

**PROJE ADI: ‘YENİ BİR MUTFAK AKIMI :
AVRUPA’DA YAŞAYAN MUTFAK UYGULAMALARI
STAJI’**

**KOORDİNATÖR: Zeynep Mehmet Dönmez Mesleki
ve Teknik Anadolu Lisesi
Proje**

PROJE NO: 2019-1-TR01-KA102-071413

2019 teklif çağrısında Türkiye Ulusal Ajansına okulumuz yiyecek içecek alanı öğretmenlerinden Düriye GÖNEN KAYA ve Ersin KAYA ’nın hazırladığı ‘Yeni Bir Mutfak Akımı : Avrupa’da Yaşan Mutfak Uygulamaları’ adlı proje Erasmus + Mesleki Eğitim Öğrenici ve Personelinin Öğrenme Hareketliliği (KA102) projesi Türkiye Ulusal Ajansı tarafından kabul edilmiştir.

Proje kapsamında Yiyecek İçecek Hizmetleri alanından 8 öğrenci İtalya’nın Floransa şehrinde 2 ay ve 5 öğrenci Fransa’nın Niort Şehrinde dünyaca ünlü Michelin Yıldızlı restaurantlarda 3 hafta staj yapacaklardır.

ORTAK ÜLKELER

TÜRKİYE

İTALYA

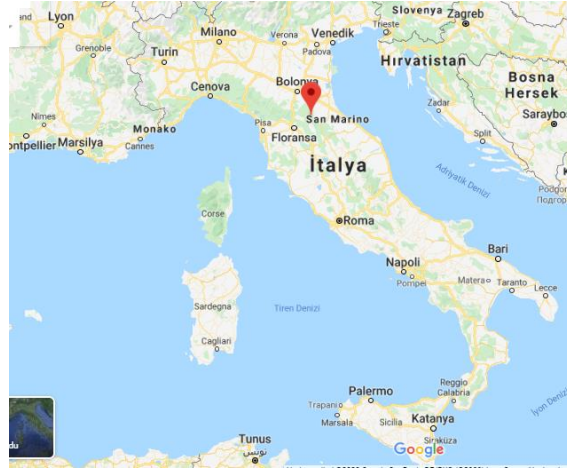
FRANSA



HAREKETLİLİKLER



İTALYA



Otel sahibi Marisa bizleri bekliyor.

TARİH: 17 MAYIS– 12 TEMMUZ 2020 (8 HAFTA)

Okulumuzdan 8 öğrenci 2 ay (8 hafta) boyunca İşletmelerde Beceri Eğitimini Kuzey İtalya da Floransa şehrine yakın bir otel işletmesinde yapacaklardır..

Projemizin Ev Sahibi ortaklarında biri İtalya'nın Floransa kenti yakınlarında Romagna tarihi turistik kasabasının restore edilerek turistlere pazarlanan Al Vechio Coventa isimli örnek işletmedir.

Al Vecchio Convento , İtalya'nın kuzeyinde yer alan Cesena Şehrinde bulunan 3 yıldızlı bir oteldir. Erasmus + projeleriyle ile ve İtalya'nın çeşitli kurumlarından stajyer öğrenci kabul eden bir oteldir. Otel Avrupa ülkesinden misafirleri de ağırlamaktadır. Otelin restoranı dünyaca ünlü Michelin rehberinde yer almaktadır. Bu okulumuz öğrencileri ve onların kariyer gelişimi için bulunmaz bir fırsattır. İtalyada Michelin rehberinde olan restoran sayısı 332 dir.

Otel bölgesinde Alberghi diffusi "Spread out hotel" (Dağınık otel) kavramı yeni bir otelcilik uygulamasıdır.

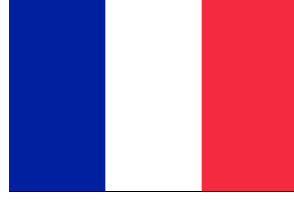
İşletme 'İtalyan devlet kanalı Rai 3'te. Ayrıca Theguardian gazetesi haberlerine konu olmuştur.

<https://www.theguardian.com/travel/2017/jan/22/path-to-paradise-in-the-Appenines-foothills-portico-di-romangna-dante> .

Şehirdeki çeşitli tarihi binalara dağılmış odalar/daireler halindedir. Bundan amaç, içinde yerel halkın yaşadığı tarihi binaların boş kısımlarını turizme ayırmak. İtalya'da bu sistemle çalışan 40 otel bulunmaktadır.

Dünyanın turizm göz bebeği İtalya, turisti yerel halkla içiçe ve halkın kendi evinde ağırlayarak turizmde inovasyona örnek olmaktadır.

Al Vecchio Convento'da İtalyan ve dünya mutfağından yemek kültürünün tanıtmak ve konukların hoşça vakit geçirmesi için yemekleri misafirlerin gözünde hazırlamaktadır. Günde 1, 2 bu uygulamayı yapmaktadır. **YENİ BİR MUTFAK AKIMI:AVRUPA'DA YAŞAYAN MUTFAK UYGULAMALARINI** gerçekleştirmektedir. Ev yapımı makarna, risotto, Et yemekleri, Deniz ürünleri, mantar, evde pişmiş ekmek ve pizza gibi tipik İtalyan yemek tarifleri misafirlerin gözü önünde uygulamaktadır.



FRANSA



TARİH: 6-26 EYLÜL 2020 (3 HAFTA)

Okulumuzdan 5 öğrenci 3 Hafta boyunca İşletmelerde Beceri Eğitimini Fransa'nın Niort şehrinde restoran işletmelerinde yapacaklardır.

Fransa:

Yapılan literatür taramasına göre ;

Dünya'nın en çok ziyaret edilen ülkesidir. Fransız mutfağı, Dünyanın en büyük 3 Mutfağından (Türk, Çin, Fransız Mutfağı) biridir. Fransız Servis usulü dünyanın en önemli servis usullerindedir. Yemekleri sanat olarak kabul edilen bu mutfak, kayıt altına alınan ilk ülke mutfağı olma özelliğini taşımaktadır.

Ev sahibi Chambre de métiers et de l'Artisanat des Deux-Sèvres Mesleki Eğitim okulu bir kamu okuludur. Okulun bünyesinde Yemek pişirme ve Servis Hizmetleri Alanı bulunmakta ve bu alandaki öğrencilerini Bölgesindeki işletmelere staj faaliyetleri işe yerleştirme faaliyetleri yapmaktadır. Öğrencilerini yurtdışına staj faaliyetleri için göndererek stajyer değişimi yapmaktadır. Yetişkinler için kurslar düzenleyen köklü bir kurumdur.

**YENİ BİR MUTFAK AKIMI : AVRUPA'DA YAŞAN
MUTFAK UYGULAMALARI STAJI' PROJESİ
KATILIM ŞARTLARI**

**Bu Projede 2 ülkede (İTALYA 8 hafta , FRANSA 3 hafta) staj yapılacaktır.
Bu projeye 1 yılda okulumuzdan toplam 13 öğrenci yurtdışı hareketliliklerine katılacaktır.**

BAŞVURU ŞARTLARI:

***Yiyecek İçecek Hizmetleri alanı ve Konaklama Seyahat Alanı 10. veya 11. Öğrencisi olmak**

***Disiplin Cezası almamış olmak.**

Okumuzda öğrenci seçim komisyonu oluşturulacak ve aşağıdaki kriterlere göre şeffaf öğrenci seçimi yapılacaktır.

1-Okul Notları: Genel başarı durumu; 10.sınıf ve 11.sınıf başarı durumları. (10 puan)

2-Staj Performansı: Öğrencinin staj performansı değerlendirilecektir daha önce staj yapmayan öğrencilerin meslek dersleri not ortalamasına bakılacaktır.(10 puan)

3-Dil Sınavı: Yabancı dil seviyesi (önce yazılı sonra sözlü sınav yapılacak. Başarı seviyesine göre öğrenciler sıralanacak) yabancı dil staj projesi için çok önem arz etmedir. (50 puan)

4-Mülakat: Öğretmenlerle oluşturulacak öğrenci seçim komisyonu mülakat gerçekleştirerek okulu temsil yeterliliği değerlendirecektir. (30 puan)

Puanlama sonucunda eşitlik olması durumunda yabancı dil puanına bakılacaktır. Yabancı dil puanında eşitlik olması durumunda kura yoluyla öğrenci seçimi yapılacaktır.