

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus
w ramach Działania 10.4. Kształcenie zawodowe Priorytetu X Lepsza edukacja programu Fundusze Europejskie dla Lubelskiego 2021-2027

ZAWODOWO NIEZAWODNI

nr FELU.10.04-IZ.00-0007/24

Okres realizacji projektu: 02.01.2025-31.12.2027

Zad. 1. **POD SKRZYDŁAMI PRACODAWCY**

Zajęcia grupowe - warsztaty:

- ⇒ Kuchnia ukraińska (18 godz.)
- ⇒ Kuchnia Lubelszczyzny (18 godz.)
- ⇒ Kuchnia włoska (18 godz.)
- ⇒ Sushi i inne dania kuchni azjatyckiej (18 godz.)

Zad. 2. **KIERUNEK – ROZWÓJ**

1) Zajęcia grupowe - warsztaty

- ⇒ Obsługa programów recepcyjnych (18 godz.)
- ⇒ Diety a działania proekologiczne (36 godz.)
- ⇒ Slow food (24 godz.)
- ⇒ Fantazje cukiernicze (36 godz.)
- ⇒ Sztuka dekorowania stołów (18 godz.)
- ⇒ Nowoczesne zabiegi pielęgnacyjne włosów (18 godz.)
- ⇒ Zabiegi pielęgnacyjne dłoni i stóp z wykorzystaniem produktów naturalnych (24 godz.)
- ⇒ Zabiegi upiększające dłonie (24 godz.)

2) Wyjazdy edukacyjne

- ⇒ Ekoinnowacyjne rozwiązania w obiektach noclegowych – wyjazd 2-dniowy
- ⇒ HORECA Międzynarodowe Targi Wyposażenia Hotelu i Gastronomii; wyjazd 2-dniowy
- ⇒ Targi branży hotelarskiej: WORLD HOTEL w Nadarzynie; wyjazd 1-dniowy
- ⇒ Międzynarodowe Targi Fryzjerskie w Poznaniu LOOK I BEAUTY VISION; wyjazd 2-dniowy
- ⇒ Międzynarodowe Targi Kosmetyczno-Fryzjerskie BEAUTY FORUM & HAIR w Warszawie; wyjazd 1-dniowy.

Zad. 3. **E-DOSTĘPNI - JĘZYKOWO KOMUNIKATYWNI**

- ⇒ E-usługi, czyli pracownik w sieci (12 godz.)
- ⇒ Strona internetowa jako narzędzie marketingowe (36 godz.)
- ⇒ Nowoczesne technologie informatyczne (36 godz.)
- ⇒ Języki obce zawodowe: angielski/niemiecki/włoski (30 godz.).

Zad. 4. **STAŻE UCZNIOWSKIE**

150-godzinny staż, realizowany u pracodawcy na zasadach określonych w ustawie z dnia 14 XII 2016 r. Prawo oświatowe (Dz. U. z 2024, poz. 737, z późn. zm.) oraz w oparciu o rozwiązania wypracowane w ramach PO WER.

Zad. 5. **NOWE UPRAWNIENIA I KWALIFIKACJE**

1) Kursy czeladnicze, zakończone egzaminami czeladniczymi:

- ⇒ Cukiernik (180 godz.)
- ⇒ Kucharz (180 godz.)
- ⇒ Kelner (180 godz.)
- ⇒ Piekarz (180 godz.)

2) Kursy i szkolenia zawodowe:

- ⇒ Barista (16 godz.)
- ⇒ Barman (24 godz.)
- ⇒ Obsługa kasy fiskalnej (8 godz.)
- ⇒ Obsługa drukarki fiskalnej (8 godz.)

Zad. 6. **Centrum Doradztwa Zawodowego ZSGiH**

- ⇒ Konsultacje indywidualne z doradcą zawodowym – opracowanie Indywidualnej Ścieżki Rozwoju Zawodowego;
- ⇒ Pomoc w opracowaniu portfolio;
- ⇒ Zajęcia grupowe:
 - Zawodowe portfolio (30 godz.)
 - Jak założyć własną działalność gospodarczą (15 godz.)
 - Zainwestuj w siebie, czyli jak odnieść sukces (10 godz.)
 - Potrzeby lokalnego rynku pracy – zajęcia we współpracy z PUP (2 godz.)
- ⇒ udział w Targach Pracy i Targach Edukacyjnych;
- ⇒ Prawa pracownika – szkolenie (3 godz.)
- ⇒ Jak skutecznie promować swoją firmę – warsztaty (36 godz.)

Zad. 7. **WSPARCIE PSYCHOLOGICZNO-PEDAGOGICZNE**

- ⇒ Trening umiejętności społecznych (36 godz.)
- ⇒ Warsztaty psychoedukacyjne wzmacniające odporność psychiczną nastolatków (38 godz.)

Warunki uczestnictwa: złożenie do Biura Projektu kompletu wymaganych dokumentów (formularz i załączniki)

Regulamin rekrutacji i uczestnictwa oraz załączniki do pobrania w Biurze Projektu (sala w ZSGiH, parter) lub na stronie: www.zsghchelm.pl

Dane kontaktowe: tel. 512 577 451, e-mail: zsgh.projekt@gmail.com