

## ZAKOŃCZYŁA SIĘ GRECKA PRZYGODA NASZYCH UCZNIÓW!

### ZAKOŃCZYŁA SIĘ GRECKA PRZYGODA NASZYCH UCZNIÓW!

Grupa młodzieży Zespołu Szkół Nr 2 im. Jana Pawła II w Miechowie kształcąca się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych zakończyła dwutygodniowe praktyki zawodowe w Grecji, w rejonie Riwiery Olimpijskiej.

### ZAKOŃCZYŁA SIĘ GRECKA PRZYGODA NASZYCH UCZNIÓW!

Grupa młodzieży Zespołu Szkół Nr 2 im. Jana Pawła II w Miechowie kształcąca się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych zakończyła dwutygodniowe praktyki zawodowe w Grecji, w rejonie Riwiery Olimpijskiej. Staż odbył 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 była Fundacja Centrum Edukacji i Przedsiębiorczości Obywatelskiej, a greckim współorganizatorem LG FUTURE NEED LTD EVENTS PR AGENCY EXHIBITION LEARNING ACADEMY. Udział w dwutygodniowym stażu zagranicznym miał za zadanie ułatwić uczniom m.in. praktyczne wykorzystanie teoretycznej wiedzy zdobytej w trakcie nauki szkolnej, poznanie nowoczesnych standardów w europejskiej branży gastronomicznej, podniesienie kompetencji językowych w zakresie angielskiego oraz wsparcie rozwoju osobistego i zawodowego uczniów.

Grecja, jako kraj rozwinięty turystycznie oferuje możliwość zdobycia szerokiego zakresu umiejętności w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Uczestnicy stażu, przebywając w środowisku wielokulturowym posługiwali się językiem angielskim oraz doskonalili kompetencje zawodowe zgodnie z nowoczesnymi standardami europejskimi, dzięki czemu, mamy nadzieję, wzrosła konkurencyjność naszych młodych specjalistów na krajowym i europejskim rynku pracy. Już wkrótce wszyscy uczniowie otrzymają wydane w dwóch wersjach językowych (po angielsku i po polsku) europejskie certyfikaty Europass-Mobilność, które potwierdzają kwalifikacje zawodowe, podnoszą konkurencyjność ich posiadaczy na europejskim rynku pracy i stanowią cenną przepustkę do efektywnego poszukiwania pracy, a także certyfikaty ukończenia stażu zawodowego.

Dzięki udziałowi w stażu uczniowie zdobyli i podszkolili umiejętności w zakresie oceniania jakości żywności oraz jej przechowywania, sporządzania i ekspedycji potraw i napojów oraz planowania i realizacji usług gastronomicznych. Poznali funkcjonowanie obiektów gastronomicznych w odmiennym środowisku kulturowym, zasady współpracy w zespole międzynarodowym, przepisy BHP, techniki pracy i słownictwo branżowe, a także porównali warunki i zasady pracy z warunkami polskimi. W trakcie stażu rozwinęli kompetencje osobiste dotyczące umiejętności autoprezentacji, zdyscyplinowania, radzenia sobie ze stresem, czy odpowiedzialności za swoje decyzje.

W ramach programu kulturowego stażyści odwiedzili Saloniki, gdzie m.in. zwiedzili najstarszą bazylikę i mogli zrobić zakupy na targu z lokalnymi produktami, zwiedzili wpisane na Listę światowego dziedzictwa kulturowego i przyrodniczego UNESCO, prawosławne klasztory w Meteorach, byli w masywie Olimpu na wycieczce w miasteczku Litochoro oraz przeszli się wąwozem rzeki Enipeas. Atrakcjami połączonymi ze zdobywaniem praktycznego doświadczenia były także wizyty w fabryce oliwy, w winiarni w Dongos, w Muzeum Thesalli, gdzie uczestniczyli w wyrabianiu chleba metodami tradycyjnymi, a także w pięciogwiazdkowym Hotelu Divani, gdzie mieli okazję poznać pracę w kuchni „od kuchni”. Wysłuchali również wykładu i prezentacji na wydziale gastronomiczno-hotelarskim na Uniwersytecie T.E.I w Larissie.

Mamy nadzieję, że uczestnictwo w projekcie przyczyni się w przyszłości do poprawy usług gastronomiczno-hotelarskich także w regionie Miechowa!

EFCHARISTO!