



**PROGRAM MIĘDZYNARODOWEJ KONFERENCJI
& II MIĘDZYNARODOWYCH WARSZTATÓW GASTRONOMICZNO – HOTELARSKICH**

9-10 marca 2009

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu

Niedziela 08/03/2009

Przyjazd gości z zagranicy:

BELGIA: Kraków 12:55 (Małgorzata Niewrzela + Kasia Drabik)

FINLANDIA: Kraków 15:40 (Małgorzata Niewrzela + Kasia Drabik)

PORTUGALIA: Katowice 13:10 (Witold Sbienda + Roman Olszowski)

HOTEL: 'PALAC KAWALERA' /Świerkłaniec

20:00 Kolacja 'Karczma u Młynarza' /Bytom

Poniedziałek 09/03/2009

Odbiór gości z Hotelu 8:00 – 8:30 (Kasia Drabik, Justyna Woźniak)

Tłumacze:

Język angielski: Kasia Drabik, Justyna Woźniak, Adam Pluszczyk

Język niemiecki: Sebastian Przywara

Obsługa informatyczna Sali multimedialnej:

Andrzej Kukuła

Przygotowanie Sali multimedialnej do Konferencji:

Danuta Domagalska

Dorota Tomaszczak

Stół na Sali multimedialnej:

Iwona Różek, Krzysztof Broł

Poczęstunek:

Renata Kyrca + nauczyciele warsztatów

Powitanie gości/parter + szatnia + I piętro

klasa IH1: Dorota Tomaszczak

9:00 Oficjalne otwarcie Konferencji, powitanie gości – Małgorzata Niewrzela/ dyrektor Zespołu Szkół Gastronomiczno -Hotelarskich, Bytom, Polska

9:15 – 9:30 Omówienie Programu Konferencji & Warsztatów, przedstawienie głównych założeń, celów imprezy - Małgorzata Niewrzela/ dyrektor Zespołu Szkół Gastronomiczno -Hotelarskich, Bytom, Polska (tłumacz: Kasia Drabik)

Wystąpienia zaproszonych gości (tłumacz: Adam Pluszczyk)

Hotel 'Qubus'/Katowice – Michał Keil & company – prezentacja – rozpoczęcie Warsztatów Gastronomiczno – Hotelarskich dla uczniów (*tłumacz: Justyna Woźniak*) – pokaz umiejętności kulinarnych w wykonaniu mistrzów – przygotowanie lunchu dla gości (sale technologiczne).

Sale technologiczne(nr 27, nr 44):

Małgorzata Muzyka, Danuta Pajetka, Beata Kulik + wyznaczeni uczniowie.

9:30 – 11:00

**SYSTEMY EDUKACYJNE W EUROPIE/ KSZTAŁCENIE ZAWODOWE -
PREZENTACJE**

System edukacyjny w Polsce/ kształcenie zawodowe - Halina Bieda/ Zastępca Prezydenta Miasta Bytomia, Bytom, Polska (*tłumacz: Kasia Drabik*)

System edukacyjny w Belgii/ kształcenie zawodowe – Peter Börner/ przedstawiciel związków zawodowych Responsable National, ACLVB - Liberale Vakbond, CGSLB - Syndicat Liberal, Bruksela, Belgia (*tłumacz: Adam Pluszczyk*)

System edukacyjny w Portugalii/ kształcenie zawodowe – Duarte Bernardo /zastępca dyrektora of Instituto de Educação e Formação do Sorraia, Salvaterra de Magos, Portugalia (*tłumacz: Kasia Drabik*)

System edukacyjny w Finlandii / kształcenie zawodowe – Anita Ritalahti/ nauczyciel turystyki, Porvoo Vocational College, Porvoo, Finlandia (*tłumacz: Justyna Woźniak*)

Szkoły zawodowe w Bytomiu – Marcin Popławski/ dyrektor Zespołu Szkół Technicznych, Bytom, Polska (*tłumacz: Adam Pluszczyk*)

11:00 – 11:15

Otwarta dyskusja, pytania (*tłumacz: Adam Pluszczyk*)

11:15 – 11:30

Przerwa kawowa

Kanapki: *Renata Kyrz z nauczycielami warsztatów*

Tort: *Iwona Rożek*

11.30 – 12:00

WALKA Z BEZROBOCIEM- PRZYKŁADY DOBRZYCH PRAKTYK

1. Piotr Koj /Prezydent Bytomia; Bytom, Polska (*tłumacz: Adam Pluszczyk*)
2. Jan Moens /Przedstawiciel związków zawodowych, Bruksela, Belgia (*tłumacz: Kasia Drabik*)

12:00 – 12:45

**WSPÓŁPRACA Z PRACODAWCAMI – ORGANIZACJA PRAKTYK ZAWODOWYCH
– PRZYKŁADY DOBRZYCH PRAKTYK**

1. Anita Ritalahti/ nauczyciel turystyki, Porvoo Vocational College, Porvoo, Finlandia (*tłumacz: Justyna Woźniak*)

2. Irena Turowska/ nauczyciel języka niemieckiego w Zespole Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich, koordynator praktyk w Niemczech, współpraca z Niemieckim Urzędem Pracy ZIHOGA w Bonn, Bytom, Polska (tłumacz: Sebastian Przywara)
3. Michał Keil / specjalista ds. gastronomii hotelu 'Qubus', Katowice, Polska (tłumacz: Justyna Woźniak)

12:45 – 13:00 Otwarta dyskusja, pytania (tłumacz: Adam Pluszczyk)

13:00 – 14:00 Lunch w ZSGH (lunch przygotowany przez Hotel 'Qubus' + Renata Kyrzcz z nauczycielami warsztatów)

Sala konsumenta – przygotowanie stołów, obsługa – Krzysztof Bielat

Jadalnia - przygotowanie stołów, obsługa – Marcin Kłop

14:00 Zamknięcie pierwszego dnia Konferencji i Warsztatów

15:00 Wycieczką gości zagranicznych do Krakowa (Małgorzata Niewrzela+ Kasia Drabik)

10:00 – 14:00

Zajęcia językowe oraz tematyczne dla uczniów w salach lekcyjnych:

1. Kultura, sztuka, kuchnia Portugalii – sala nr 42
Agata Porada, Dorota Tomaszczak – klasy IIIH2, IIIT2,
2. Kultura, sztuka, kuchnia Belgii – sala nr 41
Beata Popowicz, Joanna Szukała-Pawłowska – klasy IIH3, IH2,
3. Kultura, sztuka, kuchnia Finlandii – sala nr 50 i sala nr 48
Danuta Domagałska, Joanna Kozłowska- Nowak, Beata Kulczyk – Ciecierska – klasy IVH1, IIH1, IVT2,
4. Kultura, sztuka, walory turystyczne naszego regionu – sala nr 39
Tomasz Boryczka – klasy IIIH1, IIIT1
5. Zajęcia językowe – tworzenie słowniczka kulinarnego polsko-angielsko-niemieckiego – sale komputerowe
Elżbieta Cwynar, Agnieszka Vorrater-Rubin, Grażyna Marć, Justyna Junkers – klasy IH1, IIH2, IIT2,
6. Rozgrywkę sportowe- sala gimnastyczna, siłownia – nauczyciele wychowania fizycznego – klasy IVH2, IIM, IIIM, IC, IIC, IVT1
7. Zajęcia warsztatowe, konkursy, wykłady dla młodzieży (szczegółową tematykę przedstawić dyrekcji do zatwierdzenia)
 - Sala nr 3 - Rafał Kapica – klasy IIT1,
 - Sala nr 4 – Antonina Klimczak – klasa IK
 - Sala nr 5 – Celina Cichoń – klasa IT2
 - Sala nr 37 – Grzegorz Skorek – klasa IT1
 - Sala nr 38 – Małgorzata Simon – klasy IM,

Wtorek 10/03/2009

8:00 – 9:30 Warsztaty w języku angielskim dla uczniów z udziałem uczniów z zagranicy- sala nr 42.

Temat: 'Food for thought'

Prowadzący: *Justyna Wozniak*/nauczyciel języka angielskiego w Zespole Szkół

Gastronomiczno – Hotelarskich, Bytom, Polska – klasy I VH1, I VH2, III M, I VT1, I VT2

10:00 – 11:00

Warsztaty w języku angielskim dla uczniów z udziałem uczniów z zagranicy- sala nr 42.

Temat: 'Dictionaries In modern life'

Prowadzący: *Adam Jańczak*/ Longman, Polska

Odpowiedzialna: *Justyna Wozniak* – klasy I VH1, I VH2, III M, I VT1, I VT2

Goście z zagranicy:

9:30

Odbiór gości z Hotelu (*Małgorzata Niewrzela+ Kasia Drabik*)

10:00

Urząd Miasta/spotkanie z Panią Prezydent

11:00

Biuro Promocji Bytomia

12:00

Otwarcie II Międzynarodowych Warsztatów Gastronomiczno – Hotelarskich w ZSGH

Tłumacze:

Język angielski: *Kasia Drabik, Justyna Wozniak, Adam Pluszczyk*

Obsługa informatyczna Sali multimedialnej:

Andrzej Kukula

Przygotowanie Sali multimedialnej do Warsztatów:

Krzysztof Bielat (stół na pokaz barmański)

13:00 – lunch w szkole dla gości zagranicznych – gabinet dyrektora (odp. Renata Kyrzcz + nauczyciele warsztatów)

12:15 – 15:30 Grupy warsztatowe: uczniowie + właściciele restauracji/szefowie kuchni/nauczyciele zawodu

Sala technologiczna nr 27

Małgorzata Muzyka, Urszula Franiel

Sala technologiczna nr 44

Danuta Pajetka, Iwona Babel

Sala technologiczna nr 47

Marcin Kłop, Bogusława Mączka

Uczniowie + *ANDRZEJ FRYCZ*- szef kuchni Hotel 'SkiełSpa', Duszniki Zdrój

Uczniowie + *SZYMON LORENC* – kucharz Hotel 'Monopol', Katowice

Uczniowie + *TOMASZ & LUKASZ HAMERSKI* Restauracja Japońska, Bytom

Uczniowie + *JOZEFA MICHAŁEK & MICHAŁ PRZYBYLSKI* Hotel "Pałac Kawalera", Świerkłaniec

Uczniowie + Mr JOSE PEREIRINHA/ Nauczyciel zawodu Instituto de Educação e Formação do Sorraia, Salvaterra de Magos, Portugal

Uczniowie + Ms PÄIVI FARSBLOM / Nauczyciel zawodu Porvoo Vocational College, Porvoo, Finland

W tym samym czasie konkursy dla uczniów:

1. 'Wiosna na stole' /dekoriacja stołu (konkurs międzyklasowy) – parter

Iwona Rożek, Krzysztof Broń, Izabela Kłebowska, Rafał Kapica

2. Dekoracje z warzyw i owoców 'Impresje kulinarne' (konkurs indywidualny) – jadalnia

Anna Blejarska, Joanna Szukała Pawłowska

3. Savoir vivre (konkurs grupowy) – sala nr 31

Emilia Ociepa, Ilona Steczkiewicz-Skica

15:30 – 16:30

Pokaz barmański – Krzysztof Drabik/ absolwent szkoły, trzykrotny Mistrz Polski, Mistrz Chin i Dalekiego Wschodu, pokazy w Las Vegas i Hollywood – *odpowiedzialny: Krzysztof Bielat*

Sesja podsumowująca. Rozdanie nagród.

Zamknięcie II Międzynarodowych Warsztatów Gastronomiczno - Hotelarskich

17:00

Uroczysta kolacja w ZSGH dla gości zagranicznych i zaproszonych gości.

Sala konsumenta – przygotowanie stołów, obsługa - *Krzysztof Bielat*

Sala multimedialna - przygotowanie stołów, obsługa – *Krzysztof Bielat*

Karty menu, receptury gastronomiczne – *odpowiedzialny: Robert Majda*

Pokaz barmański część II – Krzysztof Drabik- *odpowiedzialny: Krzysztof Bielat*

Występ młodzieży – *odpowiedzialna: Beata Popowicz*

Odwóz gości do hotelu : *Witold Sbienda, Kasia Drabik*

ZADANIA DODATKOWE:

Stragan spożywczy – Ip - *odpowiedzialny: Robert Majda*

Stoiska reklamowe sponsorów – *odpowiedzialny Roman Olszowski*

Prezentacja multimedialna sponsorów – *odpowiedzialny: Andrzej Kukula*

Przygotowanie projektu dyplomów – *odpowiedzialna Justyna Junkers*

8:00 – 11:30

Zajęcia tematyczne dla uczniów w salach lekcyjnych oraz rozgrywki sportowe:

1. Rozgrywkę sportowe- sala gimnastyczna, siłownia – *nauczyciele wychowania fizycznego* – klasy IT1, IT2, IH1, IH2, IIT1, IIH3
2. Zajęcia warsztatowe, konkursy, wykłady dla młodzieży (*szczegółową tematykę przedstawi dyrekcji do zatwierdzenia*)
 - Sala nr 33 – *Agata Porada, Małgorzata Simon* – klasa IIIIH2
 - Sala nr 37 – *Elżbieta Cwynar* – klasa IM
 - Sala nr 38 – *Celina Cichon* – klasa IIM
 - Sala nr 39 – *Dorota Tomaszczak, Antonina Klimczak* – klasy IIIT2, IK
 - Sala nr 41 – *Beata Kulczyk-Ciecierska* – klasy IC, IIC
 - Sala nr 48 – *Grzegorz Skorek* – klasa IIIIH1
 - Sala nr 50 – *Agnieszka Vorreiter-Rubin* – klasy IIT2, IIH1
 - Pracownia komputerowa nr 1 – *Tomasz Boryczka* – klasa IIIT1
 - Pracownia komputerowa nr 2 – *Bartłomiej Polesia* – klasa IIH2

ŚRODA 11/03/2009

Wyjazd gości zagranicznych: (Hotel 10:30)

FINLANDIA: Kraków 14:05 (*Małgorzata Niewrzela+ Kasia Drabik*)

BELGIA: Kraków 14:25 (*Małgorzata Niewrzela+ Kasia Drabik*)

Wycieczką do Zakopanego (lub Ustronia) z nauczycielami z Portugalii (*Małgorzata Niewrzela+ Kasia Drabik*)

Wyjazd:

PORTUGALIA: Katowice 6:15 (Hotel 4:30) (**12/03/2009**) (*Witold Sbienda+ Roman Olszowski*)