Graphical user interface, text

Description automatically generated with medium confidence

**Проект 2021-1-BG01-KA122-VET-000030800** ***Усъвършенстване на професионални умения и компетенции чрез мобилност в мултикултурна среда***

**Професионална гимназия по туризъм „Пенчо Семов“ – Габрово с още един одобрен проект по програма „Еразъм+“, сектор „Професионално образование и обучение“ на стойност над 90000 евро**

Проектът предвижда организация на мобилност в Лайпциг, Германия -15 ученици, съпровождани от 3 учители и мобилност в Брага, Португалия -15 ученици и 3 учители, ръководители на групата. Период на изпълнение на мобилностите - април - май 2022 г. Приемащата организация BragaMob предоставя възможности за договаряне на работни места за практика в офиса си и в следните хотели и ресторанти: хотел Basic Braga by Axis, Hotel Ibis, Budget Braga Centro, Urban Hotel Estasao, ресторант Palatu , Brac Restaurante. Приемащата организация Виталис, Германия предлага работни места за ученическа практика в кухнята в собствената си база, и четиризвездния хотел Глобаа, в близост до Гут Вилиц.

Екипът на ПГТ "Пенчо Семов" ще извърши подбор на ученици с много добри професионални умения и владеене на английски език. Допълнителната езикова подготовка по английски език и езиковата подкрепа чрез курс по немски език ще допринесат за възможността учениците, участници в практика в Португалия и Германия, да упражнят директна комуникация и на английски, и на немски език.

В настоящия проект се предвижда и участието на двама ученици със специални образователни потребности. Те ще бъдат придружавани от педагогическия съветник и социалния работник на ПГТ „Пенчо Семов“.

Учениците, които ще преминат успешно селекционната процедура, ще придобият опит в следните дейности чрез производствената си практика в Германия и Португалия: кухня, ресторант и кетъринг - организация на работното място и правила за хигиена; европейски стандарти за качество; подготовка на храни, предварителна обработка на плодове и зеленчуци, предварително третиране на месо и риба; приготвяне на ястия от европейската и средиземноморска кухня; опериране с инструменти и оборудване; подготовка и зареждане на масите със закуска, отсервиране; работа на бар; почистване и поддържане на съоръжения за кетъринг, предоставяне на кетъринг; хотел - изучаване на стандартите за качество за подготовка на хотелската стая; запознаване с материалите за почистване; поддръжка на хотелската стая; свързани с рецепцията дейности като посрещане на туристи, планиране на разпределение на туристите в стаите, предоставяне на информация; счетоводство – обучение за работа с нов за учениците счетоводен софтуер.

*Подкрепата на Европейската комисия за изготвянето на настоящата публикация не представлява одобрение на съдържанието, което отразява гледните точки само на авторите и не може да се търси отговорност от Комисията за всяка употреба, която може да бъде използвана за информацията, съдържаща се в нея.*