

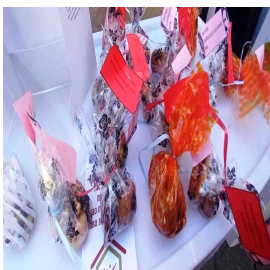


Ученици угоститељске школе, Средњошколског центра “Петар Кочић” данас су у главној градској улици, грађанима дијелили здраве залогаје и промовисали звање кувар у оквиру пројектног задатка који се спроводи у школи.

Ово је уједно била и промоција пројекта прекограничне сарадње „Здрави и безбједни производи као потенцијал за ново запошљавање“ који се реализује у овој школи.



Мирјана Томић наставник практичне наставе је истакла да се овај пројекат базира на здравој храни, односно на безглутенским и антиалергенским производима. Здрави залогаји су направљени од јечменог и интегралног брашна, овсених и јечмених пахуљица и других састојака које требају да се користе у здравој исхрани, рекла је Томић.



Она је додала да за занимање кувар које траје три године увјек влада велико интересовање јер је перспективно и по завршетку школе сви ученици имају прилику да добију одмах посао. Ми сада имамо генерацију од 19 ученика који су завршили школовање, а већ седам њих је већ почело да ради у угоститељским објектима, навела је Томић. Она је нагласила да врло често, одлични и врло добри ученици, настављају своје даље усавршавање у Републици Србији или иностранству.



[Д.Ј. радио Освит 01.06.2022.](#)