



MODULE 3

Kūrybiškumo skatinimas pasitelkiant praktinius metodus

Modulio turinys

3 modulis - tai šviečiamasis modulis, kuriame daugiausia dėmesio skiriama mokinių ir darbdavių kūrybiškumo skatinimui darbo vietoje. Jame nagrinėjama, kaip, keičiantis idėjomis mūsų regionuose, galima sukurti darbo aplinką, kuri padėtų saugoti ir populiarinti mūsų kulinarinį paveldą. Šį modulį pradedame nagrinėdami kūrybiškumą, o toliau pateikiame 4 pagrindines mokymosi galimybes

.....

1

Kaip perkelti praeitį į ateitį.

2

"Vietų lėkštėse" kūrimas

3

Keitimasis idėjomis

4

Mokymosi veikla ir priemonės



Bet pirmiausia, kas yra kūrybiškumas?

Oksfordo žodyne kūrybiškumas apibrėžiamas kaip: vaizduotės ar originalių idėjų panaudojimas kažkam sukurti. Kembridžo žodyne kūrybiškumas apibrėžiamas kaip: gebėjimas kurti arba naudoti originalias ir neįprastas idėjas.

Kūrybiškumas mūsų kulinarijos sektoriuje yra absoliučiai būtinas ir iš tikrųjų glaudžiai susijęs su kultūra, menu, mokslu ir technologijomis.

Labai įdomus straipsnis šia tema Gastronomija ir kulinarinis kūrybiškumas (25 skyrius) - "Kembridžo kūrybiškumo įvairiose srityse vadovas" (The Cambridge Handbook of Creativity across Domains)

Scenius arba bendruomenės kūrybiškumas

Scenius - tai lyg genijus, tik jis slypi scenoje, o ne genuose. Asmenys, pasinėrę į produktyvią scenografiją, suklestės ir sukurs geriausius savo darbus. Kai esate genijaus skatinami, elgiatės kaip genijai. Jūsų bendraminčiai ir visa aplinka jus įkvepia.

Brianas Eno pasiūlė šį žodį, norėdamas išreikšti ypatingą kūrybiškumą, kurį kartais gali sukelti grupės, vietos ar "scenos". Tikrasis jo apibrėžimas yra toks: "Scenius" reiškia visos kultūrinės scenos intelektą ir intuiciją. Tai bendruomeninė genijaus sąvokos forma".



Kaip "Scenius" gali padėti kulinariniam kūrybiškumui ?

- Abipusis pripažinimas - grupė pritaria rizikingiems judesiams, vertinamas subtilumas, o droviuosius skatina draugiška konkurencija. Scenius galima laikyti geriausiu tarpusavio spaudimu.
- Greitas keitimasis įrankiais ir technikomis - vos tik kas nors išrandama, tai iškart pagarsinama, o paskui dalijamasi. Idėjos plinta greitai, nes jos sklinda bendra kalba ir jautrumu.
- Sėkmės tinklinis poveikis - Kai sumušamas rekordas, įvyksta hitas arba prasiveržia proveržis, sėkmę pripažįsta visa scena. Tai įgalina sceną siekti tolesnės sėkmės.
- Vietos tolerancija naujovėms - Vietos "išorė" per daug nesipriešina scenos nusižengimams. Atklydėlius ir keistuolius saugo ši buferinė zona. Iš :

<https://www.wired.com/2008/06/scenius-or-comm/>

Virtuvės scenovaizdis...

Jei darbdaviai virtuves ar darbo vietas kuria apgalvotai ir atsižvelgdami į dalijimąsi idėjomis ir mokymąsi, šios erdvės gali būti kur kas veiksmingesnės kaip kūrybinės erdvės. Pavyzdžiui:
Dideli darbo stalai ir (arba) stotys,
lentos naujiems receptams ir idėjoms užrašyti.
Centrinės ir matomos darbo vietos
tinkama foninė muzika



01

Kaip perkelti praeitį į ateitį



Cooking Forward...

Kaip perimti tai, ką valgė mūsų seneliai, ir perkelti tai į XXI amžių? Galima daug ko pasimokyti iš tradicinių ingredientų, receptų ir maisto ruošimo.

nematerialųjį Europos regionų paveldą, tačiau kartais jį reikia šiek tiek pakoreguoti, kad jis taptų aktualus šiandien. Būtent tai ir yra "Erasmus+" projekto "Cook It Forward" tikslas: padėti profesinio mokymo įstaigų mokiniams panaudoti kulinarinį paveldą kuriant savo būsimą karjerą.



Maisto gaminimas į priekį... žvelgiant į ateitį

Revoliucija jau prasidėjo... pavyzdžiui, Airijoje

Tradicionis airiškas maistas - tai malonus namų jaukumo jausmas, dideli dubenys šildančių patiekalų ir patikimi dviejų komponentų patiekalai (mėsa ir daržovės, daugiausia dėmesio skiriant bulvėms), kurie išlaikė laiko išbandymą. Airiškas troškiny, šoninė ir kopūstai, regioniniai patiekalai Coddle (paprastai Dubline) arba Boxty (pasienio regione).

Iki šiol į tokį maistą gal ir buvo žiūrima su simpatija, bet jis ne visada buvo laikomas šauniu. Ką gi, viskas pasikeitė: Airijos virtuvės šefai pertvarko ir išradinėja valgiaraščius, atnaujindami tradicinį airišką maistą XXI a. gurmanams. Jie derina aukštos kokybės ingredientus su naujomis technologijomis, kad galutinis produktas būtų šviežesnis, skanesnis ir nepakartojamai modernus, tačiau išlieka ištikimi kukliam šių paprastų ingredientų paveldui. Užtenka pažvelgti į tokius aukštos klasės restoranus kaip "The Greenhouse", "Dax", "Forest Avenue" ir "Loam" ir suprasite, ką turime omenyje.

Norime, kad į darbo rinką ateinantys kulinarijos studentai galėtų tęsti šį judėjimą ir realizuoti kulinarinio paveldo potencialą.

TARPTAUTINIO PAVYZDŽIO STUDIJOS PAVYZDYS - 10 virtuvės šefų, gražinančių užmirštus grūdus į gyvenimą

Soros yra pagrindinis augalas dešimtims milijonų žmonių Azijoje ir Afrikoje. Prosa, vadinama protingu maistu, neturi gliitimo ir yra puikus baltymų, kalcio, geležies, cinko ir maistinių skaidulų šaltinis. Be to, tai gali būti geresnis pasirinkimas ūkininkams ir planetai: jiems reikia 30 proc. mažiau vandens nei kukurūzams, 70 proc. mažiau vandens nei ryžiams, be to, juos galima auginti naudojant mažiau brangių gamybos priemonių, nes jiems auginti reikia nedaug arba visai nereikia trąšų ir pesticidų. Nepaisant šių privalumų, pastaraisiais dešimtmečiais soros tapo mažiau mėgstamos, nes dažnai laikomos menkaverčiais neturtingųjų augalais.

Skaityti daugiau:

<https://www.resilience.org/stories/2018-11-15/10-chefs-bringing-forgotten-grains-back-to-life/>



Sabyasachi Gorai, Lavaash pagal šefą Saby Virtuvės šefui ir kulinarijos verstininkui Sabyasachi Gorai, sorų atgimimas yra daugiau nei tik dar viena tendencija. Gorai tiki, kad jų maistinės savybės ir vaidmuo išsaugant Indijos žemės ūkio biologinę įvairovę įtvirtins sorų, kaip aromatingų ir universalių ingredientų, vaidmenį kulinarijoje. Firminiai šefo Saby patiekalai, tokie kaip juodųjų alyvuogių sorų rizotas ir sorų spanguolių laddoo, populiarina soras kaip sveiką ir skanią grūdų alternatyvą.

EUROPOS PAVYZDŽIO STUDIJA Ispanijos virtuvės šefas Angelas Leonas tiki, kad "maisto ateitis slypi praeityje".

Leono ateities jūros gėrybių vizija prasidėjo nuo žuvų vidurių. Šefui teko valyti žuvį, kurią vaikystėje virė jo mama, kai jis pastebėjo, ką žuvis valgo.

Leonas, trijų "Michelin" žvaigždučių restorano "Aponiente", esančio netoli Kadiso (Ispanija), veidas, iš jūros sėmėsi patirties kurdamas patiekalus, kurie savo išradingumu viliojo valgytojus. Tik nedaugelis patiekalų yra pašalinti nuo stalo: Tradiciškai iš veršienos gaminamo patiekalo pagrindiniu ingredientu tampa žuvies oda, o planktonas taip pat patenka į meniu. Jo teigimu, jūra yra "didysis sandėliukas". Leono svajonė - atrasti naujų ingredientų, įskaitant vaisius, daržoves, gumbavaisius ir grūdus.

Skaityti daugiau: [Why the future of food might lie in the past \(cnn.com\)](https://www.cnn.com)

Vieni iš jo eksperimentuojamų grūdų yra "jūros ryžiai" - grūdai, gaunami iš unгурinių žolių, vietinių jūros žolių, aptinkamų visame šiaurės pusrutulyje. Pasak šefo, grūdų tekstūra yra tarpinė tarp ryžių ir kvinojos, jie neturi jūros skonio ir gali būti sumalti į miltus, kuriuos būtų galima naudoti duonai, makaronams ir konditerijos gaminiams gaminti.



[Cocina y Vino | El chef Ángel León y su revolucionario "cereal marino" - YouTube](#)

Kaip perkelti praeitį į ateitį

Cook it Forward has three resources to help you bring the past into the future

KURTI SAJUNGAS

Užmegzdami ryšius su darbo pasauliu ir užmegzdami ryšius savo regione su kitais restoranais, tinklais, maisto įmonėmis, maitinimo įstaigomis, ūkininkais, gamintojais ir vietos valdžios institucijomis, galime sukurti ugdančią aplinką, kuriai rūpi praeitis ir kurią mokiniai baigs.

ĮTRAUKTI MOKSLEIVIUS Į VIETINIŲ PATIEKALŲ

BERMĄSTYMA.

Pateikdami realaus gyvenimo užduotis, priartiname mokinius prie darbo pasaulio ir paprašome iš naujo išrasti praeities patiekalus. Mokiniai ne tik sužinos, kaip ir kodėl reikia iš naujo sukurti / išrasti tradicinius patiekalus, bet ir mokysis vieni iš kitų regioniniu ir europiniu mastu.

ENGAGED EDUCATORS

"Cook it Forward" sukūrė priemonių rinkinį, padedantį profesinio rengimo ir mokymo koledžams kurti kulinarinio paveldo aljansus savo regionuose, kad projektas turėtų realų poveikį. Į kulinarinį paveldą įsitraukę pedagogai ir darbo pasaulio suinteresuotieji subjektai yra svarbiausia, kad praeitis būtų perkelta į ateitį.

FOR THESE RESOURCES
CLICK ON THIS LINK

<https://www.cookitforward.eu/results>

COOK IT
FORWARD

02

„Vietu lēkšņēse“ kūrimas



Paveldas ant lėkštės

Europa - tai bendruomenė su turtinga istorija, tradicijomis, kultūra ir daugybe skanių bei įvairių maisto produktų, ingredientų ir skonių.

Receptai keliauja iš kartos į kartą. Su vietomis paprastai siejami unikalūs patiekalai dėl "paveldo ingredientų", tradicinių maisto gaminių metodų ar ypatybių.

Kartais modernumas gali užgožti tradicinį paveldą ir ingredientus. Tačiau labai vertinga skatinti šių patiekalų išsaugojimą ir didinti jų pritaikomumą dabartiniame kontekste, taip išsaugant Europos "Vietas lėkštėse".



Kai kurios vietas amt l k st s...

Lietuva	Cepelinai
Nyderlandai	Hollandse Nieuwe
Ispanija	Paella
Airija	Irish Stew
Italija	Pizza & Pasta
Franc�zija	Cassoulet
Vokietija	Sauerbraten
Danija	Sm�rrebr�d
Lenkija	Pierogi
�vedija	Kanelbulle



Vietų lėkštėse privalumai

"Vietų lėkštėse" kūrimas turi daug privalumų, vienas iš jų yra tas, kad remiant vietinę gamybą padedama kovoti su smulkių ūkių ir kaimo bendruomenių apleidimu ir skatinami vietiniai pirkimai bei trumpos tiekimo grandinės.

Kuriant unikalius regiono patiekalus taip pat skatinama su šiomis vietovėmis susijusių maisto produktų įvairovė ir tvarumas.

Ši įvairovė yra iš kartos į kartą perduodamas palikimas, kuriam kitu atveju grėstų išnykimas.



Vietų lėkštėse privalumai

Maistas ir kultūra yra tarpusavyje susiję. Tam tikrų maisto produktų ir gėrimų gaminimo, patiekimo ir dalijimosi jais procesai gali atrodyti paprasti, tačiau jie dažnai turi svarbią socialinę ir kultūrinę reikšmę. Receptai ir mitybos įpročiai gali būti naudojami perduodant žinias iš kartos į kartą. Tam tikrų maisto produktų gaminimas ir valgymas per šventes gali sutvirtinti socialinius ryšius.

Keliautojams susipažinti su vietos maisto produktais ir prisijungti prie kulinarinių tradicijų yra vienas geriausių būdų pagilinti žinias ir praturtinti patirtį. Nuo 2021 m. sausio mėn. į Reprezentatyvųjų žmonių nematerialaus kultūros paveldo sąrašą UNESCO pripažįsta 23 su maistu ir gėrimais susijusias tradicijas.

Vienas iš 23 maisto ir gėrimų projektų, įtrauktų į UNESCO sąrašą

Šiame vaizdo įraše supažindinama su Il-Ftira - kulinariniu menu ir suplotos raugintos duonos kultūra Maltoje.

Aplankyti

<https://ich.unesco.org/en/RL/il-ftira-culinary-art-and-culture-of-flattened-sourdough-bread-in-malta-01580>

Kitos 22 idėjos gali būti rastos [Food Culture: 23 Culinary Traditions Around the World](http://FoodCulture:23CulinaryTraditionsAroundtheWorld) (wander-lush.org)

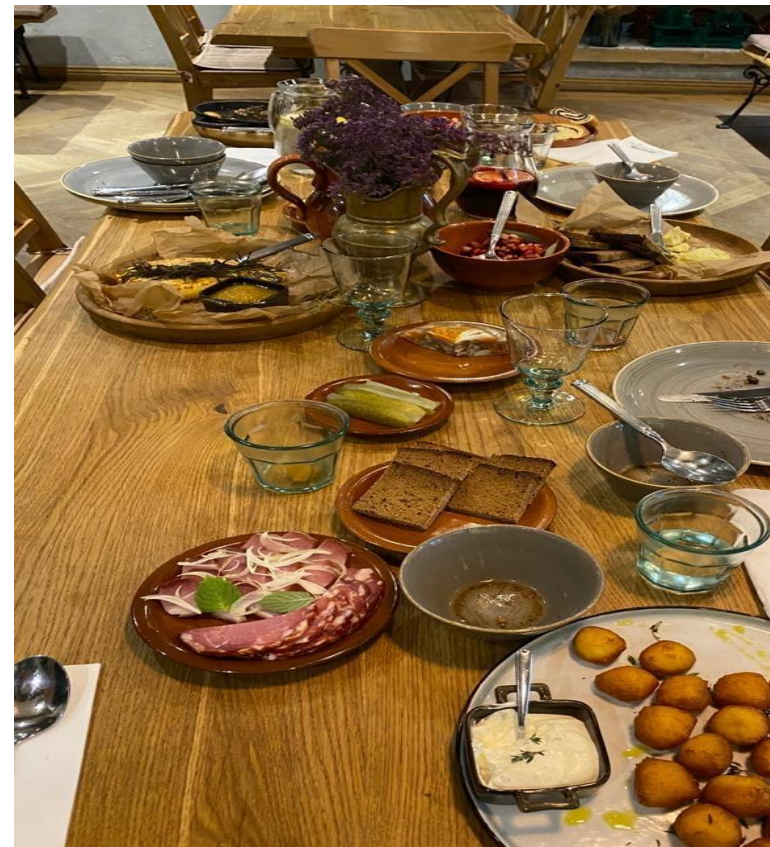


[Il-Ftira, culinary art and culture of flattened sourdough bread in Malta - YouTube](#)

Būkite įkvėpti

"Kuchmistrai" – tai restoranas, saugantis ir puoselėjantis Lietuvos didikų kulinarinį paveldą, kuriame visų patiekalų gaminimui vadovauja mūsų dvaro garbės pareigūnas – virtuvės šefas.

Kaip ir senovėje, Kuchmistrai virtuvėje ypatingas dėmesys skiriamas ne tik valgiaraščiui, maisto kokybei, jo pateikimui, bet ir ūkiams, iš kurių perkamos daržovės, vaisiai, miltai ar mėsa. Juos išgarsino troškintas gvinėjos pyragas, troškinti balandžiai ar lietuviško vyno degustacijos.



Būkite įkvėpti

Ant Paplovinio ežero kranto, Rytų Lietuvos mieste Ignalinoje, įsikūręs jaukus viešbutis ir restoranas "Žuvėdra". Restorano valgiaraštyje rasite platų europietiškų ir nacionalinių patiekalų pasirinkimą, taip pat Rytų Aukštaitijos kulinarinį paveldą demonstruojančius vietinius patiekalus.

"Žuvėdros" restoranas kviečia lankytojus paragauti bulvių dešros, įdarytų bulvinių koldūnų (cepelinų), sūrio su medumi ar šaltosios burokėlių sriubos, pagamintos tradiciniais vietiniais būdais, arba jiems gali būti pasiūlytas dar vienas vietinis kulinarinis patiekalas - sriuba "poliauka", kurios receptas pasiskolintas iš vietinės gyventojos Bronės Kaulakytės-Bagdonienės. Pati Brone šios sriubos gaminimo pamoką gavo iš savo močiutės. Spėjama, kad patiekalui 150 metų ar net daugiau.



Website: [1 naujas pranešimas \(ignalina.info\)](http://ignalina.info)

Būkite įkvėpti

2016 m. Airijoje buvo sukurta iniciatyva "Vieta lėkštėje", kurios tikslas – paskatinti įmones savo meniu siūlyti šviežią, vietoje pagamintą, sezoninį maistą ir, kas ne mažiau svarbu, užtikrinti, kad jos apie tai informuotų savo klientus.

Tyrimai parodė, kad pastaraisiais metais vietinių maisto produktų ir gėrimų, kurie per maisto kultūrą ir paveldą išreiškia vietovės identitetą, ragavimas tapo tiek vietinių, tiek užsienio lankytojų trokštama kelionės patirtimi. [Click here for more information](#)

FOOD PUTTING PLACE ON A PLATE
CONNECT

Maistas, turizmas ir kultūra - puikus derinys

WATCH
THIS



[A Taste of Ireland: From Farm to Fork - YouTube](#)

Airija garsėja šviežiais, vietiniais ir ekologiškais produktais - nuo lauko iki stalo ir nuo jūros iki kranto.

Kartu su naujoviškais receptais ir tradiciniais metodais Airijos maisto gaminimo scena siūlo rinktis iš puikių restoranų, gastro užėigų, ūkininkų turgelių ir visko, kas yra tarp jų..

Employer Exercise

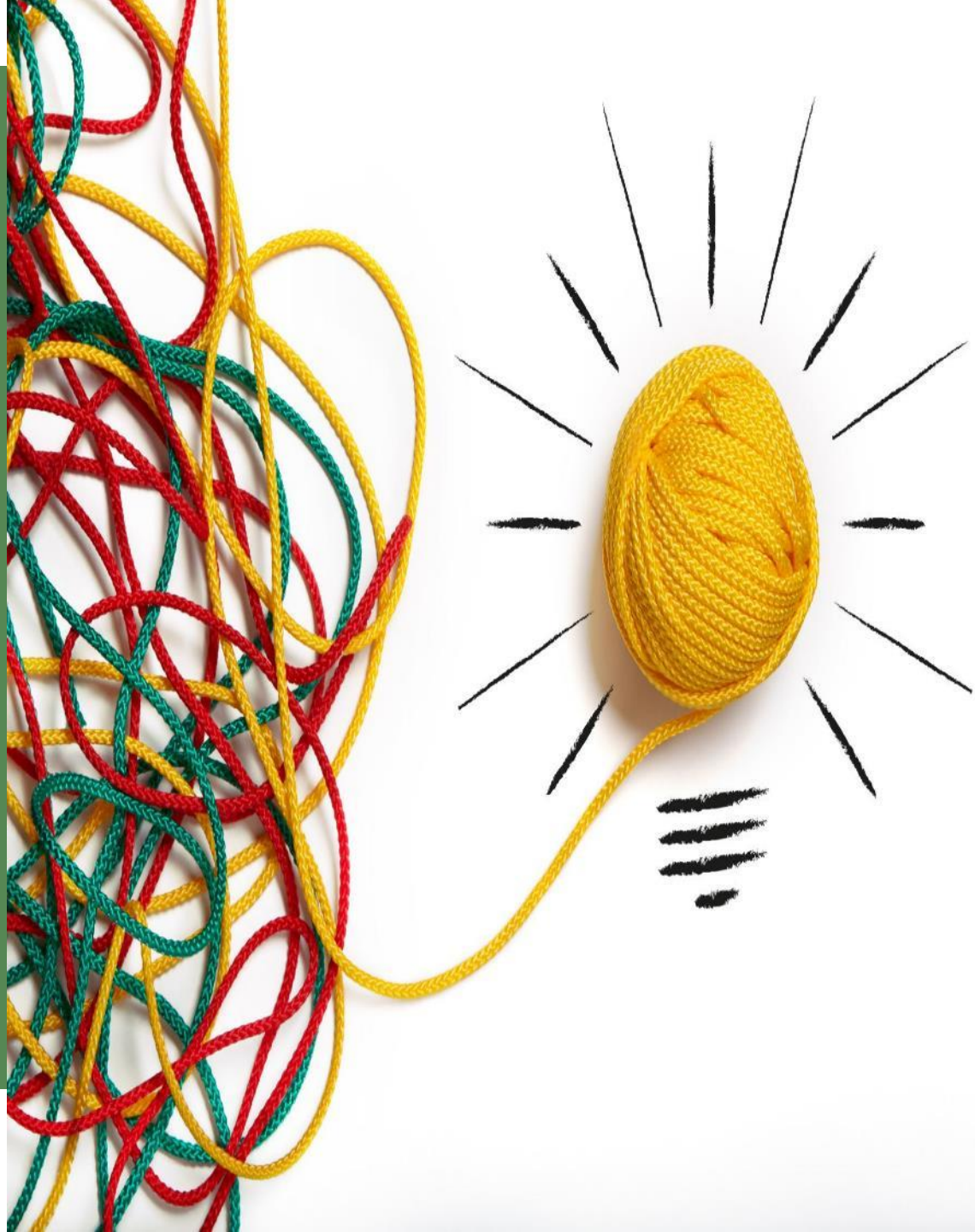


Pasirinkite vieną užkandį, vieną pagrindinį patiekalą ir vieną desertą iš savo restorano meniu ir iš naujo juos sukurkite taip, kad kulinarinis paveldas būtų išsaugotas, bet perkeltas į ateitį.

03

Keitimasis idėjomis





“

*Man nepavyko...
tiesiog radau 10 000
būdų, kurie neįveikia.*

Thomas Edison

Keitimasis idėjomis...

Kaip aprašyta anksčiau šiame modulyje, labai svarbu sukurti tinkamą sceną ("Scenius") "Idea Exchange". Idėją išsakantis asmuo turi jausti, kad jis yra saugioje, nesmerkiančioje vietoje ir kad bus išklausytas.

Taip pat svarbu žinoti ir pripažinti, kad kiekviena idėja nebus puiki, o ypač virtuvėje "bandymai ir klaidos" yra įprasta veikla. Nesėkmės yra žaidimo dalis.

Skatinkite mokytis iš kolegų ir vyresniųjų darbuotojų, o kaip minėta 1 modulyje, atvirkštinė mentorystė taip pat gali būti idėjų šaltinis, o jos rezultatas - naujovės. Būdami komandos dalimi, galite sutelkti idėjas ir pasiekti puikių bendrų rezultatų.

Idėjų perteikimas... darbdaviams arba studentams!



Pagrindiniai punktai:

1. Būkite savimi, bet būkite geresni
2. Būkite energingi - ir skleiskite šią energiją
3. Būkite įsitraukę - su savo auditorija

4 Paprasti būdai, kaip turėti idėją...

ŽIŪRĖK
TAI



Rašytojas ir tyrėjas Richardas St. Johnas įtikinamai įrodo, kad puikios idėjos gali kilti iš stebėtinai kuklios pradžios:

Problemos gimdo idėjas.
Idėjų kyla klausantis kito žmogaus

Apsižvalgykite aplink -
pastebėkite dalykus,
stebėkite juos, tikėkite
savo akimis

Užsirašykite savo idėjas,
jei to nepadarysite, jos
išskris

[4 simple ways to have a great idea | Richard St. John - YouTube](#)

Grupavimo idėja

ĮKVĖPTI
VIENI KITUS

Pradėkite nuo bendro klausimo

KAIP MES GALIME...?

1. Surinkite akivaizdžias idėjas
2. Remdamiesi jomis, pradėkite formuoti "drąsiausias" idėjas.
3. Įdomumo dėlei galite įsivaizduoti, kokias "blogiausias" idėjas galite sugalvoti.
4. Tada aptarkite galimas temas.
5. Balsuokite už perspektyviausią idėją, kuri bus toliau nagrinėjama.
6. Idėjų reitingavimas pagal balsus



Aktyvus klausymasis

- Parodykite susidomėjimą ir padrąsinimą
- Venkite pertraukų ir išsiblaškymo
- Venkite vertinimo
- Apmąstykite ir išsiaiškinkite
- Užduokite atvirus klausimus
- Įsiklausykite į jausmus
- Stebėkite neverbalinį elgesį



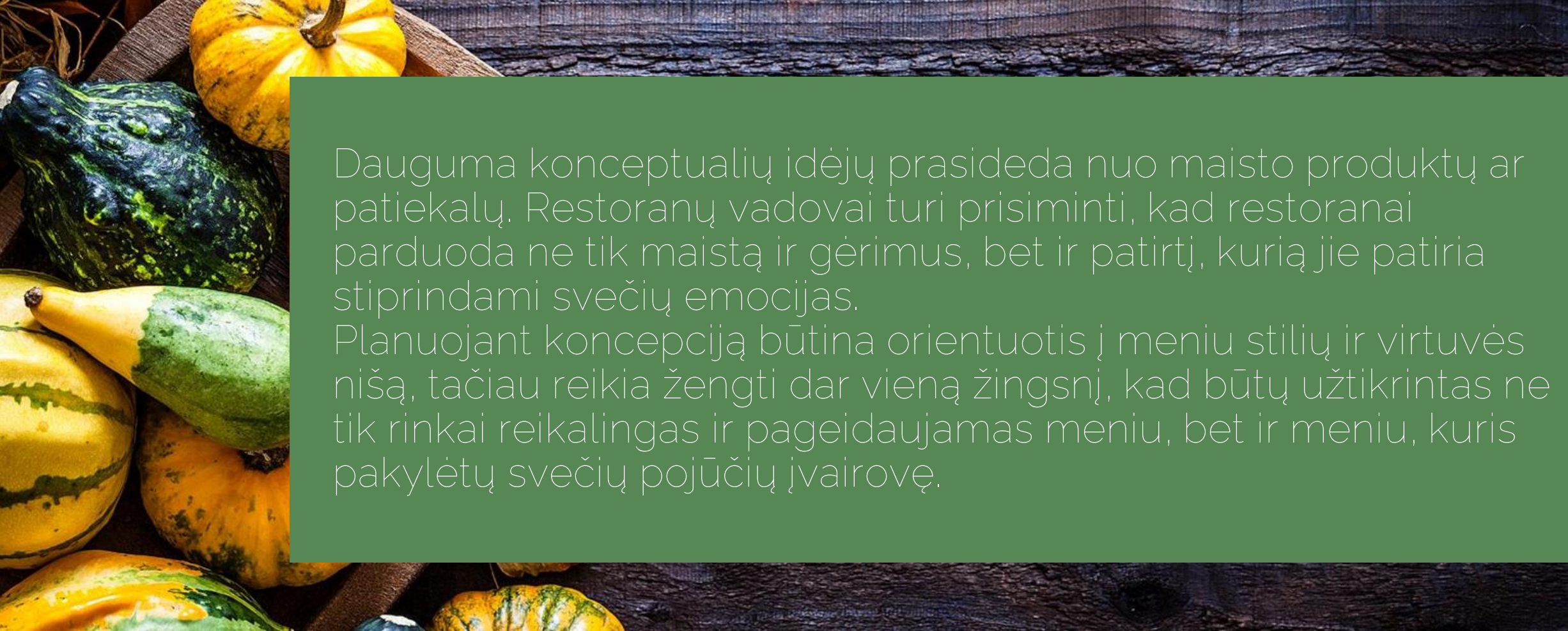
Menu kūrimas arba atnaujinimas...

Nesvarbu, ar kuriate savo pirmąjį restorano meniu, ar planuojate atnaujinti esamą - turite turėti tiek maisto, tiek gėrimų pasiūlos strategiją.

Jei norite populiarinti savo kulinarinį paveldą, jau esate teisingame kelyje. Jūsų restorano meniu turi įprasminti bendrą svečių patirtį ir kartu suteikti emocijų bei prekės ženklo asmenybę. Tai yra restorano koncepcijos pagrindai.

Tačiau norėdami sukurti įsimintiną maisto ir gėrimų meniu, turite gerai suprasti savo tikslinius klientus. Taip pat turėtumėte suprasti konkurentus ir siekti suprasti vietos ekonominius veiksnius..

Tai daugiau nei virtuvė...



Dauguma konceptualių idėjų prasideda nuo maisto produktų ar patiekalų. Restoranų vadovai turi prisiminti, kad restoranai parduoda ne tik maistą ir gėrimus, bet ir patirtį, kurią jie patiria stiprindami svečių emocijas.

Planuojant koncepciją būtina orientuotis į meniu stilių ir virtuvės nišą, tačiau reikia žengti dar vieną žingsnį, kad būtų užtikrintas ne tik rinkai reikalingas ir pageidaujamas meniu, bet ir meniu, kuris pakylėtų svečių pojūčių įvairovę.

Kai tik idėjos bus

...1. Sukurkite meniu koncepciją

Pirmiausia turėtumėte paklausti, kuo norite, kad jūsų restoranas būtų žinomas? Geriausiu "kuo" jūsų rajone? Iš čia galite pradėti kurti skonio profilį su papildomais elementais, pavyzdžiui, ingredientais, spalvomis ir tekstūromis, kurie padės įgyvendinti šį pažadą.

Tikslas - būti paprastiems ir įsimintiniems. Stenkitės, kad jūsų meniu būtų ne daugiau kaip 32 elementai, siekiant optimalaus produktyvumo ir kad svečiai būtų kuo mažiau sutrikę ir nerimautų. Atminkite, kad svečiai pageidauja priimti sprendimą per 120 sekundžių. Šaltinis

Pasinaudokite šiuo laiku ir išvardykite norimą meniu, o jei jis per didelis, pradėkite jį siaurinti.

2. Sudarykite pagrindinių sudedamųjų dalių sąrašą

Sukurti meniu ir (arba) naujus ir specifinius patiekalus bei gėrimus gali prireikti daug bandymų ir klaidų. Svarbu suprasti savo koncepciją ir tikslinę rinką, o kartu dirbti su skoniais, kurie privers klientus išsakyti "vau"!

Sudarykite pagrindinių ingredientų, kurie suteiks tą "wow" veiksnių jūsų norimame meniu, sąrašą. Taip pat norėsite apsvarstyti, kaip galėtumėte kuo geriau panaudoti žaliavas, kad sumažintumėte maisto sąnaudas ir atliekų kiekį.

Svarstydami ingredientus, stenkitės naudoti kuo daugiau produktų iš savo apylinkių, pavyzdžiui, produktus, kurių sezonas yra palankus, maisto amatininkų iš savo apylinkių arba mėsą iš vietinio ūkio ir (arba) skerdyklos. Skirkite laiko išvardyti visus pagrindinius vietinius ingredientus, kurių jums reikės.

3. Išstirkite savo tiekimo grandinę

Now that you know your concept is Culinary heritage and you have ideas and know the core ingredients, where can you find them?

You want to reduce your risk (and often costs) by eliminating as many third parties as possible within the supply chain. When planning your menu(s), list out a limited number of potential suppliers, including information on their company history, any past product recalls, their storage facilities, delivery logistics, and ethical working environment. Build a list of two to three local butchers, seafood suppliers, craft breweries, local wineries, and produce suppliers (etc.) needed for you to be able to build your concept.

Tiekimo šaltinių paieška...

"Leaf and Root" ūkis
tiekia šviežiai
užaugintus produktus
Galvėjaus "Michelin"
žvaigždute
apdovanotam
restoranui "Loam".
Produkcijos tiekimas iš
Vakarų Airijos leido
jiems pasiūlyti aukštos
kokybės patiekalus
savo meniu.



Leaf & Root and Loam, Galway - YouTube

4. Išlaidų meniu punktams apskaičiavimas

Using a recipe management program or simply inputting available data into a spreadsheet will allow you to begin analysing your menu concept, its portions, and the associated cost of each item via its core list of ingredients.

Based on the concept, noted ingredients, and each supplier's cost, can the menu items be priced accordingly for your target customers and local economy? Is there enough room for profit based on your location's needs? Is there enough balance in the pricing? What is the goal for average revenue per customer?

This is where having a business plan in place as discussed in module 4, will assist in understanding appropriate key performance indicators (KPIs) required to be a successful restaurant.

5. Vizualiai įsivaizduokite savo padengimą ir stiklinius indus

Dabar, kai jau turite idėjų, koncepciją ir pradines išlaidas, galite pereiti prie kito žingsnio. Daugelis restoranų savininkų jį pamiršta. Laikas apsvarstyti, kaip jūsų svečiai valgys ir gers jūsų meniu pasiūlymus.

Kaip tai atrodys lėkštėje ar stiklinėje? Kaip spalvos kontrastuos tarpusavyje? Ar patiekalas arba gėrimas yra vertas "Instagram"? Kokie elementai turėtų būti kartu ant šakutės ar šaukšto? Jei patiekalą galima išsinešti, kaip meniu elementas atrodys po to, kai daugiau nei 10 minučių bus laikomas konteineryje keliaujant namo?

Idealu patiekalą patiekti trimis skirtingais būdais, išbandyti, nufotografuoti ir taip pat išbandyti jo ilgaamžiškumą, jei jį ketinama pateikti išsinešimui. Vėlgi, bandymai ir klaidos padeda tobulėti.

6. Atlikite virtuvei testą

Tai, ko gero, pats įdomiausias idėjų ir koncepcijų kūrimo proceso aspektas – skonių išbandymas!

Ar meniu punktai atitinka ir viršija jūsų lūkesčius? Išbandykite kiekvieną patiekalą ir nuspręskite, kuris iš jų yra geriausias. Įtraukite į procesą kitus ir nebijokite surengti nedidelį atidarymą, kad gautumėte daugiau atsiliepimų. Galbūt norėsite padaryti nuotraukų ir paskelbti jas socialiniuose tinkluose, kad pamatytumėte, kurie iš jų vizualiai sulaukia didžiausio susidomėjimo. Galiausiai, norint sukurti pelningą ir įsimintiną meniu, svarbiausia, kad jis būtų nedidelis ir koncentruotas, o jame būtų tie produktai, kuriais norite būti žinomi, tuo pačiu metu išskiriant savo koncepciją iš vietinių konkurentų ir siūlant subalansuotas kainas. Toks yra sėkmės receptas

Auditorijos arba klientų įtraukimas per socialinę žiniasklaidą

"Instagram" istorijas kasdien peržiūri daugiau nei 500 mln. naudotojų. Nuo įtakingųjų iki didelių įmonių - nemažai "Instagram" vartotojų dabar naudojami "Story" apklausų funkcija ne tik norėdami bendrauti su savo auditorija, bet ir įtraukti ją į sprendimų priėmimą bei panaudoti šią minios surinktą informaciją būsimai prekės ženklo veiklai. Kodėl gi nepasinaudojus šiomis priemonėmis, kad padėtų jums apsispręsti dėl meniu variantų?



How to set up an Instagram Story Poll

04

Mokymosi veikla ir priemonės



Praktiniai kūrybiškumo skatinimo būdai

Sveiki atvykę į mūsų mokymosi veiklų ir priemonių rinkinį, kuris padės jūsų kulinarijos verslui tapti jaunimo mokymosi centru. Naudodamiesi šiomis priemonėmis rasite būdų, kaip paskatinti mokinių iniciatyvą įgyvendinti naujo kulinarinio paveldo produkto ar patirties idėją, kuri būtų naudinga jūsų verslui ir klientams.

4 Priemonės visoms suinteresuotosioms šalims

1. Norime sukurti mokymosi veiklą ir priemonių rinkinį, kad jūsų įmonė galėtų tapti jaunimo mokymosi centru.
2. Būdų, kaip paskatinti mokinių iniciatyvą įgyvendinti naujo kulinarinio paveldo produkto ar patirties idėją, kuri būtų naudinga jūsų verslui ir klientams.
3. Nuoroda į mokymąsi pirmajame mūsų projekto "CIF pedagogika - ryšių su profesinio rengimo ir mokymo kolegijomis užmezgimas" ištekliuje.
4. Kontrolinis sąrašas: Ar esate pasiruošę priimti "Cook It Forward" studentą?





**1. Suteikite savo kulinarijos verslui
galimybę tapti jaunimo mokymosi
centru.**

Įrankiai ir šablonai

1. Kulinarinio inovacijų audito šablonas
2. Mokymasis darbo vietoje
3. Projektų galimybės ir sąsajos
4. Vertinimas - kaip žinoti, kad pasiekėte sėkmę?



1. Kulinarinių inovacijų auditas – 1 dalis

PASIRENGIMO NAUJOVĖMS SAVĖS VERTINIMO PRIEMONĖ, SKIRTA MAITINIMO PASLAUGŲ SEKTORIUI.

Klausimas: Kiek sutinkate su šiais teiginiais?

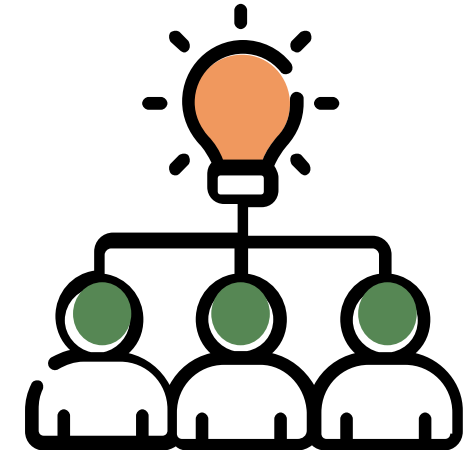
1 = visiškai sutinku; 2 = nesutinku; 3 = nei sutinku, nei nesutinku; 4 = sutinku; 5 = visiškai sutinku

Matmenys		Pareiškimai	Rezult.
Lyderystės ir inovacijų kultūra	Mūsų kulinarija Verslas	remia ir skatina inovacijas.	
		toleruoja pokyčius ir nesėkmes.	
		skatina atvirą ir veiksmingą bendravimą.	
		skatina bendradarbiavimą ir vidinį keitimąsi idėjomis, kad būtų kuriami nauji metodai, produktai ar meniu.	
Inovacijų strategija	Mūsų kulinarija Verslas	turi darbuotojų, atsakingų už paslaugų ir (arba) produktų naujoves.	
		naudoja tam tikrus procesus paslaugų ir (arba) produktų kūrimo projektams.	
		didina investicijas į paslaugų ir (arba) produktų naujoves, kad būtų pasiekti svarbūs strateginiai tikslai.	
		nustato aiškius lūkesčius ir veiklos tikslus, susijusius su paslaugų ir (arba) produktų naujovėmis.	
Atsparumas	Mūsų kulinarija Verslas	nuolat stebi galimas grėsmes ir iššūkius mūsų verslui.	
		nuolat sekti technologinius, teisinius ir rinkos pokyčius, susijusius su mūsų verslu.	
		greitai reaguoja į rinkos pokyčius.	
		nedvejodamas prisiima apskaičiuotą riziką.	
		ateityje ir toliau bandysime diegti naujoves, net jei iš pradžių mums nepavyks.	



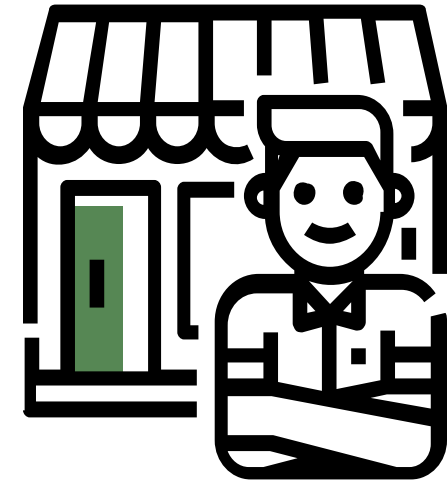
Kulinarinių inovacijų auditas– 2 dalis

			SCORE
Inovacijų gebėjimai	Mūsų kulinarinis verslas	sukūrė rinkoje naujų produktų ir (arba) paslaugų.	
		bandė patobulinti esamus produktus ir (arba) paslaugas.	
		naudoja savo praktinę patirtį pristatydama naujus produktus ir (arba) paslaugas, kad patenkintų klientų poreikius.	
		pasirūpinti kūrybiškumu, dėl kurio nuolat lenkiame konkurentus.	
		turi naujų produktų ir (arba) paslaugų pasiūlymų, kurie iš esmės skiriasi nuo mūsų pagrindinių konkurentų.	
		dažnai išbando naujas idėjas ir ieško neįprastų naujų sprendimų.	
		ieško naujų veiklos būdų.	
		yra kūrybinga savo veiklos metodais.	
Tinklo pajėgumai	Mūsų kulinarinis verslas	turi esamą technologijų ir (arba) išteklių prieigos tinklą.	
		galite lengvai įtraukti naujus partnerius į savo tinklą.	
		gali lengvai naudotis tinklo partnerių patirtimi ir (arba) žiniomis.	
		dalyvauja su mūsų verslu susijusiose parodose.	
		tinklai su konkurentais, pramonės ir profesinėmis asociacijomis.	



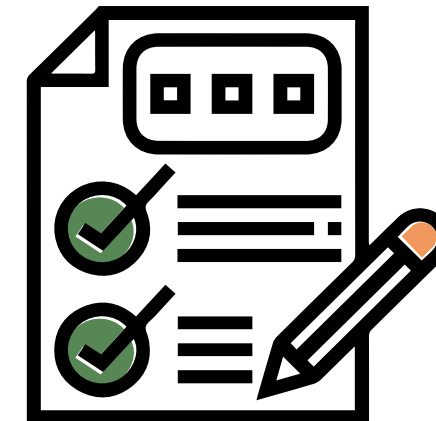
Culinary Innovation Audit – Part 3

			SCORE
Ištekliai	Mūsų kulinarinis verslas	prireikus gali gauti techninę pagalbą.	
		turi žinių ir įgūdžių, reikalingų naujoviškiems verslo veiklos pokyčiams diegti.	
		turi žinių ir įgūdžių, leidžiančių keisti, plėtoti, modifikuoti ir pertvarkyti savo išteklius, turtą ir tvarką.	
Taisyklės ir politika	Mūsų kulinarinis verslas	mano, kad vyriausybės MVĮ finansavimo programos padeda gauti verslui reikalingų lėšų.	
		yra susipažinęs su vyriausybės politika ir procedūromis. relevant to our business.	
		gali lengviau gauti lėšų iš privačių nei iš valstybinių šaltinių.	
Rinkos poreikiai	Mūsų kulinarinis verslas	nuolat ieško naujų būdų, kaip pristatyti savo produktus klientams.	
		diegia naujus rinkodaros metodus ar būdus mūsų produktams reklamuoti.	
		gerina santykius su klientais, kad klientai būtų patenkinti.	



Culinary Innovation Audit – Part 4

			SCORE
Klientų poreikiai	Mūsų kulinarinis verslas	turi žinių, reikalingų naujoms paslaugoms ir (arba) produktams, skirtiems senjorų maistui, kurti.	
		turi patirties diegiant naujoves vyresnio amžiaus žmonėms skirto maisto srityje.	
		lanksčiai teikia produktus ir (arba) paslaugas pagal klientų poreikius.	
Komericializacija	Mūsų kulinarinis verslas	reguliariai atlieka rinkos analizę ir stebėseną.	
		laikosi komercializavimo grafiko ir oficialių peržiūrų po paleidimo.	
		reguliariai stebi savo konkurentus.	
		sėkmingai komercializuoja naujus produktus ir (arba) paslaugas.	



KUO AUKŠTESNIS REZULTATAS, TUO LABIAU JŪSŲ KULINARIJOS VERSLAS PASIRENGĘS NAUJOVĖMS!

2. Mokymasis darbo vietoje

Grijžtant atgal prie 1 modulio. Mokymasis darbo vietoje teikia abipusę naudą jūsų įmonei ir studentams, atliekantiems praktiką. Sužinokite, kaip savo įmonėje sukurti mokymosi centrą per:

- mokymasis bendradarbiaujant tarpusavyje
- atvirkštinę mentorystę
- kartų atotrūkio mažinimą
- kaip tapti mentoriumi



3. Galimybės ir sąsajos

Norime, kad jūs, kulinarijos verslo atstovai, pagalvotumėte, kaip pradėti ir suprasti kulinarinio paveldo svarbą savo verslui.

Sukurkite šių dalykų sąrašą:

Kulinarinio paveldo galimybės savo vietovėje ir (arba) regione

Kreipkitės į Kulinarijos mokymo organizacijas (kas jums prieinama?).

Mokymas ir mokymasis pasitelkiant atvejų analizes

Ar dabar matote kulinarinio paveldo teikiamas galimybes jūsų maisto verslui, ypač pasinaudojant darbo praktikos schemomis ar programomis?



Click
here



Work sheet CIF.pdf

4. Sėkmės vertinimas

Diegiant bet kokį naują projektą darbo vietoje, labai naudinga atlikti jo įgyvendinimo ir poveikio vertinimą. Tai bet kokių vykdomų ar užbaigtų projekto užduočių įvertinimas ar apžvalga, nustatant, kiek veiksminga buvo idėja ar naujas projektas ir ar jis yra aktualus, atsižvelgiant į tai, ko reikia, kad jūsų verslas gerai veiktų, ir ko pageidauja jūsų klientai ar užsakovai.

Siekiama nustatyti, ar projektas buvo sėkmingas, ar ne, ir pabrėžti jo poveikį ištekliams, pardavimams ir pan.



Vertinimo gairės

Stebėseną ir peržiūrą tampa standartinė projekto vertinimo praktika.

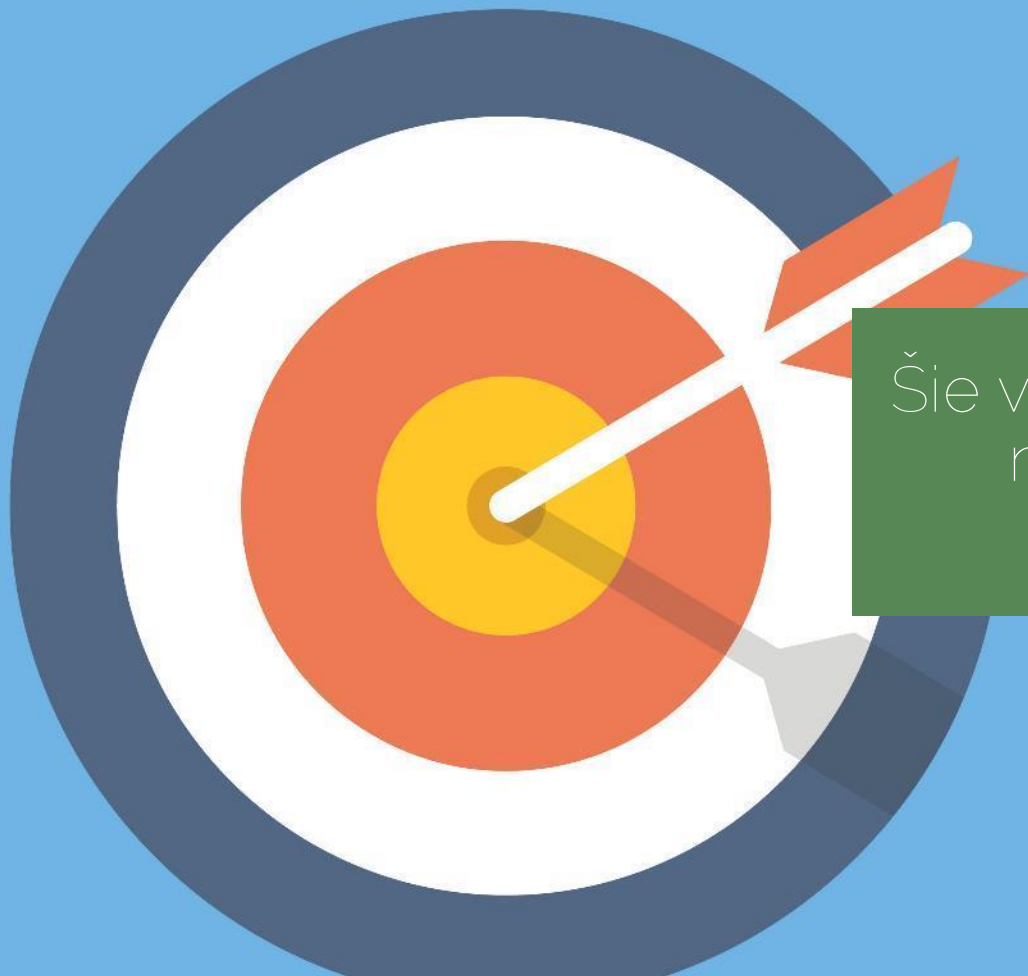
Stebėseną – sistemingas duomenų rinkimas tam tikrais momentais, siekiant susidaryti vaizdą apie projekto raidą ir tikslų įgyvendinimo pažangą.

Peržiūros paprastai būna ne tokie išsamūs vertinimai ir dažnai sutelkia dėmesį į praktinius projekto aspektus.

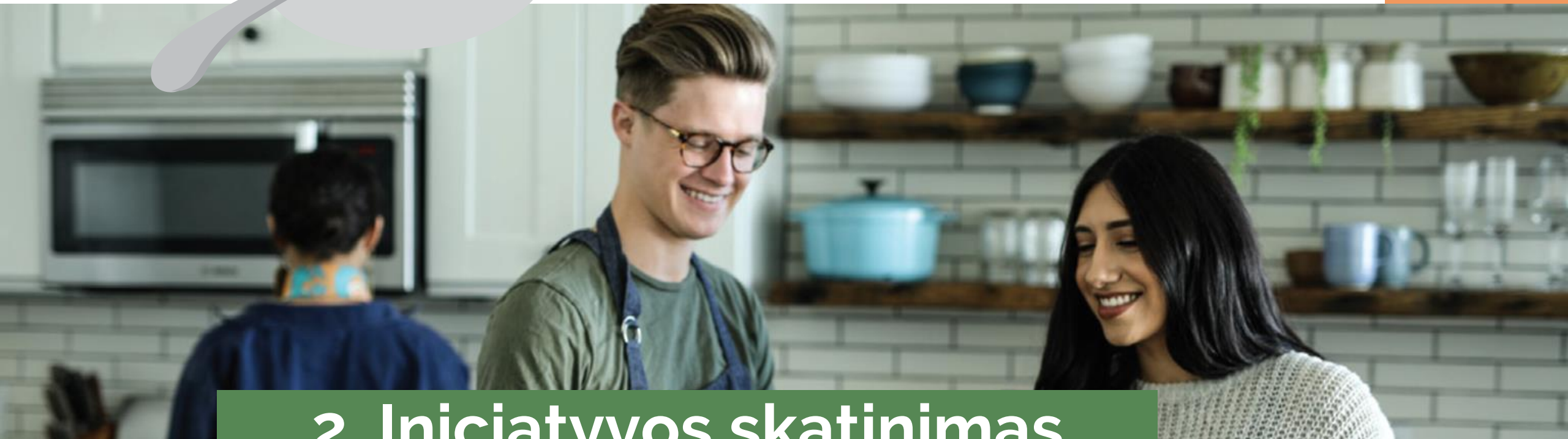
Mokinio mokykla paprastai jums patars, kaip vertinti mokinio pažangą, tačiau tai naudinga atlikti visais maisto verslo aspektais, ne tik darbo stažuočių metu



Stebėsenos ir vertinimų nauda



Šie vertinimai yra puiki mokymosi priemonė, nes parodo, ko nedaryti ir ką pakartoti būsimuose projektuose..



2. Iniciatyvos skatinimas

Pokalbio pradžia

Vienas iš pagrindinių "Cook it Forward" tikslų – pradėti tarpkultūrinį jaunimo pokalbį apie kultūros paveldą ir leisti jiems susipažinti su Europos kulinarinio paveldo įvairove. Bendradarbiaudami tarptautinėse moksleivių grupėse kultūros paveldo klausimais jie supras, ką bendro turi Europos regionai, ir dalyvis vieni su kitais kulinarinėmis tradicijomis, senoviniais receptais, pamirštais regioniniais ingredientais ir tradiciniais maisto gaminimo būdais. Pradėdami pokalbį skatinsite tarpkultūrinį dialogą.



Forumai kaip mokymosi priemonė

Mokinių skatinimas naudotis forumais. Įrodyta, kad diskusijų forumai, kaip mokymosi priemonė, skatina kritinį mąstymą, gerina bendravimo įgūdžius, ugdo mokinių bendruomeniškumo jausmą ir skatina bendrai spręsti problemas.

Be to, internetiniai forumai suteikia galimybę studentams kartu rengti projektus ir pagal pageidavimą dalyvauti išraiškinguose dialoguose, susijusiuose su kurso ar praktiniu turiniu.

Ši nuoroda suteikia prieigą prie platformos, kurioje galite sukurti savo nemokamą forumą, galintį įtraukti mokinius ir jūsų komandą į idėjų kūrimą. Sukurkite nemokamą forumą jau šiandien! | ProBoards | ProBoards



Kai kurie pavyzdžiai:

- [Top 25 Food Forums, Discussions and Message Boards in 2021 \(feedspot.com\)](#)
- [Food forums | ProBoards](#)

Maisto produktų grupės arba forumai, skatinantys dalijimąsi

ir mokymąsi: Kai kurie pavyzdžiai:

- <https://cheftalk.com/>
- [Face book group 'Foodies World'](#)
- [Face book group 'Foodies'](#)
- [Facebook group Spanish heritage Food & Recipes](#)
- [Facebook group on Dutch culture, recipes etc](#)
- [Facebook group I love Lithuanian food](#)
- [Facebook group Irish recipes Traditional & other celtic foods](#)



Sukurkite studentų veiklą savo darbo vietoje



Paprašykite mokinių sukurti savo kulinarinio paveldo "Facebook" grupę arba "Instagram" puslapį, kuriame dalytųsi idėjomis ir receptais, laimėjimais ir nesėkmėmis, istorijomis, maisto tradicijomis ir kaip jas išsaugoti!



3. Sašaja su kulinarijos

reabilitacija



*Maisto pramonės įmonės
trokšta naujovių. Nors
maisto ir gėrimų
paslaugų sektorius
vaidina svarbų vaidmenį
ES ekonomikoje,
inovacijoms maisto
sektoriaus MVĮ anksčiau
buvo skiriama mažai
dėmesio.*

*(Baregheh, A., Rowley, J., Sambrook, S.,
Davies, D. "Innovation in food sector SMEs",
Journal of Small Business and Enterprise
Development).*

Projekto rezultatų susiejimas

1: "Cook it forward" pedagogika
(Mokytojų mokymo programa ir mokymas)

Rasti pusiausvyrą tarp vadovavimo mokiniui ir leidimo mokiniui pačiam imtis iniciatyvos?

Praktinis ir praktiškai pritaikomas vadovas, kuriame aprašoma pati programa "Cook it forward" ir žingsnis po žingsnio nurodoma, kaip ją įgyvendinti profesinėje mokykloje. [Find our Teacher pedagogics manual here](#)



Atvejų tyrimų galia

Kaip kulinarijos verslo savininkai, norime paskatinti kritinį mąstymą ir praplėsti požiūrį bei žinias apie galimybes diegti naujoves maitinimo paslaugų pramonėje, kad ji taptų tvaresnė, kartu puoselėjant ir išlaikant kulinarinį paveldą. Tai padaryti gali padėti atvejų analizės.

Mokydamiesi grupėse arba individualiai, įgalinkite savo darbo praktikos studentus analizuoti projekto atvejo analizę iš mūsų kolekcijos projektų svetainėje arba sukurti savo atvejo analizę ir išskaidyti pagrindinę informaciją, kad nustatytų iškilusias problemas ir rastų jų sprendimo būdus. Tai vadinamasis atvejo analizės mokymosi metodas.

Taip mokiniai galės...



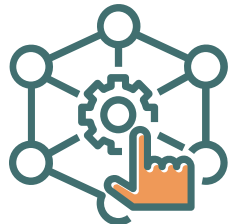
Nustatykite
susijusią
informaciją



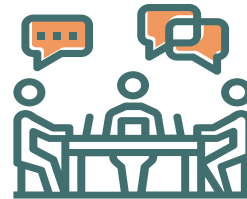
Nustatyti
galimus
sprendimus



Priimkite
sprendimus
problemoms
spręsti



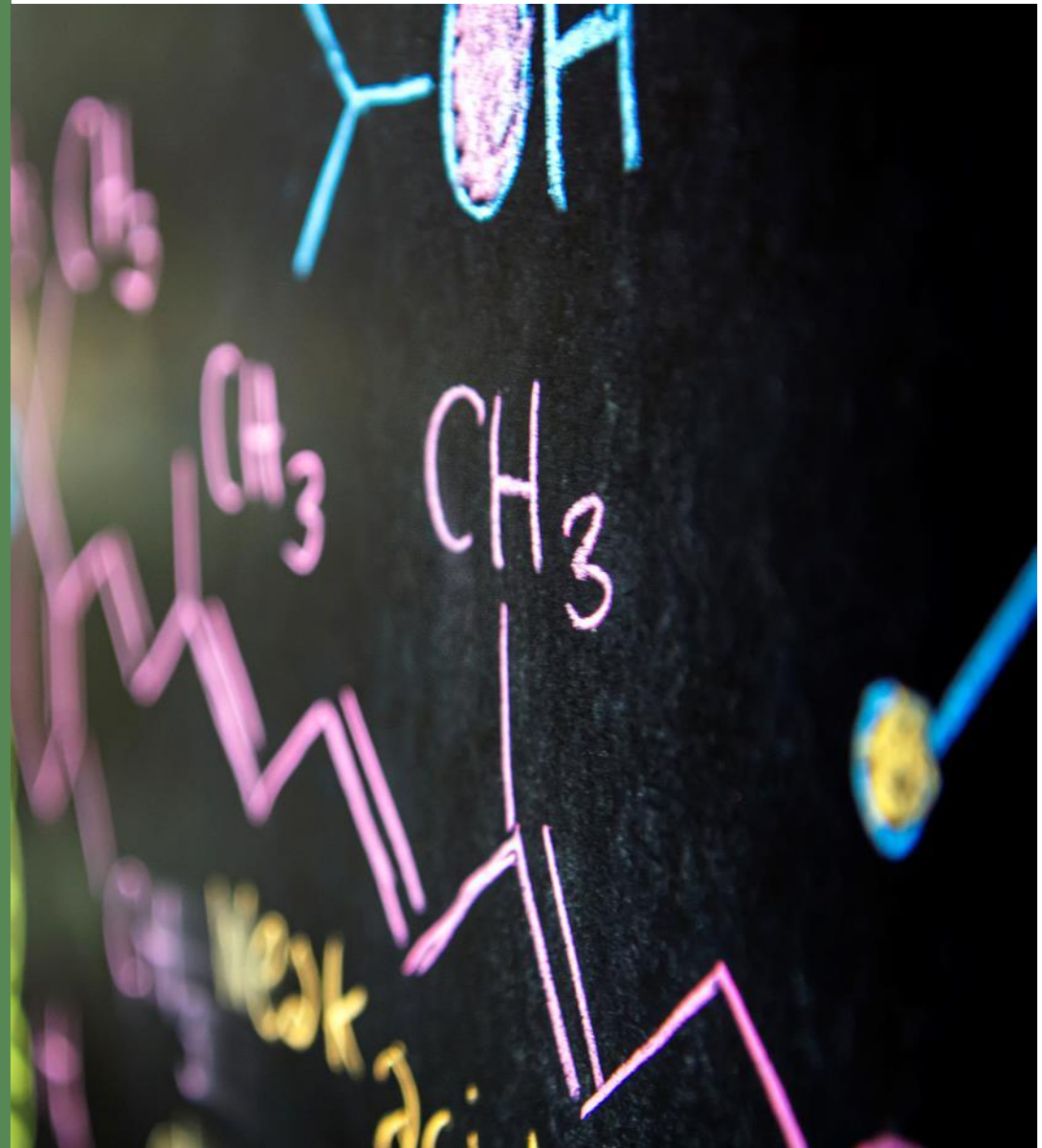
Nustatykite
problema ir jos
parametrus

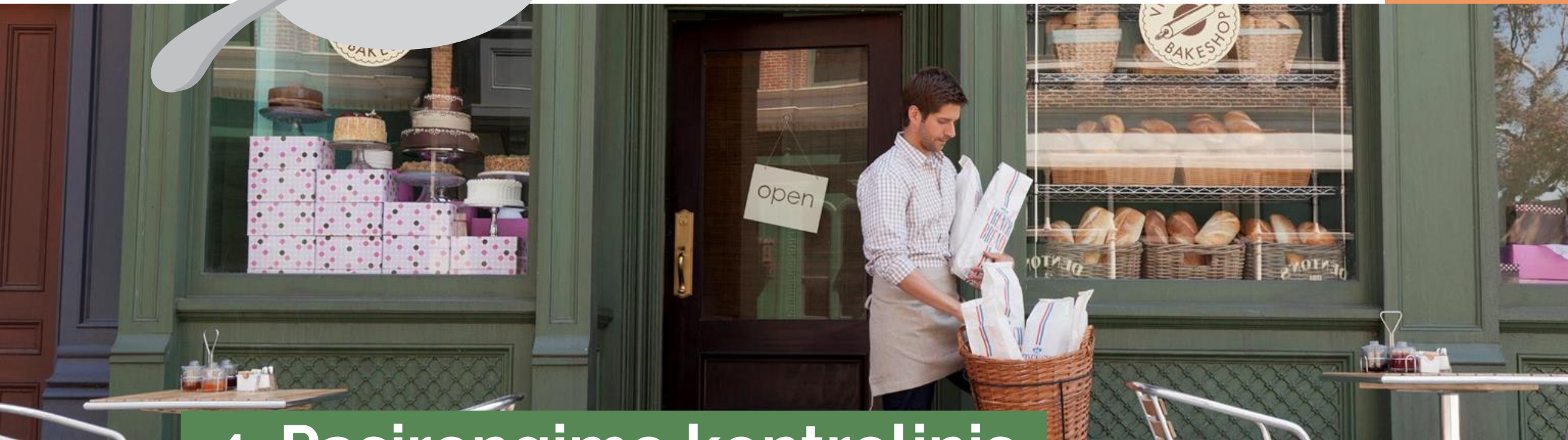


Formuoti
veiksmų
strategijas ir
idėjas

Sąsaja su Kulinarijos koledžais

Ne tik mokiniai, bet ir mūsų kulinarijos įmonės gali mokytis ir siekti karjeros per švietimą. Užmezgę ryšius ar sąsajas per studentų praktikas, kuriame tinklus ir atveriamo duris naujiems metodams, technologijoms ir tyrimams, kurie atliekami visoje Europoje šiose mokyklose ir koledžuose. Tai suteikia mums pranašumą prieš konkurentus, taigi ir rinkoje.





4. Pasirengimo kontrolinis sarašas

Pasirengimas praktiniam mokymui

Are you/your business, student placement ready? Questions to ask...

1. Ar galite pasiūlyti saugią darbo vietą, atitinkančią jų išsilavinimą ir (arba) mokymus?
2. Ar galite būti arba galite paskirti instruktorių/mentorių darbo vietoje?
3. Ar esate pasirengę bendradarbiauti su profesinio rengimo ir mokymo mokyklomis ir prireikus atlikti atitinkamus įvertinimus ir (arba) vertinimus?
4. Ar turite sutartį, su kuria turi sutikti visos šalys? Arba suderintą darbo vietos aprašymą?
5. Ar tikrinote, ar tokioms programoms yra numatytas finansavimas ir (arba) nacionalinės paskatos? Jei ne, ar turite lėšų studentams mokėti? Pavyzdžiui, WPEP Airijoje

Peržiūrėkite savo poreikius...

Klausimai, kurie padės jums peržiūrėti savo poreikius:

1. Ko jūsų kulinarijos verslas tikisi iš stažuotės?
2. Ar jūsų kulinarijos verslas nori patenkinti konkretaus projekto poreikį?
3. Ar ši stažuotė bus susijusi su vienu dideliu projektu, ar su keliais mažais projektais?
4. Kokių gabumų, akademinio išsilavinimo ir patirties pageidaujate iš studento?
5. Kaip praktikos studentas gali padėti jums įgyvendinti jūsų verslo tikslus?

Reikalavimai ir ištekliai

1. Kokie įrankiai ir darbo vietos reikalavimai reikalingi studentų praktikai?
2. Ar turite laisvų virtuvės ar viešbučio patalpų ir kitų išteklių?
3. Ar galite skirti laiko mokiniui?
4. Kas prižiūrės ir konsultuos jūsų mokinį?
5. Kaip reguliariai teiksite mokiniui grįžtamąjį ryšį, rekomendacijas ir paramą?

Stažuotės aprašymas

Parengę aiškų praktikos aprašymą padėsite mokyklai ir studentams suprasti jūsų kulinarinio verslo kultūrą. Reikėtų įtraukti šiuos dalykus:

1. Maisto verslo tikslai ir misija
2. Mokinių pareigos ir galimos užduotys / projektai
3. palankūs talentai / kvalifikacijos ar įgūdžiai.
4. Praktikos trukmė.
5. Jūsų arba mokinio mentoriaus / vadovo ir kitų susijusių šalių kontaktinė informacija.





“

*Kai mokinys bus
pasiruošęs, pasirodys
mokytojas. Kai mokinys
bus tikrai pasiruošęs...
mokytojas išnyks.* ㄇao Te
Ching



COOK IT FORWARD

www.cookitforward.eu

The European Commission's support for the production of this publication does not constitute an endorsement of the contents, which reflect the views only of the authors, and the Commission cannot be held responsible for any use which may be made of the information contained therein.

