Ogień strawił poddasze budynku i dwa mieszkania

stępów straży pożarnej, jeden ze strażaków mocno się poparzył.

Ludzie przez kilka godzin stali pod domem i patrzyli na zgliszcza. Dopiero po godz. 22 pojawili się urzędnicy, którzy zorganizowali im nocleg w świetlicy Klubu Sportowego Przyszłość. Dziś mają powiedzieć lokatorom, co będzie dalej. Wiadomo, że na remont kamienicy nie ma szans, bo nie zgadza się na to osoba, która w sądzie walczy o odzyskanie nieruchomości. Ludzie są pełni obaw. – Nie mamy nic. Tyle co na sobie – mówi Ewa Szybicka (49 l.). Cieszy się, że w sobotni wieczór zachciało jej się spaceru. Inaczej zostałby jej tylko szlafrok. MOD

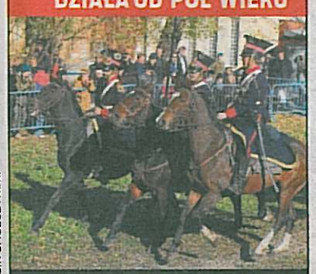
PIERWSZY MLEKOMAT W STOLICY URUCHOMIONO W HALI MIROWSKIEJ

Możesz kupić mleko w automacie

Bardzo dobre wieści dla miłośników dobrego, zdrowego, świeżego mleka. W Hali Mirowskiej uruchomiony został pierwszy w stolicy mlekomat. Maszyna wyprodukowana przez włoską firmę NOVA wygląda jak automat z kawą, z tą różnicą, że serwuje... mleko. – Nie pasteryzuję go i nie ulepszam chemią. To mleko prosto od krówki – mówi rolnik Andrzej Michalak (36 l.), właściciel gospodarstwa pod Rupinem (powiat ostrołęcki), dostawca mleka do automatu. Mieszkańcy stolicy są bardzo zadowoleni z nowego dystrybutora. – To wspaniała maszyna! Dzięki niej w centrum Warszawy można kupić świeżutkie mleczko – cieszyła się pani Stefania Roman (66 l.), pierwsza klientka mlekomatu. PRZEM

Pani Stefania Roman (66 l.), pierwsza klientka mlekomatu, jest zachwycona wynalazkiem. – Tylko tutaj będę kupować mleko – obiecywała

FOTO MACIEJ GOSTYŃSKI



Atrakcją urodzin szkoły były występy grup rekonstrukcyjnych w kopiach mundurów sprzed 180 lat

FOTO MARCIN SMULCZYŃSKI

PODSTAWÓWKA NR 221 Z OGRODOWEJ DZIAŁA OD PÓŁ WIEKU

Szkoła ma nową patronkę

Bardzo huczne pięćdziesiąte urodziny obchodziła w weekend Szkoła Podstawowa nr 221 przy ulicy Ogrodowej na Woli. Poza urodzinami odbył się także chrzest – szkoła zmieniła patrona z V Kołobrzeskiego Pułku Piechoty na imienia Barbary Bronisławy Czarnowskiej (†81 l.). Nowa patronka była podoficerem w powstaniu listopadowym i pierwszą kobietą odznaczoną Krzyżem Virtuti Militari. Uroczystości zostały urozmaicone występem grup rekonstrukcji historycznej, które w strojach sprzed 180 lat odtworzyły potyczkę wojsk polskich z Moskalami. PRZEM

REKLAMA

Miasto Stołeczne Warszawa
Dzielnica Praga Południe m.st. Warszawa
ul. Grochowska 274, 03-841 Warszawa
tel. (22) 338 01 90, e-mail: projekt-zsgh@o2.pl

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich
ul. Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa
tel. (22) 870 36 32, www.zsgh.edu.pl

www.zsgh.edu.pl

Urząd Dzielnicy Praga Południe m.st. Warszawa zaprasza Przedsiębiorców reprezentujących branżę gastronomiczną i hotelarską na spotkanie otwarte z uczestnikami projektu „Będę atrakcyjnym pracownikiem", które odbędzie się 27 października w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Majdańskiej 30/36 w Warszawie.

Chęć uczestnictwa w spotkaniu można zgłosić na adres e-mail: projekt-zsgh@o2.pl.

Dzięki środkom pozyskanym z Europejskiego Funduszu Społecznego, Urząd Dzielnicy Praga Południe w okresie od marca 2010 do lipca 2011 realizuje projekt „Będę atrakcyjnym pracownikiem". Projekt jest adresowany do 144 uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Majdańskiej 30/36 w Warszawie, będącego inicjatorem i pomysłodawcą projektu. Całkowity koszt realizacji projektu wyniesie ponad 500 tysięcy złotych.

W projekcie **„Będę atrakcyjnym pracownikiem"** realizowane są następujące działania:

I. KURSY ZAWODOWE I i II STOPNIA: BARMAŃSKI, SOMMELIERSKI I KUCHARSKI W ZAKRESIE RYB I OWOCÓW MORZA ORAZ KURSY JĘZYKA ANGIELSKIEGO ZE SŁOWNICTWEM BRANŻOWYM.
Do prowadzenia kursów zawodowych zostali zaproszeni najwyższej klasy profesjonaliści w swojej branży, mający również doświadczenie w prowadzeniu szkoleń, prezentacji i pokazów. Kurs kucharski w zakresie ryb i owoców morza prowadzą: Jacek Sulich, mistrz kuchni obsługujący przyjęcia dyplomatyczne dla przywódców z całego świata, oraz Krzysztof Szulborski, zdobywca tytułu Mistrza Świata BBQ. Kurs barmański prowadzi Jerzy Czapla – Mistrz Polski Barmanów w kategorii Freestyle, natomiast kurs sommelierski – pasjonat wiedzy o winie ze Stowarzyszenia Sommelierów Polskich Jarosław Błażejczyk oraz finalista Mistrzostw Polski Sommelierów Jerzy Kruk.

Paweł, barman: ***Sądzę, że projekt bardzo konkretyzuje moje cele i wyznacza mi wyraźną ścieżkę rozwoju zawodowego, gdzie mogę określić swoje plany i podjąć się ich realizacji. Atrakcyjny pracownik to taki, który ciągle rozwija swoją wiedzę zawodową, jest otwarty na nowe rozwiązania i nie boi się trudnych wyzwań.***

II. PRAKTYKI ZAWODOWE – zrealizowane w 2010 roku i skierowane do 72 uczestników projektu, którzy w ciągu 4 tygodni letnich wakacji szkolnych odbyli praktyki na stanowiskach barmanów, sommelierów lub kucharzy w renomowanych warszawskich hotelach i restauracjach. Uczestników projektu opieką w tym zakresie objęły kluczowe dla warszawskiego rynku gastronomiczno-hotelarskiego hotele najwyższej klasy, takie jak Le Meridien Bristol, Marriott, Mamaison Hotel Le Regina Warsaw, Ibis Centrum Hotel, Sheraton, Westin, Polonia Palace Hotel, Kyriad Prestige, Radisson Blu, znakomite restauracje i kluby – Restauracja Belvedere – Café Łazienki Królewskie, Restauracja Dom Polski, Moonsfera, You&Me Bar, Nine Club&Restaurant, a także jedyna w swoim rodzaju sala degustacyjna i sklep winiarski 4 Senses.Wyznaczeni przez pracodawców opiekunowie praktykantów podjęli się profesjonalnej realizacji autorskiego programu praktyk zawodowych, opracowanego na potrzeby projektu. Uczestnicy zdobywali doświadczenie w bezpośredniej obsłudze konsumentów – gości hoteli i restauracji, uczyli się szybkiego i sprawnego wykonywania zadań w swojej branży, mieli okazję poczuć się jak profesjonaliści. Dzięki swojemu zaangażowaniu praktykanci po ukończeniu nauki szkolnej zyskają szansę na zatrudnienie w prestiżowych warszawskich placówkach, a część uczestników już teraz skorzystała z możliwości przedłużenia współpracy.

Dzięki udziałowi w praktykach uczestnicy poznali klimat, kulturę i standardy obowiązujące w konkretnym miejscu pracy, a także podnieśli swoją wartość na rynku pracy. Otrzymali szansę pokazania się z najlepszej strony i nawiązania stałej współpracy z pracodawcami.

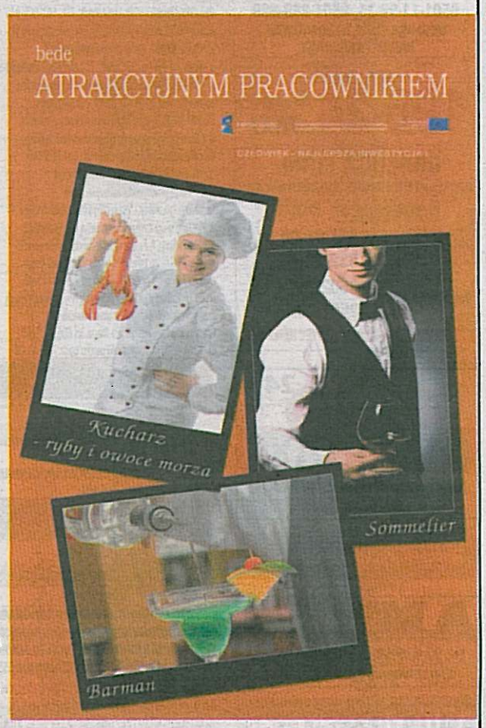
Monika, kucharz: ***Nauczyłam się, jak zgodnie pracować w grupie.***

Maciej, sommelier: ***Ćwiczenia praktyczne na kursie zawodowym pozwoliły mi poznać zasady obsługi gościa i metody otwierania win. Dzięki miesięcznym praktykom łatwiej nawiązuję kontakt z klientami, zdobyłem pewność w czynnościach kelnerskich, np. w poruszaniu się z tacą, a także poznałem ludzi, którzy mają dużą wiedzę i chcą się nią podzielić z innymi.***

III. SPOTKANIA Z PRACODAWCAMI
W październiku i grudniu 2010 roku oraz w marcu 2011 roku zespół projektu zorganizuje na terenie ZSGH Majdańska otwarte spotkania z pracodawcami z branży gastronomicznej i hotelarskiej. Na spotkaniach uczestnicy projektu zaprezentują umiejętności nabyte w trakcie kursów i praktyk zawodowych. Spotkania będą okazją do wymiany kontaktów i informacji między uczestnikami a przedstawicielami branży. Młodzież uczestnicząca w projekcie weźmie również udział w szkoleniu z zakresu przygotowywania dokumentów aplikacyjnych.

Szczegółowe informacje dotyczące terminów spotkań z pracodawcami oraz realizacji projektu znajdą Państwo na stronie www.zsgh.edu.pl. Serdecznie zapraszamy.

Głównym celem projektu „Będę atrakcyjnym pracownikiem" jest profesjonalne przygotowanie 144 uczestników projektu do pracy w wymagającej zdobywania nowoczesnych, certyfikowanych specjalizacji branży gastronomiczno-hotelarskiej, w wybranym zawodzie barmana, sommeliera lub kucharza o specjalności ryby i owoce morza.
Realizacja działań projektu „Będę atrakcyjnym pracownikiem" wpłynie jednocześnie na podniesienie jakości i znaczenia nauczania zawodowego w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Majdańskiej 30/36 w Warszawie, który dzięki zdobytym przez Dzielnicę Praga Południe środkom unijnym został doposażony w specjalistyczny sprzęt dydaktyczny niezbędny do realizacji programów nauczania zawodowego.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Publikacja współfinansowana ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY

601011_WA

Wszelkie prawa, w tym Autora i Wydawcy, zastrzeżone. Jakiekolwiek dalsze rozpowszechnianie artykułów zabronione.