

Profesjonalny nauczyciel = kompetentny uczeń

nr projektu 2016-1-PL01-KA101-024375

projekt realizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego PO WER

W dniach 14 – 25 maja 2018, w ramach realizacji projektu ***Profesjonalny nauczyciel = kompetentny uczeń***, nauczycielki Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich: Anna Pawelec oraz Elwira Wiśniewska wzięły udział w mobilności job-shadowing w trzech szkołach o profilu gastronomiczno – hotelarskich we Włoszech:

I.I.S. "ENZO FERRARI" w Battipaglie: 14/5/2018 - 16/5/2018

I.P.S.S.A.R.T. "R. Drengot" w Aversie: 17/5/2018 - 21/5/2018

I.I.S.S "Calleri" w Pachino na Sycylii: 22/5/2018 - 25/5/2018

Job – shadowing w szkołach włoskich polegał na obserwacjach lekcji języka angielskiego oraz przedmiotów zawodowych gastronomicznych i hotelarskich prowadzonych metodą CLIL. Szkoły wprowadzają elementy metody CLIL przy ścisłej współpracy nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz nauczycieli języka angielskiego. Pozwala to uczniom na przyswajanie słownictwa zawodowego w naturalnym kontekście i w naturalnych sytuacjach związanych z wykonywaniem czynności na danym stanowisku pracy podczas gotowania, przy sporządzaniu napojów, drinków czy też w czasie wykonywania obowiązków hotelarzy.

Poza tym, nauczyciele obserwowali organizację zajęć praktycznych, które różnią się znacznie od rozwiązań w polskich szkołach. Zasadnicza różnica: pracownie gastronomiczne przypominają prawdziwą kuchnię restauracyjną, w której uczniowie uczą się gotować wspólnie, dzieląc się zadaniami, odpowiedzialnością za błędy, oraz radością za dobrze wykonane zespołowo zadanie. Na zakończenie lekcji, uczniowie szykują serwis i razem siadają do stołu, na wspólny posiłek.

Dodatkowo, niezapomnianym doświadczeniem był czynny udział w zajęciach przygotowywania prawdziwej pizzy Margarity, na której dominują trzy składniki, w trzech kolorach: biały – ser mozzarella, czerwony – sos pomidorowy oraz zielony – listki świeżej bazylii. Kolory te symbolizują kolory flagi włoskiej. Nie mniejszym przeżyciem były też warsztaty przygotowywania włoskiego makaronu, który oprócz różnych kształtów miał też różne kolory a po ugotowaniu koniecznie musiał być *al dente*.

Dzięki zaangażowaniu dyrektorów oraz nauczycieli włoskich, uczestniczki mobilności: p. Pawelec oraz p. Wiśniewska, zostały zaproszone do fabryki mozzarelli w Battipaglie oraz Aversie, poznając cały cykl produkcyjny mozzarelli oraz jej niezwykły smak. Oprócz tego wizyta w fabryce wina w Pachino na Sycylii pozwoliła nabrać szacunku dla tego wytwornego trunku. W Pachino, nauczyciele mieli też



okazję odwiedzić plantację pomidorków cherry, zwanych też przez Włochów pomidorkami Pachino, bowiem miejscowość ta słynie z najsmaczniejszych odmian: słodkich i aromatycznych.

Mobilność job-shadowing to olbrzymie doświadczenie zawodowe oraz źródło inspiracji w pracy zawodowej nauczycieli – uczestników projektu. Jednocześnie, zawiązane zostały nowe przyjaźnie, które w przyszłości zaowocują dalszą współpracą w obszarze wymiany doświadczeń, jak i współpracy na zasadach partnerstw strategicznych.