

**Dofinansowane przez  
Unię Europejską**



# **JOB SHADOWING W GASTRONOMII – MALAGA 2025**

**Erasmus+ mobilność  
nauczycieli**

# CELE WYJAZDU

- ❖ Zapoznanie się z metodami nauczania gastronomii w Hiszpanii
- ❖ Obserwacja zajęć praktycznych z zakresu kuchni regionalnej i zrównoważonego gotowania
- ❖ Zrozumienie współpracy szkół z lokalnymi dostawcami żywności
- ❖ Rozwój kompetencji zawodowych i wymiana doświadczeń dydaktycznych



# PLAN TYGODNIA



- Wizyta w szkole zawodowej, obserwacja zajęć gastronomicznych
- Poznanie hiszpańskiego systemu kształcenia zawodowego oraz wymogów na kursach kwalifikacyjnych
- Job shadowing – zajęcia z kuchni andaluzyjskiej
- Warsztaty nt. tradycyjnych przepisów w Centro de Estudios Superiores de Hostelería de Málaga - CESHMA Costa del Sol S.L. (Calle Moreti 10, Carretera de Cádiz, Málaga)
- Wizyta na lokalnym targu z owocami morza
- Edukacja o lokalnych produktach
- Warsztaty wina - Winery Museum
- Wymiana doświadczeń, wspólne gotowanie



# POZNANIE DAŃ KUCHNI ANDALUZYJSKIEJ



# ZAJĘCIA KULINARNE

- Kuchnia regionalna
- Tapas i owoce morza
- Praca zespołowa w kuchni





# PRZYGOTOWANIE POTRAW



# LEPSZE ZROZUMIENIE KULTURY KULINARNEJ REGIONU ANDALUZJI





# Zdrowie i świeżość

## Kreatywność w gastronomii





# Warsztaty wina - Winery Museum



# WZBOGACENIE WARSZTATU METODYCZNEGO NAUCZYCIELA





# WSPÓŁPRACA I WYMIANA DOŚWIADCZEŃ

- Networking z nauczycielami
- Nowe inspiracje do pracy
- Rozwój kompetencji zawodowych



# REZULTATY I WNIOSKI

## Nowe umiejętności dydaktyczne





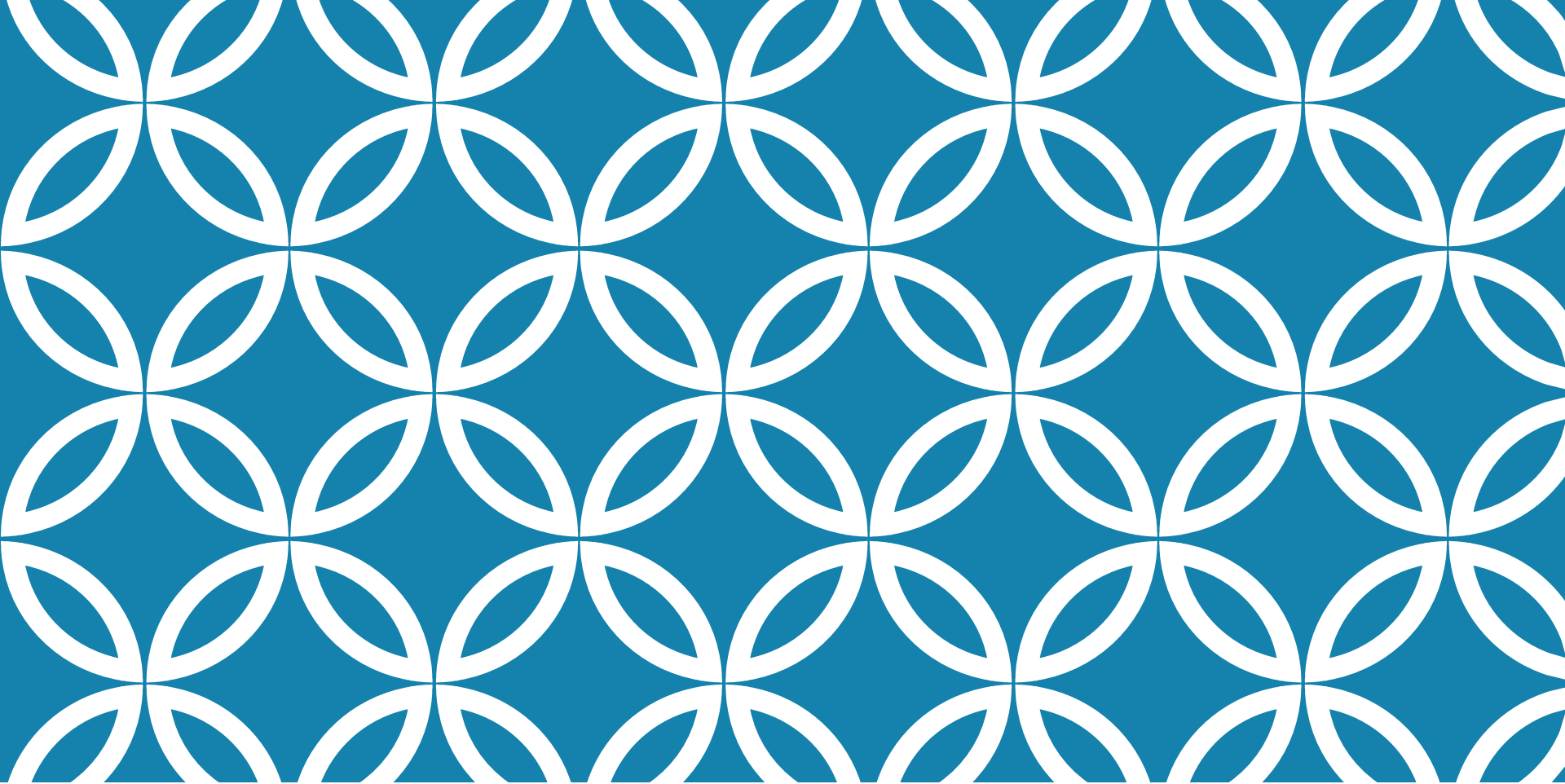
# INSPIRACJE DO ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH



# INTEGRACJA I MOTYWACJA ZESPOŁU







**DZIĘKUJEMY! / ¡GRACIAS!**

Malaga 2025