

<u>Název projektu:</u>	Cooking Together (Vaříme společně)
<u>Program podpory:</u>	Erasmus+, Klíčová akce 2: Strategická partnerství, číslo projektu
<u>Koordinátor projektu:</u>	Kraj Vysočina
<u>Hlavní partner projektu:</u>	Région Champagne-Ardenne
<u>Další partneři projektu:</u>	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 Centre de Formation d'Apprentis Interpro de l'Aube Lycée Polyvalent Denis Diderot
<u>Typ projektu:</u>	neinvestiční
<u>Termín realizace:</u>	1. 9. 2014 - 31. 8. 2016
<u>Pracovní jazyk:</u>	anglický jazyk
<u>Cíle projektu:</u>	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
<u>Popis projektu:</u>	Česko-francouzský projekt zaměřený na oblast vzdělávání v gastronomii umožňuje všem zúčastněným partnerům výměnu zkušeností napříč různými tématy z oblasti gastronomie: spolupráce

škol s firmami, využívání místních produktů, biopotraviny, gastrokultura atd. V rámci projektu probíhají projektová setkání, během nichž se setkávají zástupci škol, školských zařízení a jejich zřizovatelů z Vysočiny a z Champagne-Ardenne a seznamují se se systémem a principy vzdělávání v oblasti gastronomie v obou regionech. Kromě toho probíhají krátkodobé stáže pedagogických pracovníků zapojených škol, při kterých se společně vaří vybrané recepty, které budou součástí výstupu projektu. Společné vaření umožňuje účastníkům stáže představení si a vzájemné prodiskutování různých technologických i metodických postupů a následnou oboustrannou inspiraci.

Výstupy projektu:

Výstupem projektu bude kniha receptů, ve které budou metodicky zpracované 4 české a 4 francouzské menu složené z předkrmu, hlavního jídla a dezertu v angličtině, češtině a francouzštině. Kniha bude obsahovat i slovníček vybraných slov z oboru gastronomie v AJ, FJ a ČJ, metodické listy pro učitele a pracovní listy pro žáky.