**REGULAMIN PROJEKTU**

**”KUCHNIA WARSZAWSKA – DZIEDZICTWO NIEZAPOMNIANE”**

1. Organizatorem projektu jest Zespół Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich, ul. Majdańska 30/36, 04 – 110 Warszawa
2. Celem projektu jest rozwijanie zainteresowań varsavianistyką, doskonalenie umiejętności praktycznych i predyspozycji w zakresie sztuki kulinarnej i filmowej.
3. Projekt skierowany jest do uczniów naszej szkoły z klas IIg, IIg1,IIk,IIk1.
4. Regulamin projektu będzie dostępny na stronie internetowej szkoły [www.zsgh.edu.pl](http://www.zsgh.edu.pl/). Przed wzięciem udziału w projekcie uczeń powinien zapoznać się z regulaminem i potwierdzić udział własnoręcznym podpisem na formularzu zgłoszeniowym.
5. Projekt składa się z trzech etapów:

**I etap**

a) Zajęcia interaktywne - uczniowie w zarysie poznają najważniejsze czynniki historyczne, geograficzne i kulturowe, które ukształtowały kuchnię warszawską.

b) Warsztaty terenowe (edukacja varsavianistyczna) rozpoczną się od interaktywnych zajęć w Muzeum Pałacu w Wilanowie poświęconych obyczajowości i kuchni staropolskiej. W dalszej kolejności uczniowie odwiedzą miejsca, które stały się zalążkiem kuchni warszawskiej oraz restauracje i jadłodajnie, które kontynuowały tę piękną tradycję. W trakcie zajęć uczniowie otrzymają do wypełnienia karty pracy.

Etap ten zakończy się testem dla wszystkich uczestników projektu. Najlepszych 36 osób przejdzie do kolejnego etapu projektu. Zostanie również przygotowana prezentacja multimedialna podsumowująca dotychczasowe działania.

**II etap**

a) Warsztaty kulinarne dla 36 uczestników (3 grupy po 12 uczestników), którzy w Studio Kulinarnym Knorr, pod okiem wysokiej klasy specjalistów, będą przygotowywać wybrane, tradycyjne potrawy kuchni warszawskiej. Po każdych zajęciach prowadzący wyłonią dwa najlepsze zespoły dwuosobowe (4 uczniów), które wezmą udział w kolejnych etapach projektu (łącznie 12 osób). Zajęcia będą filmowane.

b) Warsztaty filmowe - w zajęciach tych wezmą udział uczniowie (uczestnicy projektu) zainteresowani „sztuką filmową od kuchni”; podstawą rekrutacji będzie wcześniej wypełniona ankieta. Uczniowie najpierw wezmą udział w nagrywaniu kamerą warsztatów kulinarnych, a następnie w montażu zgromadzonego materiału i przygotowaniu filmu pod kierunkiem specjalisty ze Stowarzyszenia Twórców Obrazu Filmu Fabularnego.

**III etap**

Konferencja z udziałem znanych wykładowców związanych ze światem kulinariów, przedstawicieli władz oświatowych, nauczycieli i uczniów szkół gastronomicznych województwa mazowieckiego, przedstawicieli branży gastronomicznej. Podczas uroczystości 6 najlepszych zespołów dwuosobowych (łącznie 12 osób) zostanie wyróżnionych nagrodami. Uczestnicy konferencji będą mieli okazję do degustacji potraw kuchni warszawskiej (przygotowanych przez uczestników projektu).

Każdy uczestnik konferencji otrzyma pytkę DVD z nagranym filmem i prezentacją przygotowaną w ramach działań podjętych w projekcie.

**IV etap**

Wizyty w szkołach - uczniowie nagrodzeni w projekcie wraz z nauczycielem opiekunem, będą odwiedzali szkoły warszawskie i podwarszawskie w celu promowania walorów kuchni lokalnej w formie gier edukacyjnych i quizów, które ułatwią młodzieży poznanie historii gastronomii Warszawy. Zwycięzcy otrzymają w nagrodę płytki DVD z filmem prezentującym kulinaria warszawskie.