Realizacja IV Edycji projektu: „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu"

W „Norwidzie” od 01 maja 2020r. rozpoczęto działania związane z kolejną edycją projektu z zakresu kształcenia zawodowego, tj. „Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – IV Edycja.

Zgodnie z zaleceniami epidemiologicznymi część zajęć realizowanych jest zdalnie a niektóre z nich będą realizowane w późniejszym terminie. Do tej pory rozpoczęto następujące zajęcia dla uczniów:

- Programowanie i obsługiwanie druku 3D - wykonawca Syntea S.A,

-Kurs: Barman - wykonawca Fundacja Wiedza Edukacja Rozwój,

- Kurs: Barista dla nauczycieli przedmiotów zawodowych – wykonawca Syntea S.A.

Po zakończeniu ferii zimowych odbędzie się rekrutacja uczniów do kolejnych grup w.w. i nowych kursów:

- Programowanie i obsługiwanie druku 3D - dla uczniów klas technik logistyk,

-Kurs: Barman – dla uczniów klas technik hotelarstwa,

- Kucharz z egzaminem czeladniczym – dla uczniów klas technik hotelarstwa i technik obsługi turystycznej,

- Kurs: Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi – dla uczniów klas technik żywienia i usług gastronomicznych,

- Kurs: Barista – dla uczniów klas technik obsługi turystycznej,

- Kurs: Kelner – dla uczniów szkoły branżowej.

Wszystkie w.w. kursy kończą się egzaminem zewnętrznym, w przypadku otrzymania pozytywnego wyniku uczestnicy otrzymają certyfikat potwierdzający uzyskanie dodatkowych kwalifikacji.

Kolejna oferta to zajęcia przygotowujące do egzaminu zawodowego dla uczniów klas technik logistyk, technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik obsługi turystycznej i szkoły branżowej.

Ponadto uczniowie klas technik logistyk będą mieli możliwość skorzystania z kursu na prawo jazdy kat. B, którego wykonawcą będzie Ośrodek Szkolenia Kierowców „PILOT" oraz w kursie operatorów wózków widłowych – wykonawca Ośrodek Szkolenia Kierowców PIOTR. Udział w kursie, badaniach lekarskich i egzaminie zewnętrznym jest całkowicie bezpłatny.

O terminie rekrutacji do poszczególnych szkoleń uczniowie zostaną poinformowani przez wychowawców.

Uczestnicy projektu projektu będą mogli również wziąć udział w wakacyjnych miejscowych stażach i praktykach w przedsiębiorstwach, za który przysługuje stypendium stażowe w wysokości 1750 zł, zwrot kosztów dojazdu, ubranie służbowe. Ponadto otrzymanie certyfikatu o ukończeniu stażu z pewnością wpłynie na rozwój zawodowy uczniów i zwiększy ich szansę na

zatrudnienie.

W ramach realizacji projektu zrealizowano kolejne zadanie związane z doposażeniem pracowni gastronomicznych, hotelarsko - turystycznej i logistycznej. Zakupiono m.in. kuchenki mikrofalowe, chłodziarko – zamrażarki, warniki, spieniacze do mleka, młynki do mielenia kawy, ekspresy do kawy, bindownice, gilotyny, niszczarki, fantom do nauki reanimacji, odkurzacz, pralkę, drukarkę laserową ze skanerem, drukarkę 3D.

Chętnych uczniów zachęcamy do zapoznania się z informacjami o projekcie dostępnymi na stronie internetowej szkoły oraz składanie dokumentów rekrutacyjnych dostępnych w biurze projektu. O terminach spotkań rekrutacyjnych powiadomią wychowawcy poszczególnych klas.

Zapraszamy do galerii zdjęć

{gallery}2021/art124iv{/gallery}