

"Cook, serve and speak English"

2015 - 2017

Erasmus+ KA2

Cieľom projektu je inovovať učebné materiály pre žiakov odborov GASTRO použitím metódy CLIL. Výstupom projektu bude manuál, ktorý bude pozostávať z nasledujúcich kapitol:

1. Práca v gastronómii

Ako sa píše životopis.

Ako sa píše žiadosť o prijatie do zamestnania.

Pracovný pohovor.

2. Práca čašníka

Pracovný odev a povinnosti čašníka.

Stolovanie.

Objednávanie jedla a nápojov.

Menu.

Platenie.

3. Práca kuchára

Pracovný odev kuchára a jeho povinnosti v kuchyni.

Vybavenie kuchyne.

Príprava ovocia a zeleniny.

Príprava mäsa.

Príprava morských plodov.

Príprava výrobkov z mlieka.

Príprava chleba a koláčov.

Príprava dezertov.

Regionálna kuchyňa.

Krajiny, ktoré sú zapojené v projekte:

Poľsko: Bielsko-Biala

Slovensko: Sečovce

Slovinsko: Slovenj Gradec

Turecko: Fethiye

