receptury získané na stáži ve Francii

Příloha ke zprávě účastníka projektu Leonarda da Vinci

Stáž Quimper květen 2008

Kuřecí prsa s omáčkou Normande

Použité suroviny:

- 4 kuřecí prsa
- 200g žampionů
- 3dcl bílého vína
- 3dcl vývaru
- sůl
- pepř
- kostka másla
- 0,5dcl oleje
- 4dcl smetany 35%

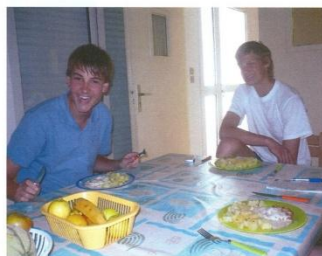
Postup:

Kuřecí prsa osolíme a opepříme, rozejdeme si kostku másla s olejem a prsa zprud orestujeme na rozehrátém tuku. Prsa orestuje dozlatova a přendáme do pekáče. Na výpe osmažíme nakrájené žampiony na plátky. Osmahneme dozlatova a zalijeme bílým vínem. Víno necháme vyvařít a zalijeme vývarem. Chvilku provaříme a zalijeme smetanou. Uvedet do varu a vypínáme. Toto jídlo se může podávat s rýží nebo opekanými bramborami.

Hotový pokrm připravený k servírování.



Stejný pokrm jsme připravili s Jirkou Zádrapou pro naše kamarády a paní učitelku v našem domečku Avel Mor.



Všem nám moc chutnalo!!!!!!!
Zpracoval František Hrnčár, Čkm3

Hovězí bifteky s rajčaty a slaninou

Ingredience

4 plátky hovězí svíčkové, 3 lžice oleje, 30g slaniny (nakrájené na kostičky), 1 lžice sekané zelené petrželky, 200g paprik (omyté, zbavené jadérek, nakrájené na proužky), 200g rajčat (omyté, nakrájené na plátky), 1 cibule (nakrájená na plátky), sůl, mletý pepř dle chuti.

Obrázek č.1



Příprava

Plátky masa lehce naklepeme, osolíme, opepříme a na rozpáleném oleji po obou stranách opečeme, z každé strany 4 minuty. Potom je vyjmeme, uložíme na mísu, dáme na teplé místo, do zbylého tuku přidáme nakrájenou slaninu, papriky, rajčata, cibuli, promícháme a prudce opečeme. Touto směsí bifteky polijeme. Nakonec posypeme sekanou petrželkou.

Přiložky

Podáváme s hranolkami nebo také jen se zeleninou.

Obrázek č.2

Tento pokrm jsem se naučil, ale i vyzkoušel ve francouzské restauraci, kde jsem měl odbornou praxi.



Zpracoval: Pavel Pečínka

Třída: K2A

Závěr

- Poděkování NA programu Leonardo da Vinci a všem jejím pracovníkům za pomoc při realizaci našich mobilitních projektů, jejich profesionalitu, ochotu a vstřícnost.
- Přání koordinátorům a dalším osobám, zapojených v projektech, aby se jim práce na projektech dařila a pracovali se spolehlivými partnery při maximální podpoře svých organizací.

