

Název školy	Název projektu	Anotace	Požadovaný rozpočet bez DPH	Přiděleno bez DPH
Střední odborná škola stavební a Střední odborné učiliště stavební, Kolín II, Pražská 112	Obkladačský kurz	Plánovaná dvou denní exkurze, jejíž součástí bude vzdělávací workshop ve firmě RAKO, je pro žáky jedinečnou příležitostí navštívit výrobu obkladů a dlažeb. Žáci si upevní návyky získané při hodinách odborného výcviku, nad rámec školního vzdělávacího programu se seznámí s materiálem, pomůckami a nářadím, se kterým se na odborném výcviku běžně nesetkají. Dále se seznámí s výrobou materiálů, se kterým budou pracovat v rámci své budoucí profese, a pochopí tak lépe jeho vlastnosti, které si budou moci i na místě ověřit.	45 000,00 Kč	45 000,00 Kč
SŠDR Kladno Střední škola designu a řemesel Kladno, p. o. U Hvězd 2279, 272 01 Kladno	Restaurační moučníky	Workshop žáků oborů cukrář s důrazem na tvorbu moderních restauračních moučníků. Žáci se seznámí s technologií tvorby a s moderními gastronomickými postupy netradičních restauračních dezertů: <ul style="list-style-type: none"> • Crème Brulée (2 způsoby – vaření, sous-vide a espuma), • pistáciový crumble • tvorba borůvkové zmrzliny za použití tekutého dusíku. Workshop se také zaměří na moderní styly servírování těchto dezertů a na jejich speciální zdobení (food styling na talíři). Za normálních okolností nemají žáci na odborném výcviku oboru cukrář prostor ani čas si tyto moderní technologické metody vyzkoušet. Workshop povede renomovaný profesionální kuchař a cukrář Michal Krulich.	45 000,00 Kč	45 000,00 Kč
OU, Prš, ZŠ a MŠ Příbram IV, p. o. Pod Šachtami 335 Příbram IV 261 01 Příbram	Barmanským kurzem cesta k lepší práci	Projekt je zaměřen na zvyšování odbornosti žáků oboru vzdělání Stravovací a ubytovací služby. Každý absolvent barmanského kurzu obdrží certifikát pod záštitou CBA (Česká barmanská asociace) a FBA (Flair Bartenders Association). Každý absolvent se také stane členem barmanské školy Davida Neumanna. Tyto skutečnosti usnadní žákům přechod k samostatnému způsobu života a rozšíří jim možnosti při výběru povolání.	45 000,00 Kč	45 000,00 Kč
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Městec Králové, T. G. Masaryka 4	Barmanský kurz	Cílem projektu je pomoci dosáhnout sociálně znevýhodněným studentům školy SOŠ a SOU Městec Králové na absolvování Barmanského kurzu. S osloveným lektorem škola spolupracuje již několik let, ale vždy se bohužel naleznou studenti, kteří si díky své tíživé rodinné situaci nemohou dovolit kurz zaplatit. Výstupem bude usnadnění vstupu na trh práce vybraným 15 žákům. Díky dlouhodobě sledovaným výsledkům jako škola víme, že vlastnictví certifikátu absolventům otevře dveře v mnoha firmách.	45 000,00 Kč	45 000,00 Kč
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Kladno, nám. Edvarda Beneše 2353	Workshop – „Živá a neživá floristika“	V rámci dvou výukových bloků se žáci seznámí se základními druhy řezaných květin, sortimentem umělých květin a dekorací, správným postupem při ošetření květin, vybranými technikami vazby kytic, technikou vypichování a potřebným technickým materiálem. Žáci se naučí jak správně a hbitě reagovat na přání zákazníka ve floristickém provozu.	43 500,00 Kč	43 500,00 Kč
Vyšší odborná škola, Střední průmyslová škola a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Kutná Hora, Masarykova 197	Kurz pro studenty oboru Elektrotechnika	Naše škola se snaží co nejlépe vzdělat naše studenty v oborech, které vyučujeme. Studenti oboru Elektrotechnika potřebují pro lepší start do praxe i pro další studium znalost v legislativních pravidlech, které udávají zákony ČR, nařízení vlády a vyhlášky. Jedním ze zásadních pravidel je NV 194/2022 Sb. a zákon 250/2021 Sb. Tyto pravidla mohou školit jen příslušné certifikované osoby. V rámci projektu bude proškolen 50 studentů v těchto pravidlech certifikovanou osobou.	43 500,00 Kč	43 500,00 Kč
Střední odborné učiliště, Čáslav, Žižkovo nám. 75	Tematickými workshopy ke získání cenných praktických zkušeností	1/ Organizace workshopu v prostorách školy pro obory Řezník-Uzenář a Prodavač, pozvání známého pražského řezníka, profesionála a zároveň distributora kvalitního masa, který se žáky provede tematický workshop. 2/ Workshop v prostorách školy pro žáky oboru cukrář s profesionály + ukázka nových technik a metod jako je glazování moučníků aj. 3/ Kuchařský workshop s Markétou Hrubešovou, příprava sezonního předkrmu a hlavního chodu.	45 000,00 Kč	45 000,00 Kč
SOU Společného stravování Podebrady, Dr. Beneše 413	Současné trendy ve výrobě svatebních dortů	Svatba patří k největším událostem v životě člověka. Ke svatbě neodmyslitelně patří i svatební dort a naši žáci z oboru cukrář by se měli seznámit a naučit moderní způsoby ve výrobě a zdobení svatebních dortů. Současné trendy v cukrářské výrobě nám ukazují, že požadavky na svatební dort jsou někde úplně jinde než v dobách minulých. Naše spolupráce s mladou profesionální cukrářkou se už dříve osvědčila a tak máme záruku, že kurz bude nejen přínosný, ale posune naše žáky dopředu v nových dovednostech a kreativní tvorbě.	25 000,00 Kč	25 000,00 Kč
Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Neratovice, Školní 664	Barmanský kurz	V rámci barmanského kurzu se žáci naučí barmanské techniky, jež musí bezpečně umět. Kurz je zaměřen na zručnost žáků, která se v rámci kurzu krok za krokem vypiluje. Lektor žáky provede barmanským řemeslem, kdy se uchazeči doví, co si musí každý dobrý barman pamatovat. Kurz je určen všem zájemcům o barmanské řemeslo. Začínajícím barmanům o práci, povolání barmana k získání potřebné kvalifikace s následným uplatněním a získáním zaměstnání v novém gastronomickém oboru s patřičnou specializací, zaměstnancům v gastro oborech jako rozšiřující kvalifikace. Poté na výroci školy předvedou barmanskou show.	45 000,00 Kč	45 000,00 Kč
			382 000,00 Kč	382 000,00 Kč