



PROGRAM KONFERENCJI

PRAKTYCZNA GASTRONOMIA W NOWOCZESNEJ SZKOLE ZAWODOWEJ

Kraków 14 czerwca 2010 r. godz. 9.50 - 14.30

Hotel Park Inn Kraków, ul. Monte Cassino 2

09:50 – 10:10 Rejestracja Uczestników

10:10 – 10:20 OFICJALNE OTWARCIE KONFERENCJI

Henryk Hołysz, Dyrektor Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie
Elżbieta Łęcznarowicz, Z-ca Prezydenta Miasta Krakowa

10:20 – 12:00 Część I: Umiejętności zawodowe kluczem do sukcesu w gastronomii
Oferta gastronomicznych szkół w konfrontacji z oczekiwaniami pracodawców

Władysława Maria Francuz

Dyrektor, adiunkt CPIP Politechniki Krakowskiej

Maria Krysakowska

Starszy Wizytator, Małopolskie Kuratorium Oświaty

Katarzyna Tulkis

Koordinator, Zespół Projektów Staży Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji Narodowa Agencja
Programu "Uczenie się przez całe życie" Program Leonardo da Vinci

Arkadiusz Ślusarenko

Szef Kuchni Hotelu Park Inn

Zbigniew Kurlito

Klub Szefów Kuchni

Maria Bobek

Z-ca Kierownika Warsztatu Szkolnego Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie

12:00 – 12:20 Przerwa / projekcja filmu „Czasy na Eurasy”

12:20 – 14:30 Część II: Działania wspierające gastronomiczne szkolnictwo zawodowe w Małopolsce

Plany Rozwoju Szkolnictwa Zawodowego w Małopolsce

Dariusz Styrna, Dyrektor Biura Kształcenia Zawodowego

Urząd Marszałkowski Województwa Małopolskiego

Możliwości wsparcia szkolnictwa zawodowego w Małopolsce

Katarzyna Antończak Wojewódzki Urząd Pracy w Krakowie

Możliwości z jakich mogą skorzystać placówki kształcenia zawodowego

Katarzyna Tulkis, Koordinator, Zespół Projektów Staży Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji
Narodowa Agencja Programu "Uczenie się przez całe życie" Program Leonardo da Vinci

Prezentacja projektów wspierających młodzież w nowoczesnej szkole gastronomicznej

Henryk Hołysz, Dyrektor Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie

14.30 Zakończenie