

Promoting and Enhancing Competencies of Vocational Professions in Tourism in 2022

Cook Incubator Baranja

Druga srednja škola Beli Manastir

&

Prva srednja škola Beli Manastir

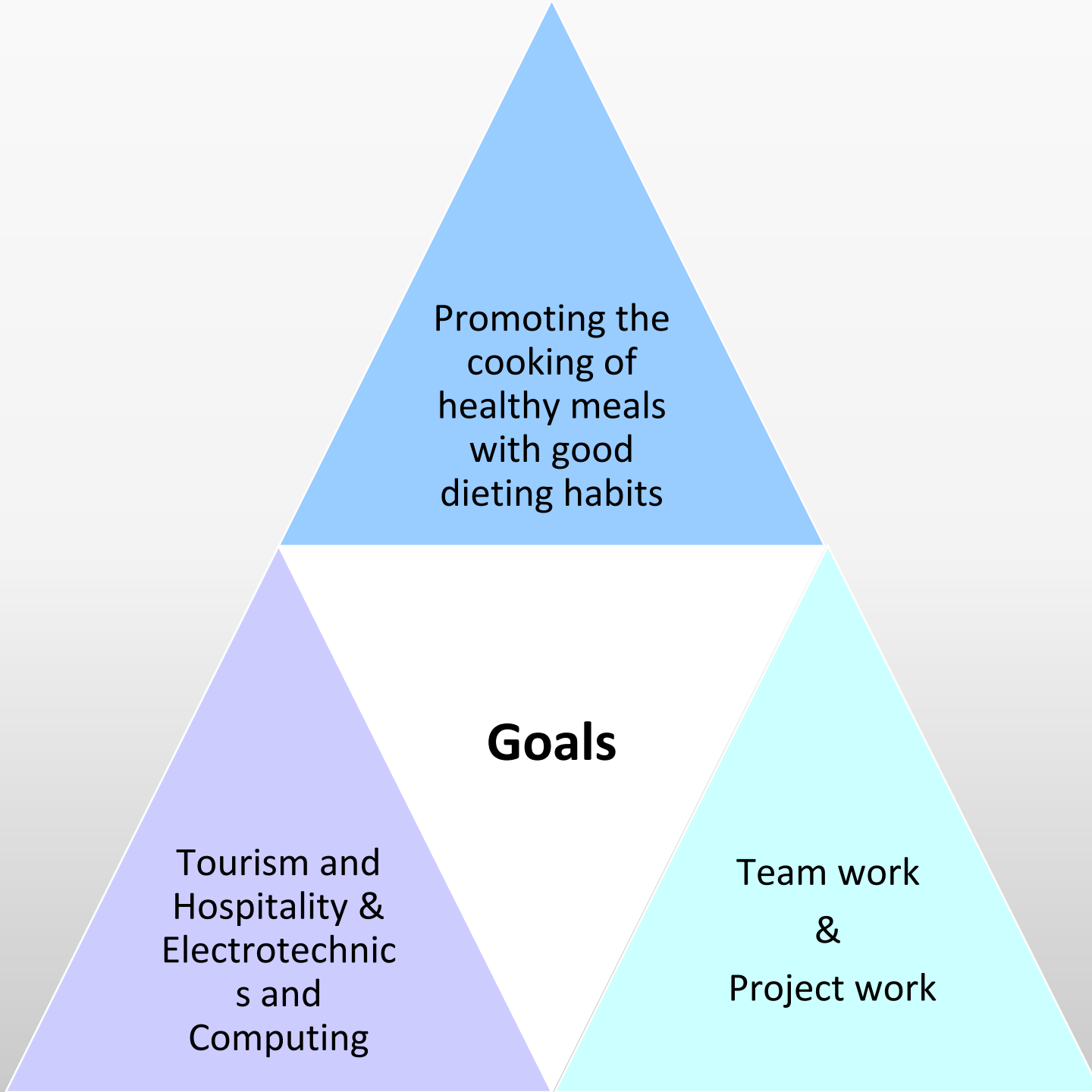


 Prva srednja škola Beli Manastir



 REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta





Activities



**Taking part in
manifestations**

**Visiting a tourist
estate**

**Young Cooks'
Academy**

**Taking
photos of
your
hometown**

**Closing
Ceremony**

**Marking the Mother
Earth Day plus an
educational
programme**

Taking part in manifestations



Petaračke
buše/The
Carnival of
Petrovo



Advent in
Baranja



The Dough
Fair





Carnival
customs in
Baranja



Young Cooks' Academy



Everyday
salad



Healthy protein meals



Traditional
dishes with
freshwater fish

We have made a film Young Cooks' Academy

[POVEZNICA NA FILM](#)





Wine roads of Baranja



Batina – the Danube



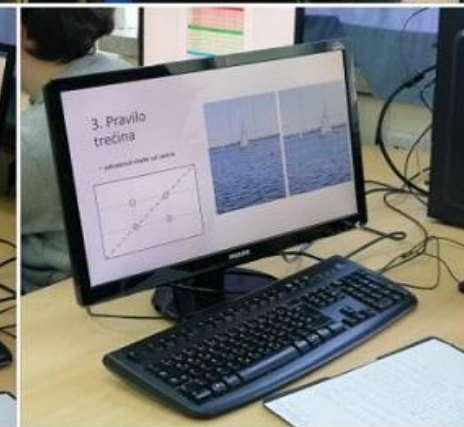
**KOPAČKI
RIT** Park prirode
Nature Park



REPUBLIKA HRVATSKA
Ministarstvo
turizma i sporta

blenda (otvorenost objektiv) - što je veći otvor blende na fotoosjetljivi sloj pada više svjetla
ekspozicija (trajanje propuštanja svjetla kroz objektiv) - što je duže ekspozicija na film pada više svjetla

A workshop for students



Taking photos of your hometown

BARANJSKA ČISTOĆA d.o.o.
BELI MANASTIR, Republike 11

GOSPODARENJE OTPADOM

Edukacija je vrlo važan segment cjelovitog sustava gospodarenja otpadom i zaslužuje konstantnu aktivnost u svim sferama društva.

Jedno od temeljnih ljudskih prava je pravo svakog čovjeka na život u zdravom i čistom okolišu.

Koliko mi danas ostvarujemo to pravo i ako ne, tko je krivac tomu?

Promotrimo li dobro okoliš u kojem živimo uočiti ćemo jedan od najvećih problema u svijetu a to je

OTPAD

Zbrinjavanje otpada jedan je od najvećih problema današnjice - ZAŠTO?
- Generiraju se sve veće količine koje iz godine u godinu više rastu ali javljaju se i nove tehnologije koje reproduciraju nove vrste otpada.
- Stari način ponašanja i odnosa prema otpadu jednostavno je neprihvatljiv.

Zakon o održivom gospodarenju otpadom propisuje obvezu odvojenog skupljanja otpada! - Mi već od danas razvrstavamo otpad po kategorijama:

1. PAPIR
2. TETRA PAK
3. PET AMBALAŽA
4. STAKLO
- prije odlaganja potrebno je ambalažu isprati u vodi!
5. METAL
6. ELEKTRIČNI I ELEKTRONIČKI OTPAD
7. ODJEĆA I OBUĆA (rabljenoj odjeći i obući nije mjesto u kanti za smeće već čistu i složenu odjeću, obući i slično odložite u prostorije Crvenog križa u Belom Manastiru)
8. OPASNI OTPAD
9. BIORAZGRADIVI OTPAD

- NAJBOLJE GNOJIVO ZA SVAKI VRT JE KOMPOST!
- Ako imate vrt, organski otpad (zeleni otpad iz vrta i kuhinje) ne bacajte u kantu nego ga kompostirajte, a to već mnogi od vas i rade.

Kompostiranjem zatvaramo prirodni ciklus kruženja tvari u prirodi: od biorazgradivih otpadaka nastaju vrijedne organske tvari.

Na taj način odgovorno i aktivno sudjelujemo u rješavanju problema otpada, tj. sami recikliramo jednu trećinu svojih otpadaka.

Grad Beli Manastir u suradnji sa Baranjskom čistoćom uskoro će podijeliti građanima 1000 kompostera.

Kako bismo imali što kompostirati potrebno je odvajati i prikupljati biootpad i odlagati ga u bio-posudu ili komposter.

Što zaključiti?

Neka nam svima bude zajednički cilj:

Živimo i djelujemo tako da oko nas nema otpada!



Marking the Mother
Earth Day plus an
educational programme





A visit to a tourist estate





Closing ceremony



Project results

POTVRDA

Two teachers improved their competencies as project mentors - CERTIFICATES



Taking part in three manifestations in Baranja - CERTIFICATES



Four workshops were held „Young Cooks’ Academy” for 48 students + a video - CERTIFICATES



33 students were trained at a workshop „Take photos of your hometown” - CERTIFICATES



48 students were educated on the Recycling of waste and the Mother Earth Day was marked - CERTIFICATES



A tour of a tourist estate in Kopačevo, students and teachers



Promotion and Visibility – an article in *Glas Slavonije*, 2 posts at Portal GS, 2 billboards, Web, fb...



Project results

glas-slavonije.hr
<https://www.glas-slavonije.hr> > Ministarstvo-odobrilo-... :

Ministarstvo odobrilo Cook Incubator Baranja - Glas Slavonije
30. sij 2023. — Cook Incubator Baranja naziv je 10.219,65 eura vrijednog projekta Druge srednje škole Beli Manastir koji je odobrilo Ministarstvo turizma i ...
Posjetili ste ovu stranicu 2 puta. Posljednji posjet: 20.03.23.

skole.hr
<http://ss-druga-bm.skole.hr> > ... :


Naslovnica - Cook Incubator Baranja - radionice za učenike
U prostorijama Druge srednje škole Beli Manastir održan je prvi set radionica na temu pokladnih krafni koje se tradicionalno peku u Baranji povodom ...

<http://www.ss-prva-bm.skole.hr> > id=657:nastavljaju-s-... :

Nastavljaju se aktivnosti projekta Cook Incubator Baranja
27. tra 2023. — Cook Incubator Baranja je projekt odobren je od strane Ministarstva turizma i sporta u sklopu projekta Promocija i jačanje kompetencija ...

youtube.com
<https://www.youtube.com> > watch :

AKADEMIJA MLADIH KUHARA - Cook Incubator Baranja

 U okviru projekta Ministarstva turizma i sporta pod nazivom Cook Incubator Baranja održana je posljednja radionica o pripremanju zdrave ...
YouTube · Druga srednja škola Beli Manastir · prije 3 tjedna

facebook.com
<https://m.facebook.com> > drugasrednjaskolabm > videos :

Druga srednja škola Beli Manastir - Facebook

ODRŽANA POSLJEDNJA RADIONICA AKADEMIJE MLADIH KUHARA U okviru projekta Ministarstva turizma i sporta pod nazivom Cook Incubator Baranja održana je ...

<https://www.facebook.com> > drugasrednjaskolabm :

Druga srednja škola Beli Manastir - Facebook
nazivom Cook Incubator Baranja održana je posljednja radionica o pripremanju zdrave hrane na kojoj su sudjelovali učenici Druge srednje škole Beli Manastir ...

AKADEMIJA MLADIH KUHARA Druga srednja rasadnik je turističkih djelatnika

Na završnoj radionici aktualnog projekta sudjelovao i chef poznatog baranjskog restorana Citadela, Igor Vlatković

Imica GETTO

BELI MANASTIR

Na neki način, ono što je opatijski Fakultet za menadžment u turizmu i ugostiteljstvu na državnoj razini, to je u Baranji belomanastirska Druga srednja škola, točnije amonijska usmjerenja u području turizma.

U njoj stečena znanja polazite su za eventualni nastavak školovanja ili pak za zapošljavanje u turističkom sektoru, koji u Baranji doživljava pravu ekspanziju. Dio znanja, osim kroz redovitu teorijsku i praktičnu nastavu, učenici stječu kroz razne projekte, a jedan od njih upravo je u tijeku. Financira ga Ministarstvo turizma i sporta iznosom nešto većim od desetak tisuća eura, s 400 eura pomoć je Baranjska čistoća, a projektni je partner Prva srednja škola.

Kroz projekt provodimo puno aktivnosti. Krenuli smo predavanjima predstavnika TZ-a Baranje i Baranjske istoče, naših pridruženih partnera, a dolazili su i učenici OŠ dr. Franje Tuđmana. Glavna je aktivnost na projektu Akademija mladih kuhara, koja je stigla do završne radionice tijekom koje će naši učenici uz pomoć profesora uharstva i profesionalnog uaharstva prezentirati sve ono to su naučili, a vezano je uz

Melita Todorović
vodiiteljica projekta

Zanimanja iz turističkog-ugostiteljskog sektora imaju perspektivu, a dokaz tome je činjenica kako su sponomenuta zanimanja među najtraženijima prilika obnašanja

nalnim jelima od slatkovodne ribe, pa smo učenici i ja, između ostaloga, pripremili fis-paprikaš, perket od soma uz tjesto sa sirom, čips od šarana, smud Orly s umakom i povrćem te druga jela od riječne ribe - kaže Vlatković, naglašavajući kako osobno, pa tako i na radnom mjestu u Citadeli, teži tome da jela pripremi na tradicionalan način, ali uz nešto suvremeniji način posluživanja.

Belomanastirske srednjoškolske prvini koracima vezanim uz kulinarsvo podučava mladi profesor kuharstva, Hrvoje Šimunović, koji je kuhinju zavolio od malih nogu, krenuo u školu za kuhara, položio majstorski ispit... i završio u školi. Osim u školi, radi i u pizzeriji u Donjem Miholjcu.

Budući da smo u Baranji, naglasak je na tradicionalnim jelima. No učenike nastojimo naučiti i ponešto o modernoj kuhinji, posebice molekularnoj. Dakako da prednost dajemo domaćim namirnicama - objašnjava.

Delicije koje su pripremili

TELU ZANIMANJA I U TURISTIČKOM SEKTORU



OBJAVE

Promotion and visibility

Portal Glas Slavonije

<https://www.glas-slavonije.hr/514449/4/Ministarstvo-odobrilo-Cook-Incubator-Baranja>

<https://www.glas-slavonije.hr/522324/4/Druga-srednja-skola-rasadnik-je-turistickih-djelatnika>

Web poveznice škola

http://www.ss-druga-bm.skole.hr/?news_hk=1&news_id=860&mshow=2438#mod_news

http://www.ss-prva-bm.skole.hr/index.php?option=com_content&view=article&id=665:putovanje-kroz-povijest-kulturu-prirodu-i-tradiciju&catid=32&Itemid=372

YouTube

https://www.youtube.com/watch?v=C4i5GCYfOLg&ab_channel=Drugasrednja%C5%A1kolaBeliManastir

Facebook

https://www.facebook.com/drugasrednjaskolabm/videos/?locale=hi_IN&paipv=0&eav=AfZD8ES7YR9R9N90Lv1N7Yia_0sFQdb_FT2ZvPta0JiTMXD0SpZCYf6INGuzqdMArfg&rdr

Instagram

<https://www.instagram.com/drugasrednjaskola/>

The project was funded by the Ministry
of Tourism and Sports in the value of
10.220 €

