****

U okviru natječaja Erasmus+ 2018 strukovno obrazovanje i osposobljavanje našoj školi je odobren projekt pod nazivom

**„GO to FRAnce for new competencies- GO2FRA“**

**Broj ugovora: 2018-1-HR01-KA102-046992**

u ukupnoj vrijednosti 29.749,00 EUR.

U skladu s planom razvoja i internacionalizacije Škola je podnijela projektni prijedlog s ciljem uključivanja naših učenika u program Erasmus+ kako bi se upoznali s europskom dimenzijom obrazovanja i kulture, Škola otvorila suradnju s obrazovnim centrima i poslodavcima u EU, kako bi u konačnici modernizirali naše trogodišnje programe obrazovanja.

Uključujući se u međunarodnu suradnju želimo našim učenicima omogućiti upoznavanje s različitim kuhinjama i kulturama u EU kako bi razinu usluge podigli na viši nivo. Naši učenici će sudjelovanjem u projektu osnažiti stručna znanja i vještine i proširiti kulturne vidike, od znamenitosti do stola.

Sudjelovanjem u projektu naša škola želi omogućiti učenicima:

- stjecanje novih stručnih znanja, vještina i sposobnosti kroz praktični rad u Francuskoj

- poticajno okruženje za razvoj odnosa prema radu

- jačanje samostalnosti i samopouzdanja u vlastite kompetencije

- razvoj suradnje s drugim kulturama, učenje i rad u zemlji s mnogo nacija

- korištenje stranog jezika s izvornim govornicima što će unaprijediti kompetencije stranog jezika

- osnažili konkurentnost na tržištu rada po završetku škole

- potaknuti učenike na cjeloživotno učenje i usavršavanje.

Partner u provedbi projekta je **Lycee d'hotellerie et de tourisme d'Occitanie,** prestižna strukovnaškola za zanimanja uturizmu, ugostiteljstvu i hotelijerstvu Regije Occitanie, koja je najveća po teritorijalnom obuhvatu i po broju stanovnika u Francuskoj. Uz obrazovanje učenika u srednjoškolskom obrazovanju škola provodi i obrazovanje odraslih koje uz 850 redovitih učenika pohađa i 400 polaznika po programu obrazovanja odraslih. Škola surađuje s partnerima iz cijeloga svijeta na način da njihovi učenici sudjeluju u međunarodnim stažiranjima u trajanju od 4 mjeseca (Češka, Španjolska, Italija, Belgija, Luxemburg, USA, Kanada, Malezija itd.) ne kroz EU programe već ih financira regija. U školi se provode obrazovanja za: kuhara, gastronomska proizvodnja, marketing i ugostiteljske usluge, hotelijerstvo, hotelijerstvo i ugostiteljstvo, turizam te specijalizacije za sommeliera i recepciju te pripremanje deserta.

U projektu će sudjelovati:

**4 KUHARA**

**3 KONOBARA**

**3 SLASTIČARA**

Učenike će pratiti 3 nastavnika.

Mobilnost će se provesti u razdoblju **09.-24.03.2019**. u Toulouseu (slastičari), Albiju (2 kuhara i 1 konobar) te u Lourdesu (2 kuhara i 2 konobara).

Kako bismo se upoznali sa školom u Toulouse-u koja je centar izvrsnosti gastronomije, načinom rada, metodama rada, upoznali tehnologiju koju imaju u praktikumima i koristili je u pripremi hrane, to smo dogovorili da će prva 3 dana biti organizirana praksa u školi, a nakon toga se sudionici dijele na grupe: prva ide u Lourdes, druga u Albi (oko 100 km od Toulousea) raditi u vrhunskim hotelima, a treća koja se sastoji od slastičara ostaje u Toulouseu u najboljim slastičarnicama. To je njihova uobičajena praksa i mentori u hotelima u ovim gradovima su jedni od najboljih i pružit će im mogućnost rada na visokoj razini.

Odobrena sredstva iz programa Erasmus+ pokrit će troškove putovanja, smještaja, prehrane, lokalnog prijevoza, osiguranja, kulturološkog programa u Francuskoj te džeparca.