

SPOTKANIA ZE SZKOŁAMI

BCU zainicjowało serię spotkań ze szkołami zawodowymi z całej Polski w celu promocji oferty BCU oraz opracowania planu działań na 2024 rok w zakresie doradztwa zawodowego i promocji zawodów gastronomicznych oraz kelnerskich. Do tej pory zorganizowano spotkania z 110 szkołami z 16 województw, co umożliwiło wymianę doświadczeń oraz lepsze dostosowanie działań do potrzeb placówek. W 2024 roku planowane są kolejne spotkania, mające na celu wspieranie rozwoju i innowacji w kształceniu zawodowym.

Publikacja na profilu Facebook BCU 07.12.2023

Brązowe Centrum Umiejętności Gastronomia i Kelnerstwo
18 grudnia 2023 · 🌐

🌟 Brązowe Centrum Umiejętności: Łączymy Siły z Szkołami Branżowymi 🌟

Rozpoczęliśmy serię inspirujących spotkań bezpośrednich oraz spotkań online ze szkołami prowadzącymi kształcenie zawodowe w dziedzinie gastronomia i kelnerstwo z całej Polski, mających na celu promocję oferty Brązowego Centrum Umiejętności oraz budowanie merytorycznego planu działań promującego zawody oraz wzmacniającego realizację doradztwa zawodowego, na 2024 rok. Spotkania są prowadzone przez naszych e... Wyświetl więcej

1. NOWE SMAKI Z BCU
BCU kształtuje nowoczesne podejście do gastronomii i kelnerstwa. Wspólnie odkrywamy smaki przyszłości, które kształtują i inspirować oraz dają perspektywę rozwoju branży gastronomicznej.

2. PIERWSZY KROK W KULINARNĄ PODRÓŻ
BCU otwiera przed nami nowe możliwości kształcenia i rozwoju zawodowego i możliwości pracy w zawodzie.

3. NOWE MOŻLIWOŚCI WSPÓŁPRACY
Dzięki współpracy z uczelniami wyższymi, instytutami i ośrodkami badawczymi BCU powstała na odkrycie nowych horyzontów w świecie gastronomii.

4. KULINARNA ŚCIEŻKA KARIERY
Poprzez szkolenia i kursy zawodowe, współpracę z pracodawcami BCU daje możliwość realizacji swojej kariery zawodowej.

5. TWORZENIE PRZYSZŁOŚCI O SMAKU INNOWACJI
BCU realizuje transfer kluczowych aspektów cyfryzacji, nowych technologii i rozwiązań ekologicznych do szkoleń.

SMOKUJ PRZYSZŁOŚĆ Z BCU

KRAJOWY PLAN ODBUDOWY **Rzeczpospolita Polska** **Wspierane przez Unię Europejską** **NextGenerationEU**

GDZIE BĘDĄ ODBYWAŁY SIĘ SZKOLENIA?
Wiosna 2024
Szkolenia będą odbywać się na tygodniu czy w weekendy?

KIEDY BĘDZIE HARMONOGRAM SZKOLEŃ STACJONARNYCH?
Kuchnia molekularna lub metoda sous vide?

A CZY W OFERCIE BĘDĄ SZKOLENIA KULINARNE?

CZY BYŁABY MOŻLIWOŚĆ, ABY TAKIE SZKOLENIA ODBYWAŁY SIĘ W SZKOLE, DLA UCZNIÓW I NAUCZYCIELI JEDNOCZEŚNIE?

CZY NA SZKOLENIE NAUCZYCIEL ZAPISUJE SIĘ PRZED SZKOŁĄ CZY MOŻE INDYWIDUALNIE?