

Výroba příloh

Dne 24. května 2014 se uskutečnily závěrečné zkoušky programu dalšího vzdělávání Výroba příloh. Program probíhal v rámci projektu UNIV3 (podpora procesů uznávání) od 25. dubna 2014 v prostorách Gastrocentra Hotelové školy, Frenštát p. R., které bylo vybudováno za podpory evropských fondů a Moravskoslezského kraje (operační program ROP NUTS II Moravskoslezsko 2007-2013).



Cílem vzdělávacího programu bylo připravit absolventy na úspěšné vykonání zkoušky profesní kvalifikace a výkon profesní kvalifikace v praxi.



Všichni uchazeči hodnotili program jako velmi přínosný, neboť lektori předali zájemcům o gastronomii cenné poznatky a praktické dovednosti a zkušenosti. Důkazem bylo předání certifikátů o absolvování programu všem absolventům programu z rukou zástupců zaměstnavatelů a Národního ústavu pro vzdělávání.

Věříme, že některý z absolventů programu předá své zkušenosti ostatním zájemcům jako příklad dobré praxe.