

Kucharze Europy 2016-1-PL01-KA102-025234

GRECKA PRZYGODA NASZYCH UCZNIÓW ZBLIŻA SIĘ WIELKIMI KROKAMI!

GRECKA PRZYGODA NASZYCH UCZNIÓW ZBLIŻA SIĘ WIELKIMI KROKAMI! 19 marca br. grupa młodzieży Zespołu Szkół Nr 2 im. Jana Pawła II w Miechowie, kształcąca się w zawodzie - technik żywienia i usług gastronomicznych wyruszy na dwutygodniowe praktyki zawodowe do Grecji, w rejon Riwiery Olimpijskiej. Staż zawodowy odbędzie się w ramach projektu „Kucharze Europy”, organizowanego w ramach projektu systemowego „Staże zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego”, realizowanego przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji, a współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (numer 2016-1-PL01-KA102-025234). Organizatorem projektu jest Fundacja Centrum Edukacji i Przedsiębiorczości Obywatelskiej, a greckim współorganizatorem LG FUTURE NEED LTD EVENTS PR AGENCY EXHIBITION LEARNING ACADEMY.

Udział w dwutygodniowym stażu zagranicznym ma za zadanie ułatwić uczniom:

- praktyczne wykorzystanie teoretycznej wiedzy zdobytej w trakcie nauki szkolnej;
- poznanie nowoczesnych standardów w europejskiej branży gastronomicznej;
- podniesienie kompetencji językowych w zakresie angielskiego, również w terminologii zawodowej;
- wsparcie rozwoju osobistego i zawodowego;
- szerokie przygotowanie do wejścia na rynek pracy;
- zapoznanie z szansami i zagrożeniami wynikającymi z prowadzenia własnej działalności gospodarczej;
- a także zwiększyć zainteresowanie uczniów kontynuacją kształcenia w dotychczasowym kierunku.

Grecja, jako kraj rozwinięty turystycznie oferuje możliwość zdobycia szerokiego zakresu umiejętności w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Uczestnicy stażu, przebywając w środowisku wielokulturowym wykorzystują w pracy język angielski, dzięki czemu rośnie ich motywacja do nauki języków obcych i samodoskonalenia, a bariera językowa zostaje pokonana. Doskonalenie kompetencji zawodowych według nowoczesnych standardów europejskich zwiększa konkurencyjność młodych specjalistów na krajowym i europejskim rynku pracy.

Dzięki udziałowi w stażu technicy żywienia i usług gastronomicznych zdobędą i podszkolą umiejętności w zakresie oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania, sporządzania i ekspedycji potraw i napojów oraz planowania i realizacji usług gastronomicznych. Wszyscy poznają funkcjonowanie obiektów gastronomicznych w odmiennym środowisku kulturowym, zasady współpracy w zespole międzynarodowym, przepisy BHP, techniki pracy i słownictwo typowe dla danej branży, a także porównają warunki i zasady pracy z warunkami polskimi.

Po powrocie wszyscy otrzymają certyfikaty uczestnictwa w stażu oraz dokumenty Europass-Mobilność. W trakcie stażu uczniowie rozwijają kompetencje osobiste dotyczące umiejętności autoprezentacji, zdyscyplinowania, radzenia sobie ze stresem, odpowiedzialności za swoje decyzje, czy wreszcie poprawiają umiejętności psychospołeczne, które są tak przecież potrzebne w branży gastronomiczno-hotelarskiej. Podczas przebywania w innej, być może dotąd zupełnie obcej kulturze, młodzi ludzie uczą się tolerancji oraz otwartości na inne obyczaje czy style życia. Poszerzenie wiedzy na temat innych narodów jest pomocne w dalszym życiu, a nawiązane kontakty często owocują nowymi przyjaźniami lub wspólnymi przedsięwzięciami.

Kto wie, może ktoś ze stażystów będzie miał okazję pracować w przyszłości greckim pensjonacie? Być może niektórzy w przyszłości zajmą kierownicze stanowiska lub zmierzają się

z prowadzeniem własnej restauracji? Mamy nadzieję, że uczestnictwo w projekcie naszych uczniów przyczyni się w przyszłości do poprawy usług gastronomiczno-hotelarskich w regionie. Życzymy Wam owocnych praktyk!

zs2