



## Promocja rezultatów projektu LdV „Hiszpańskie smaki, polska gościnność”

W dniu 13.10.2014 w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku odbyła się prezentacja rezultatów stażu zagranicznego zrealizowanego w ramach projektu Leonardo da Vinci: „Hiszpańskie smaki, polska gościnność”, w którym szkoła jest beneficjentem.

W tym ważnym dla życia szkoły wydarzeniu wzięli udział przedstawiciele organu prowadzącego – Dyrektor Rozwoju Społecznego Urzędu Miasta Gdańska, pan Piotr Kowalczyk oraz z Referatu Organizacji i Monitorowania Oświaty, pani Katarzyna Chęsy; przedstawiciele Organu Nadzorującego z Wydziału Rozwoju Edukacji Kuratorium Oświaty w Gdańsku pani Iwona Domachowska i pan Marek Nowicki. Posumowanie staży i praktyk zagranicznych było również okazją do spotkania z przedstawicielami środowiska branżowego. Przybyli na nie: właściciel hotelu Amber – pan Eugeniusz Macur, dyrektor hotelu Grand Cru – pan Marcin Stachow, szef kuchni w restauracji VNS – pan Witold Wesółowski, szef kuchni w restauracji Zagroda – pan Wiesław Pawłowski, z-ca szefa kuchni w restauracji Dwór Oliwski – pan Patryk Orzoł, szef kuchni w restauracji Goldwasser – pan Rafael Dragacz, przedstawiciel Stowarzyszenia Kucharzy Polskich – pan Krzysztof Wierzba.

Uczniowie – uczestnicy projektu zaprezentowali nabyte umiejętności zawodowe oraz językowe. Zaproszeni goście mogli zobaczyć scenki sytuacyjne, w których uczniowie posługiwali się językiem hiszpańskim i angielskim, zobaczyć pokaz obsługi synchronicznej gości w sali konsumenckiej, prezentacje wybranych zakładów gastronomicznych i hotelarskich oraz skosztować potraw przygotowanych według receptur hiszpańskich.

### Projekt „Hiszpańskie smaki, polska gościnność”



Jest to drugi projekt Leonardo da Vinci realizowany przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich we współpracy z hiszpańską instytucją pośredniczącą Europrojectos LdV przy dofinansowaniu ze środków Komisji Europejskiej, które wyniosło ponad 102 tysiące Euro.

Projekt jest realizowany przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej w ramach programu "Uczenie się przez całe życie"

Publikacja powstała w wyniku projektu zrealizowanego przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej w ramach programu „Uczenie się przez całe życie”. Publikacja odzwierciedla jedynie stanowisko autora. Komisja Europejska ani Narodowa Agencja nie ponoszą odpowiedzialności za umieszczoną w niej zawartość merytoryczną ani za sposób wykorzystania zawartych w niej informacji.

Celem projektu było zdobycie nowych umiejętności zawodowych, kształcenie umiejętności interpersonalnych oraz doskonalenie kompetencji językowych.

Trzeba nadmienić, że nad samym stażem zawodowym honorowy patronat objęło Kuratorium Oświaty w Gdańsku a nad całym projektem Stowarzyszenie Kucharzy Polskich.

Wniosek o dofinansowanie projektu został złożony w lutym 2013 a pozytywny wynik rundy selekcyjnej ogłoszony w maju 2013. We wrześniu 2013 odbyła się rekrutacja do udziału w projekcie wśród uczniów klas II technikum i zasadniczej szkoły zawodowej. Łącznie w projekcie wzięło udział 34 uczniów: 14 uczniów technikum żywienia i usług gastronomicznych, 15 uczniów technikum hotelarskiego i 5 uczniów zasadniczej szkoły zawodowej o profilu kucharz.



Dzięki udziałowi w projekcie uczniowie odbyli miesięczne staże zawodowe w zakładach gastronomicznych i hotelarskich w Grenadzie na południu Hiszpanii w maju i czerwcu bieżącego roku. Przygotowanie do stażu odbywało się poprzez obowiązkowy udział w zajęciach z przygotowania językowo-pedagogiczno-kulturowego. Obejmowały one wykłady z zakresu historii, kultury i kuchni hiszpańskiej, warsztatów z psychologiem, etyki zawodowej, programów unijnych, dodatkowych lekcji z języka

angielskiego zawodowego. Jednak najważniejszym elementem był udział w kursie języka hiszpańskiego, ponieważ było to dla uczniów pierwsze doświadczenie z tym językiem.

Stáže odbyły się w 14 różnych zakładach hotelarskich i gastronomicznych, wśród nich zakłady posiadające rekomendację Michelin oraz hiszpańskich instytucji branżowych. Stażyści zostali mile przyjęci i otrzymali pozytywne opinie i oceny od opiekunów praktyk w zakładach pracy. Nauczyciele, którzy sprawowali opiekę nad stażystami w trakcie pobytu w Hiszpanii i monitorowali przebieg stażu, potwierdzają, że w zakładach pracy podkreślano wiedzę, zaangażowanie, pracowitość, chęć do nauki i pracy, a w przypadku zwłaszcza uczniów z klas o profilu hotelarskim wysokie umiejętności językowe.

W trakcie pobytu w Grenadzie uczniowie kontynuowali realizację programu kulturowego. Zwiedzili zabytki Granady a wśród nich zabytkową dzielnicę Albacin, jaskinie Sacromonte, kompleks pałacowy Alhambra, zabytki Kordowy i Malagi.

Projekt jest realizowany przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej  
w ramach programu "Uczenie się przez całe życie"

Publikacja powstała w wyniku projektu zrealizowanego przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej w ramach programu „Uczenie się przez całe życie”. Publikacja odzwierciedla jedynie stanowisko autora. Komisja Europejska ani Narodowa Agencja nie ponoszą odpowiedzialności za umieszczoną w niej zawartość merytoryczną ani za sposób wykorzystania zawartych w niej informacji.

Udział w stażu był dla uczniów wyjątkową okazją do zdobycia nowych doświadczeń zawodowych: nabyli nowe umiejętności, mieli okazję doskonalić znajomość języków obcych, nauczyć się pokonywać własne słabości. Stażyści podkreślali życzliwość i wyrozumiałość osób, z którymi mieli okazję pracować. Poznali nową kulturę i nauczyli się samodzielności, wzrosła ich motywacja do dalszego kształcenia i rozwoju. Zdobyte umiejętności zawodowe zostały potwierdzone wręczeniem dokumentu Europass Mobilność wystawionym przez Krajowe Centrum Europass, który wraz z uzyskanymi referencjami od pracodawców niewątpliwie wzbogaci CV. Stażyści będą dzielić się umiejętnościami i wiedzą z koleżankami i kolegami a w przyszłości będą mogli je wykorzystać na lokalnym rynku pracy i przyczyniać się do jakości oraz rozwoju gastronomicznych i hotelarskich usług w naszym regionie. Choć sam projekt nadal trwa, można śmiało stwierdzić, że zakładane cele zostały już w dużej mierze osiągnięte.



Opracowała – koordynatorka projektu – Anna Pawelec

Projekt jest realizowany przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej  
w ramach programu "Uczenie się przez całe życie"

Publikacja powstała w wyniku projektu zrealizowanego przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej w ramach programu „Uczenie się przez całe życie”. Publikacja odzwierciedla jedynie stanowisko autora. Komisja Europejska ani Narodowa Agencja nie ponoszą odpowiedzialności za umieszczoną w niej zawartość merytoryczną ani za sposób wykorzystania zawartych w niej informacji.