



**KLUCZOWE TEMATY WSPÓŁPRACY
KLASTRA GASTRONOMICZNEGO**
„Polscy Liderzy Gastronomii”

1. Organizacja praktyk zawodowych dla uczniów (z wyżywieniem i noclegiem);
2. Akredytacja Klastra dla szkół;
3. Rozbudowa struktur regionalnych współpraca z hotelami i restauracjami lokalnymi - wzmocnienie pozycji Klastra;
4. Utworzenie banku używanego wyposażenia gastronomicznego i hotelarskiego;
5. Organizacja szkoleń, kursów, warsztatów dla uczniów i nauczycieli;
6. „College”, czyli kształcenie uczniów i nauczycieli o wysokim standardzie w szkole mistrzów;
7. Organizacja wycieczek przedmiotowych do prestiżowych zakładów pracy;
8. Dostęp do bazy materiałów edukacyjnych dla nauczycieli;
9. Promowanie działań szkoły poprzez np. zamieszczanie na stronie internetowej oraz profilu facebook kluczowych informacji nadsyłanych przez szkoły;
10. Organizacja „Olimpiady gastronomicznej”;
11. Wzajemna promocja wszystkich członków Klastra (strona internetowa, znaczek).