

ZAPROSZENIE

na warsztaty integracyjno-wspierające pn.

NOWOCZESNA GASTRONOMIA I KELNERSTWO

spełnienie oczekiwań współczesnego klienta
a współpraca pomiędzy sektorem edukacji
i biznesem



3 kwietnia 2025r. w godz. 10:00-14:00

POMORSKA IZBA RZEMIEŚLNICZA MAŁYCH
I ŚREDNICH PRZEDSIĘBIORSTW W GDAŃSKU



KRAJOWY
PLAN
ODBUDOWY



Rzeczpospolita
Polska

Sfinansowane przez
Unię Europejską
NextGenerationEU



SZANOWNI PAŃSTWO,

Serdecznie zapraszamy przedstawicieli podmiotów oraz instytucji związanych z dziedziną gastronomii i kelnerstwa, przedstawicieli placówek kształcących w zawodach gastronomicznych i kelnerskich oraz pokrewnych, przedstawicieli pracodawców oraz przedsiębiorców z branży gastronomicznej, ekspertów w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa a także wszystkich zainteresowanych, do udziału w warsztatach integracyjno-wspierających pn.

NOWOCZESNA GASTRONOMIA I KELNERSTWO
– SPEŁNIENIE OCZEKIWAŃ WSPÓŁCZESNEGO KLIENTA
A WSPÓŁPRACA POMIĘDZY SEKTOREM EDUKACJI I BIZNESEM

realizowanych w siedzibie **Pomorskiej Izby Rzemieślniczej Małych i Średnich Przedsiębiorstw w Gdańsku, ul. Piwna 1/2, 80-831 Gdańsk** w terminie: 3 kwietnia 2025 r.
w godz. 10:00-14:00.

W programie:

- ✓ Warsztaty kulinarne.
- ✓ Wykłady i panele dyskusyjne obejmujące następujące zagadnienia:
 - Przygotowanie kadr na potrzeby nowoczesnej gospodarki – prezentacja oferty Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie.
 - Nowoczesne techniki gastronomiczne i kelnerskie, innowacje technologiczne, cyfrowe oraz dobre praktyki ekologiczne w gastronomii i kelnerstwie.
 - Współpraca pomiędzy szkołami, uczelniami i pracodawcami z branży gastronomicznej w zakresie dostosowania kształcenia zawodowego do aktualnych potrzeb rynku pracy – przykłady dobrych praktyk.
- ✓ Quiz z nagrodami.



Udział w warsztatach pozwoli na:

- Nawiązanie oraz wzmocnienie współpracy pomiędzy biznesem a kształceniem zawodowym,
- Uzyskanie aktualnej wiedzy oraz poznanie najlepszych praktyk w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa,
- Wymianę doświadczeń i nawiązywanie kontaktów pomiędzy uczestnikami warsztatów,
- Promocję współpracy z ośrodkami badawczymi, a także innymi instytucjami, które mogą wspierać upowszechnianie rozwiązań z zakresu transformacji cyfrowej, zielonej, innowacji, nowoczesnych metod edukacyjnych w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa.

Organizatorem wydarzenia jest **Niepubliczne Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie (BCU)**, niepubliczna placówka kształcenia, szkolenia i egzaminowania o zasięgu ogólnokrajowym, integrująca szkoły prowadzące kształcenie zawodowe, placówki kształcenia ustawicznego, centra kształcenia zawodowego, uczelnie oraz podmioty, które prowadzą działalność w zakresie gastronomii i kelnerstwa.

Organem prowadzącym BCU jest Izba Rzemieślnicza oraz Małej i Średniej Przedsiębiorczości w Tarnowie. Niniejsza inicjatywa realizowana jest we współpracy z partnerem branżowym - Stowarzyszeniem Polska Akademia Sztuki Kulinarnej oraz z partnerami dodatkowymi, tj. Podkarpacką Akademią Przedsiębiorczości Katarzyna Podraza oraz Podkarpacką Akademią Umiejętności Piotr Bassara.

Branżowe Centrum Umiejętności promuje kształcenie i pracę w zawodach gastronomicznych, inicjuje współpracę pracodawców, szkół i uczelni wyższych, która ma na celu m.in. transfer wiedzy, upowszechnianie innowacji technologicznych, cyfrowych, zielonych oraz nowatorskich rozwiązań w kształceniu branżowym.

Udział w warsztatach jest bezpłatny. Aby wziąć udział w wydarzeniu należy przesłać skan uzupełnionego i podpisanego formularza zgłoszeniowego do udziału w warsztatach do dnia 28 marca 2025r. do godz. 16.00 na adres e-mail: sprzystasz@pap.rzeszow.pl. W przypadku dodatkowych pytań serdecznie zapraszamy do kontaktu pod numerem telefonu 572 814 132.

Liczba miejsc jest ograniczona. Osoby zakwalifikowane do udziału w warsztatach otrzymają potwierdzenie udziału w ww. wydarzeniu. **Serdecznie zapraszamy!**

Warsztaty integracyjno-wspierające realizowane są w ramach projektu pn. „Branżowe Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa”, współfinansowanego ze środków UE w ramach Krajowego Planu Odbudowy i Zwiększania Odporności, Komponent A „Odporność i konkurencyjność gospodarki”, Inwestycja A.3.1.1. „Wsparcie rozwoju nowoczesnego kształcenia zawodowego, szkolnictwa wyższego oraz uczenia się przez całe życie.”