

Mają nowoczesną pracownię gastronomiczną

data aktualizacji: 2023.04.19 autor: Redakcja



(fot. Pixabay)

Teraz nauka zawodu na kierunku technik hotelarstwa w Zespole Szkół w Mszczonowie jest o wiele atrakcyjniejsza. A to dzięki pracowni gastronomicznej oraz sali obsługi konsumenta dla przyszłych hotelarzy. Urządzenie pomieszczeń oraz wyposażenie ich w profesjonalny sprzęt było możliwe dzięki dofinansowaniu z unii europejskiej oraz środkom starostwa żyrardowskiego.

Pomieszczenie kuchenne było już stare, służyło uczniom od 20 lat. Meble i wysłużona kuchnia gazowa aż prosiły się o wymianę - przyznaje Paulina Kosińska, kierownik szkolenia praktycznego w Zespole Szkół w Mszczonowie. - Teraz nasza pracownia to perełka - zwraca uwagę.

Od niedawna uczniowie kierunku technik hotelarstwa w Zespole Szkół w Mszczonowie mają do

dyspozycji nowoczesną pracownię gastronomiczną, urządzoną ze środków unii europejskiej oraz dofinansowaniu starostwa w Żyrardowie. Zakupiono także specjalistyczny sprzęt kuchenny.

[[[925]]]

Teraz w pracowni mamy trzy stanowiska do przygotowywania potraw. Przy każdym jest kuchnia elektryczna z pochłaniaczami zapachów, zlewozmywak, blat roboczy z szafkami i szufladami do przechowywania garnków i sztućców - informuje Paulina Kosińska. - Do tego duża lodówka, zmywarka oraz profesjonalny sprzęt gastronomiczny - mikser planetarny, maszynka do mielenia mięsa, ekspres, sokowirówka, blendery, zastawa ceramiczna i drobny sprzęt barmański - wymienia nauczycielka.

Ponadto zakupione zostały stroje kucharskie dla uczniów - bluzy oraz fartuchy.

Z pracowni korzystają uczniowie technikum od klasy I -IV, kształcący się w zawodzie technik hotelarstwa, począwszy od kl. I - do kl. IV. Odbywają tu zajęcia z zakresu obsługi konsumenta i żywienia, oraz obsługi gości.

W ramach drugiego projektu, realizowanego w szkole „**Kompetentna edukacja zawodowa w powiecie żyrdowskim**”, wykonana została sala obsługi konsumenta, znajdująca się przy kuchni.

W ramach tego projektu dokupione zostały szafki do przechowywania naczyń z blatem roboczym, oraz lada barowa, stoły i krzesła.

Sala obsługi konsumenta została skończona dwa miesiące temu. Oficjalne otwarcie obydwu pracowni będzie miało miejsce podczas podsumowania projektu, 17 czerwca - zapowiada Paulina Kosińska. - Nauka na kierunku hotelarstwa stała się teraz o wiele atrakcyjniejsza. Uczniowie mają możliwość przygotowywania potraw, uczenia się i zdawania egzaminów w praktyce. Nabywają wiele bardzo ważnych umiejętności. W ramach nauki w technikum hotelarskim, kierunek ten umożliwia im otrzymanie kwalifikacji zawodowych, a w naszej szkole nabywają dodatkowo kwalifikację kelnerską - obsługę kelnerską gości, którą mogą przećwiczyć w praktyce. Do tego, w ramach projektu, przyszli hotelarze mają możliwość odbycia bardzo atrakcyjnych kursów, są to m. in. kursy: barmańskie, baristy oraz kurs kelnerski.

Źródło: <https://zyrardow.eglos.pl/aktualnosci/item/41967-maja-nowoczesna-pracownie-gastronomiczna>