KCER – MP.43.4-2.2015

Warsztaty edukacyjne

„Kuchnia wielkopolska dawniej i dziś inspiracją w pracy nauczyciela zawodu”

19-22.04.2015r. ZS CKR w Brzostowie

19 kwietnia 2015 (niedziela)

17.00 – 20.00 Przyjazd do Piły (planowany odbiór uczestników o wyznaczonych godzinach z Piły: 18.30, 19.30)

20.00 **Powitanie uczestników i zapoznanie z programem szkolenia:** dyrektor KCER w Brwinowie, Małgorzata Pawlonka konsultant KCER w Brwinowie

20.15 *Kolacja w hotelu w Rzęszkowie (http://www.palacrzeszkowo.pl/)*

20 kwietnia 2015 r. (poniedziałek)

7.00 – 8.00 *Śniadanie*

8.00 – 9.00 **Zapoznanie z dorobkiem dydaktyczno – wychowawczym Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Brzostowie, prezentacja bazy do kształcenia praktycznego** – Pan Dariusz Kujawski - dyrektor ZSCKR w Brzostowie

9 00 – 14.00 **Smaki Wielkopolski** – zajęcia praktyczne z Leszkiem Gryką, szefem kuchni z doświadczeniem w pracy w hotelach i restauracjach w Polsce i za granicą, założycielem i byłym prezesem Stowarzyszenia Polskich Kucharzy i Cukierników - degustacja

14.00 – 15.00 *Obiad*

15.00 – 18.00 **”Twórczy nauczyciel – twórczy uczeń” - techniki wspierające kreatywność nauczyciela i ucznia** - Wiesława Staniej, edukator i trener

18.00 – 19.00 *Kolacja*

19.00 – 21.30 **Określanie potrzeb nauczycieli w zakresie doskonalenia i rozwoju zawodowego**
- mgr inż. Małgorzata Pawlonka nauczyciel konsultant KCER

Krajowe Centrum Edukacji Rolniczej w Brwinowie
05-840 Brwinów ul. Pszczelińska 99,
tel./fax: 22 729 73 02 22 729 59 05
E-mail: kcer@kcer.pl www.kcer.pl

21 kwietnia 2015 r. (wtorek)

7.00 – 7.30 *Śniadanie*

8.00 – 10.30 **Ewolucja kuchni regionalnej** - Aleksandra Swulińska – Katulska – członek kapituły Polskiej Izby Produktu Regionalnego i Lokalnego Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, konsultant Uniwersytetu Przyrodniczego w Poznaniu w Pracowni Produktów Tradycyjnych

10.30 – 11.30 Przerwa na kawę i występ absolwentki, Beaty Spychalskiej, „Simply Woman", uczestniczki „Mam Talent" i półfinalistki X Factor

11.30 – 13.30 **Nowe trendy w kroju i szyciu odzieży gastronomicznej, hotelarskiej i bielizny stołowej -** wizyta w firmie GRAPIL Grażyny Sobieraj. wiodącego producenta odzieży gastronomicznej i bielizny stołowej

14.00 – 15.00 **Tradycyjne potrawy z dziczyzny -** wizyta w Pawilonie Trofeów Myśliwskich Henryka Stokłosy w Śmiłowie

15.00 – 16.00 *Obiad w Domu Gościnnym „Pasibrzuch*"

16.15 – 19.30 ***D*ekoracje stołów z wykorzystaniem rękodzieła artystycznego** – pokaz, warsztaty - Gabriela Kosterka
Makarony i zielone koktajle – pokaz, warsztaty - Maria Kujawska, Dobrochna Szydełko – ZSCKR w Brzostowie

19.30 **Produkcja piwa regionalnego** – browar w Kujanach

22 kwietnia (środa)

6.30 – 7.00 *Śniadanie*

7.00 *Wyjazd do Poznania*

9.30 – 15.00 **Zajęcia w Wyższej Szkole Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu** - Zbigniew Bajon – Kierownik Restauracji Filmowej Beverly Hills w programie zajęć m.in.

- spotkanie z władzami i studentami uczelni
- pokaz obsługi synchronicznej
- pokaz flambirowania deserów
- pokaz barmański: drinki egzotyczne i tropikalne, shootersy
- pokaz gastronomiczny – kuchnia francuska i polska

15.00 – 16.00 *Obiad*

16.00 **Podsumowanie seminarium i analiza arkuszy ewaluacyjnych** – Małgorzata Pawlonka - konsultant KCER w Brwinowie