

Cooking Together

Vaříme společně

Projekt strategického partnerství v oblasti školního vzdělávání v rámci programu Erasmus+

Koordinátor projektu: Kraj Vysočina

Hlavní partner projektu: Région Champagne-Ardenne/Region alsace,
Champagneardenne, Et lorraine

Termín realizace: 1. 9. 2014 - 31. 8. 2016

Pracovní jazyk: anglický jazyk



- Vysočina Education, školské zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků a středisko služeb školám, příspěvková organizace
- Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod
- Hotelová škola Světlá a Střední odborná škola řemesel Velké Meziříčí
- Obchodní akademie Dr. Albína Bráfa, Hotelová škola a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Třebíč
- Obchodní akademie, Střední zdravotnická škola, Střední odborná škola služeb a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Jihlava
- Académie de Reims
- Académie Nationale de Cuisine - Champagne-Ardenne
- Lycée des Métiers de Bazeilles
- Lycée Professionnel – Lycée des Métiers Gustave Eiffel / Reims
- Centre de Formation d'Apprentis Interpro de l'Aube / Troyes
- Lycée Polyvalent Denis Diderot / Langres

Cíle projektu:

- zlepšení kvality a vzdělávací nabídky v obou regionech
- rozvoj nových a inovativních přístupů
- podpora šíření osvědčených postupů ze zúčastněných škol
- výměna zkušeností v oblasti vzdělávání v gastronomii

Témata:

- vzdělávání v gastronomii
 - spolupráce škol s firmami a restauracemi, využívání místních a regionálních produktů, biopotraviny, gastrokultura, školní stravování, tradiční nápoje, ...

Zásadní výstup projektu – Kuchařka s výukovými materiály v AJ, FJ a ČJ. Recepty společně vaří při krátkých stážích čeští a francouzští učitelé odborného předmětu vaření ze zapojených škol, výstava, e-book, pracovní listy

Mezinárodní projektová setkání - setkávání zástupců zapojených škol, jejich zřizovatelů a dalších partnerů z Vysočiny a z Champagne-Ardenne s cílem seznámit se se systémem a principy vzdělávání v oblasti gastronomie v obou regionech.

Krátkodobé stáže pedagogických pracovníků zapojených škol - společné vaření receptů umožňuje účastníkům stáže představení si a vzájemné prodiskutování různých technologických i metodických postupů a následnou oboustrannou inspiraci. Kromě workshopů vaření probíhají různé exkurze související s gastronomií.

17. – 20. 2. 2015 Kraj Vysočina / Jihlava, Třebíč



- prezentace českého vzdělávacího systému se zaměřením na vzdělávání v oblasti gastronomie
- prezentace českých partnerů projektu
- prohlídka Obchodní akademie, Střední zdravotnické školy, Střední odborné školy služeb a Jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky Jihlava
- exkurze do kuchyně místní restaurace, diskuse na téma spolupráce škol a firem
- prohlídka Obchodní akademie Dr. Albína Bráfa, Hotelové školy a Jazykové školy s právem státní jazykové zkoušky Třebíč

„Kuchařský obor je ve Francii považován spíše za mužskou záležitost.“

10. – 13. 3. 2015 Champagne-Ardenne / Bazeilles, Sedan, Charleville-Mézières



- prezentace systému vzdělávání ve Francii se zaměřením na střední odborné školy
- prezentace francouzských středních škol zapojených do projektu
- prohlídka střední školy v Bazeilles
- návštěva střední zemědělské školy v Saint Laurent a jejich hospodářského dvora a prodejny místních produktů
- návštěva střední odborné školy v Charleville-Mézières
- exkurze - školní restaurace
- setkání s českými studentkami pomaturitního studia v Bazeilles (pocházejícími z Kraje Vysočina)

„Vyučování ve Francii probíhá i do pozdních odpoledních hodin.“

12. – 17. 4. 2015 Kraj Vysočina / Velké Meziříčí, Havlíčkův Brod



- společné vaření vybraných českých receptů
- exkurze - pivovar v Havlíčkově Brodě
- návštěva obchodu s místními potravinami
- exkurze - LACRUM Velké Meziříčí
- Exkurze - Malostranský pivovar Velké Meziříčí
- Návštěva Jelínkovy vily Velké Meziříčí - školního centra odborného výcviku

„Pro francouzské kolegy bylo velkým překvapením, že jako hlavní pokrm může být u nás servírované sladké jídlo (plněné knedlíky, lívance atd.)“

21. – 26. 6. 2015 Champagne-Ardenne / Langres



- společné vaření francouzských místních receptů
- exkurze do místního malého pivovaru
- návštěva místního producenta šampaňského
- návštěva obchodu s místními potravinami
- degustace místních sýrů
- prohlídka hostitelské školy

„Při přípravě pokrmů nakládají francouzští kolegové hospodárně se surovinami - vše zužitkují.“

20. – 25. 9. 2015 Kraj Vysočina /Třebíč, Jihlava



- společné vaření českých receptů
- návštěva Hospodářského dvora v Bohuslavicích
- setkání s místním výrobcem medu
- prohlídky hostitelských škol
- návštěva vegetariánské restaurace a místní vinárny

„Podle hodnocení francouzských kolegů se u nás často používají chuťově podobná koření – např. kombinace skořice, hřebíček, vanilka, badyán.“

11. – 16. 10. 2015 Champagne-Ardenne / Troyes



- společné vaření francouzských receptů
- exkurze – místní restaurace a restaurace s michelinskou hvězdou
- návštěva prodejny regionálních potravin
- návštěva veletrhu šumivých vín
- exkurze do exkluzivního vinného sklepa
- prohlídka francouzské senátní kuchyně

„Ve Francii kladou velký důraz na využití regionálních potravin (např. Ardénské šunky, Remešské sušenky, hořčice Clavis, med) a tradičních tvarů opracování surovin s důrazem na přesnost, stejnoměrnost (např. vyřezané špalíčky z brambor).“

9. – 13. 5. 2016 Kraj Vysočina/Jihlava, Třebíč, Havlíčkův Brod



- společné vaření českých receptů
- Školní restaurace Havlíčkův Brod
- návštěva Telče – prezentace regionálních potravin
- návštěva francouzského bistra “Bistrot de papa” Horní Dubenky
- schůzka k závěrečnému vyhodnocení projektu

22. - 24. 6. 2016

REGION ALSACE, CHAMPAGNE- ARDENNE ET LORRAIN



- závěrečná konference projektu
- návštěva zázemí prestižní kuchařské soutěže pro žáky pod patronací kuchaře Philippe Mille včetně prohlídky kuchyně
- návštěva vinných sklepů na výrobu šampaňského

<http://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/projects/eplus-project-details-page/?nodeRef=workspace://SpacesStore/854ec335-a947-44a5-a995-a2e8f0ed4463>

- Lidé – učitelé, žáci, management s novými kompetencemi
- Kuchařka - Cookery book with teaching/learning materials and dictionary
- Brožura projektu - e-book všechny recepty ze společných vaření, slovníček gastro výrazů, pracovní listy pro žáky, výstava projektu ve fotografiích, shrnutí projektu



Králík na smetaně s karlovarským knedlíkem

Králík na smetaně



Karlovarské knedlíky



1. Králík zadní
2. Bobkový list
3. Nové koření
4. Pepř celý
5. Jalovec
6. Hořčice

7. Tymián
8. Mouka hladká
9. Smetana
10. Vývar
11. Cukr
12. Slanina

13. Citrón
14. Brusinky
15. Šlehačka
16. Sůl
17. Ocet
18. Máslo

19. Cibule
20. Mrkev
21. Celer
22. Rohlíky
23. Mléko
24. Vejce

25. Sůl
26. Mouka hrubá
27. Petrželka
28. Tuk na pomaštění

Pestrost, přesnost





Pestrost, Přesnost, pracnost











Vaříme společně





Vaříme společně



A co dál...



Děkuji za pozornost

Kontakt:

Jana Hadravová

hadravova.j@kr-vysocina.cz

tel. 564 602 977

mobil: 724 650 131