

Projekt nr FEDS.08.01-IZ.00-0026/23 pn. „Regionalna gastronomia dla Dolnego Śląska”, który realizowany jest przez Samorząd Województwa Dolnośląskiego w ramach programu Fundusze Europejskie dla Dolnego Śląska 2021-2027, Działanie FEDS.08.01 Dostęp do edukacji.

## Regionalna gastronomia dla Dolnego Śląska – informacja o projekcie

„Regionalna gastronomia dla Dolnego Śląska” to inicjatywa wspierająca rozwój szkolnictwa zawodowego w obszarze gastronomii, realizowana przez **Urząd Marszałkowski Województwa Dolnośląskiego**. Projekt ma na celu wzmocnienie kompetencji uczniów szkół branżowych i techników, a także promocję bogatego dziedzictwa kulinarnego regionu.

### Cele projektu

- **Podniesienie jakości kształcenia zawodowego** w zakresie gastronomii i żywienia.
- **Wzmocnienie współpracy szkół z lokalnymi przedsiębiorcami**, restauracjami, gospodarstwami agroturystycznymi i producentami żywności.
- **Promocja tradycji kulinarnych Dolnego Śląska**, w tym potraw regionalnych, produktów lokalnych i rzemieślniczych metod wytwarzania żywności.
- **Wyposażenie uczniów w praktyczne umiejętności**, które zwiększą ich szanse na rynku pracy.

**Wsparcie nauczycieli** poprzez szkolenia, warsztaty i dostęp do nowoczesnych materiałów dydaktycznych.

### • Działania realizowane w projekcie

- **Warsztaty kulinarne** prowadzone przez lokalnych szefów kuchni i ekspertów gastronomii.
- **Zajęcia praktyczne w zakładach gastronomicznych**, gospodarstwach ekologicznych i firmach przetwórstwa spożywczego.
- **Szkolenia dla nauczycieli** z zakresu nowoczesnych technik kulinarnych, dietytyki, obsługi klienta i organizacji usług gastronomicznych.
- **Konkursy i wydarzenia kulinarne**, promujące potrawy regionalne i kreatywność uczniów.
- **Wyjazdy studyjne** do lokalnych producentów żywności, restauracji i instytucji związanych z dziedzictwem kulinarnym Dolnego Śląska.
- **Tworzenie materiałów edukacyjnych**, takich jak receptury, przewodniki po kuchni regionalnej, scenariusze zajęć i prezentacje. **Znaczenie projektu dla regionu**

Projekt wzmacnia tożsamość kulinarną Dolnego Śląska, wspiera lokalnych producentów i promuje zdrowe, tradycyjne żywienie. Dzięki współpracy szkół z przedsiębiorcami, młodzież

zdobywa realne doświadczenie zawodowe, a lokalny rynek pracy zyskuje lepiej przygotowanych specjalistów.

### **Korzyści dla szkół i uczniów**

- dostęp do nowoczesnych form kształcenia,
- rozwój kompetencji praktycznych i miękkich,
- możliwość pracy z profesjonalnym sprzętem i ekspertami,
- wzrost atrakcyjności kierunku **technik żywienia i usług gastronomicznych**,
- budowanie portfolio zawodowego już na etapie nauki.