



RCU GASTRONOMIA
I KELNERSTWO

ZAPROSZENIE

na warsztaty integracyjno-wspierające pn.

NOWOCZESNA GASTRONOMIA I KELNERSTWO

spełnienie oczekiwań współczesnego klienta
a współpraca pomiędzy sektorem edukacji
i biznesem

13 maja 2025 r. w godz. 10:00-14:00.

SIEDZIBA CECHU RZEMIOSŁ RÓŻNYCH I MAŁEJ
PRZEDSIĘBIORCZOŚCI
W BOLESŁAWCU, UL. MARCINA OPITZA 15, 59-700
BOLESŁAWIEC



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 Cechu Rzemiosł Różnych i Małej Przedsiębiorczości w Bolesławcu, ul. Marcina Opitza 15, 59-700 Bolesławiec:**

w terminie: **13 maja 2025 r. w godz. 10:00-14:00.**

W programie :

- **Wykłady i panele dyskusyjne obejmujące następujące zagadnienia:**

1. Przygotowanie kadr na potrzeby nowoczesnej gospodarki – prezentacja oferty Niepublicznego Branżowego Centrum Umiejętności w dziedzinie gastronomii i kelnerstwa w Tarnowie.
2. Nowoczesne techniki gastronomiczne i kelnerskie, innowacje technologiczne, cyfrowe oraz dobre praktyki ekologiczne w gastronomii i kelnerstwie.
3. Współpraca pomiędzy szkołami, uczelniami i pracodawcami z branży gastronomicznej w zakresie dostosowania kształcenia zawodowego do aktualnych potrzeb rynku pracy – przykłady dobrych praktyk.

- **Warsztaty kulinarne.**

- **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 **9 maja 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.”