

Warszawska Kolej Dojazdowa

<https://sztuka-miesa.com.pl/informacje-o-projekcie>

Informacje o projekcie

Projekt kulinarny, który wyłoni najlepszą ekipę szkolną wśród uczniów szkół gastronomicznych z całej Polski (16 województw-16 szkół-16 ekip).

Warsztaty dedykowane są do grup składających się do 15 osób w wieku 16-20 lat. Grupa może liczyć nie mniej niż 10 osób. Głównym prowadzącym e-warsztaty jest znany i ceniony Szef Kuchni znajdujący się w studio kulinarnym łączy się z dana szkołą poprzez szybkie łącze internetowe. Szkoły biorące udział w warsztatach otrzymują od organizatora produkty spożywcze lub zwrot kosztów za produkty do gotowania oraz fartuchy. Uczestnicy mają za zadanie przygotowanie własnej interpretacji dwóch potraw (przystawka oraz danie główne) gdzie głównym składnikiem jest mięso wieprzowe.

Rozpoczynając warsztaty prowadzący demonstruje przygotowanie własnej interpretacji dań z wykorzystaniem wieprzowiny, omawia wykonanie dań oraz zastosowanych technik. Prowadzi interakcję i wyjaśnia zasady dobrego żywienia i obala mity na temat wieprzowiny.

Po prezentacji prowadzącego, uczestnicy wspólnie przygotowują swoją potrawę. Czas warsztatów około 2 h. Uczestnicy omawiają przygotowanie potraw z zastosowaniem mięsa wieprzowego.

Po zakończeniu e-warsztatów w danej placówce edukacyjnej pojawia się relacja z przeprowadzonych warsztatów na facebooku. Aby dostać się do finału, każda grupa ma zadanie uzyskać jak najwięcej polubień i udostępnień. Im więcej reakcji na udostępniony materiał tym bardziej rosną szanse szkoły aby dostać się do finału. W finale wystąpią 3 ekipy, które zdobędą największą ilość polubień i udostępnień oraz. Głosowanie będzie trwało do 7 dni od zakończenia wszystkich e-warsztatów z 16 szkołami. Przebieg zadania będzie dokumentowany i na bieżąco udostępniany w social mediach - Facebook, Instagram, YouTube. Korzystając z okazji prowadzenia projektu dla szkół powstanie publikacja o mięsie wieprzowym która zostanie udostępniona uczestnikom projektu.

Galeria



