



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚĆ



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



W dniu 13.10.2014 w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku odbyła się konferencja podsumowująca realizowany przez ABC Wiedzy w partnerstwie z Zespołem Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Gdańsku projekt „Kulinarna Francja – początkiem drogi zawodowej” w ramach projektu „Staże i praktyki zagraniczne dla osób kształcących się i szkolących zawodowo” realizowanego przez FRSE w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego – Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki na zasadach Programu Leonardo da Vinci będącego częścią Programu Uczenie się przez całe życie.



Gospodarzem konferencji była Pani Dyrektor Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich Wiesława Bromber. Wśród zaproszonych gości byli przedstawiciele organu prowadzącego – Dyrektor Rozwoju Społecznego Urzędu Miasta Gdańska, pan Piotr Kowalczuk 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 zagranicznych było również okazją do spotkania

z przedstawicielami środowiska branżowego, na które przybyli: właściciel hotelu Amber – Pan Eugeniusz Macur, Dyrektor hotelu Grand Cru – Pan Marcin Stachow, szef kuchni w restauracji VNS – Pan Witold Wesołowski, 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 francuskim, zobaczyć pokaz obsługi synchronicznej gości w sali konsumenckiej, prezentacje multimedialne podsumowujące praktyki w obiektach hotelowych i restauracyjnych.





KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚĆ



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Doświadczenia zawodowe zdobyte podczas staży zostały potwierdzone certyfikatami, które uroczyście wręczyła Panie Dyrektor Wiesława Bromber.



Na koniec goście mogli skosztować potraw przygotowanych według receptur francuskich. W menu znalazły się potrawy: Tatin de boudin noir, Tatar au saumon, Uczniowie wręczyli kwiaty Pani Dyrektor, Pani Joannie Dołżyckiej koordynator projektu ze strony szkoły oraz koordynator projektu Pani Beacie Henry z ABC Wiedzy.



Projekt Kulinarna Francja – początkiem drogi zawodowej

Jest to pierwszy projekt realizowany we współpracy między kilkoma partnerami - ABC Wiedzy, Zespołem Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich, Association France – Pologne oraz hotelami i restauracjami z różnych regionów Francji.

Uczestnikami projektu było 18 uczniów II i III klasy Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku, o specjalności technik hotelarstwa, technik organizacji usług gastronomicznych, kucharz.

Koordynatorzy projektu założyli realizację następujących celów:

- o praktyczne zdobycie i ugruntowanie wiedzy w kolebce kultury kulinarnej,
- o doskonalenie umiejętności językowych, w tym języka zawodowego, które mają ułatwić znalezienie lepszej pracy,





KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚĆ



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



- o kształtowanie otwartości i wrażliwości międzykulturowej oraz umiejętności adoptowania się do warunków życia i pracy w innym kraju europejskim,
- o nabycie i wzmocnienie cech osobowości takich jak pewność siebie, wiara w swoje możliwości, łatwość nawiązywania kontaktów,
- o zdobycie informacji o tym, jakie kwalifikacje i umiejętności w zakresie wykonywanego zawodu będą pomocne, by móc z powodzeniem pracować w innych krajach.

Działania projektowe były realizowane w okresie od listopada 2013 do 28 listopada 2014 roku.

W pierwszym etapie projektu odbyły się spotkania informacyjno-organizacyjne, na przełomie listopada i grudnia 2013r. odbyła się rekrutacja podczas której wyłoniono grupę 18 uczestników. W okresie od stycznia do kwietnia 2014 roku uczestnicy realizowali obowiązkowy programy zajęć przygotowujących do wyjazdu:

- **32 -godzinny kurs językowy** na którym młodzież uczyła się m.in. o zwyczajach żywieniowych we Francji, systemie pracy, poznali słownictwo związane ze sprzętem kuchennym, restauracją, obsługą klienta w restauracji i hotelu.
- **10-godzinne szkolenie pedagogiczne** na którym młodzież poprzez różne zadania miała okazję do poznania swoich mocnych i słabych stron, reakcji w różnych sytuacjach, rozwiązywania konfliktów w środowisku pracy, radzenia sobie ze stresem w innej kulturze, radzenia sobie w trudnych sytuacjach, umiejętności odnalezienia się w nowym otoczeniu, integrowania i pracy w zespole,
- **6 -godzinne zajęcia kulturowe** zostały przeprowadzone w Restauracji A la Française w Gdańsku, w klimacie francuskim, gdzie młodzież miała możliwość popróbować kuchni francuskiej (ostrygi, ślimaki na toście, tosty z francuskimi serami, kawałeczki foie gras, naleśniki gryczane, naleśnik na słodko, deser). Na szkoleniu została przybliżona kultura Francuska, ciekawostki, przydatne informacje, mentalność, zwyczaje, podobieństwa, różnice kulturowe, miejsca warte zobaczenia.



Dzięki tym spotkaniom uczniowie mieli możliwość przygotować się do wyjazdu do Francji.

W drugim, najważniejszym etapie projektu, 18 uczniów wyjechało na dwumiesięczny staż do Francji w okresie od kwietnia do września 2014r., w różne regiony Francji. Praktyki zagraniczne były dla uczniów pierwszym doświadczeniem zawodowym za granicą. Podczas całego pobytu wszyscy Partnerzy byli bardzo pomocni przy wdrażaniu uczniów do pracy, chętnie odpowiadali na pytania, chętnie przekazywali swoją wiedzę. Większość uczniów potwierdza, że traktowani byli



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚĆ



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



jak rodzina. Dzięki temu uczestnicy projektu szybko klimatyzowali się, poszerzyli swoją wiedzę i umiejętności z zakresu organizacji usług gastronomicznych i hotelarskich.



Czas praktyk był dla uczestników intensywnym kursem nauki języka obcego. Uczestnicy projektu poznali kulturę i obyczaje krajów goszczących.

W wolnym czasie młodzież jeździła na wycieczki do okolicznych miejscowości, integrowali się z personelem obiektów, w których odbywali praktyki. Umiejętności uczniów i zaangażowanie zostały docenione przez pracodawców, jedna uczestniczka otrzymała propozycję pracy. Udział w projekcie

sprzyjał kształtowaniu postawy otwartości i wrażliwości międzykulturowej oraz adaptacji w nowym środowisku.

Wszyscy, którzy byli zaangażowani w projekt są przekonani, że doświadczenia zdobyte za granicą zmotywują uczniów do dalszej nauki zawodu, nauki języków obcych, otworzą na rynki pracy, podniosą jakość praktycznego kształcenia zawodowego, zarówno w szkole jak i w miejscach pracy oraz przełożą się na lepszy start w dorosłym życiu. Efekty tego projektu będą jeszcze długo widoczne dla wszystkich uczestników i Partnerów tego projektu.



Kilka komentarzy uczestników, którzy wrócili z Francji:



Ania - „Gdy tylko przyjechaliśmy zostaliśmy ciepło przyjęci. Ludzie są cudowni, potraktowali nas jak rodzinę. Owszem zdarzały się gorsze chwile, i z nie każdym dało się dogadać w każdej sprawie. Jednakże cudowna atmosfera, dużo pracy i dużo nauki nadrabiały chwilowy brak porozumienia. Wspólne wycieczki, poznawanie ludzi z okolicy, poznawanie ich cudownej kultury i życzliwości. Ludzie o wielkich sercach i poczuciu humoru. Naprawdę cudownie mi się z nimi pracowało, uczyło. Traktowali nas nie jak stażystów a jak rodzinę i chwalili za dobrą pracę”



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚĆ



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Kinga - *„Staż przebiegał prawidłowo, bez żadnych problemów. Atmosfera pracy miła, ludzie życzliwi i pomocni. Chętnie przekazywali nam swoją wiedzę na temat przyrządzania i dekorowania potraw. W przygotowaniu dań wykorzystuje się wyroby i produkty regionalne np. owoce, wino, sery. Jestem bardzo zadowolona, że mogłam odbywać praktykę zawodową w restauracji "Auberge Du Vigneron" w Cucugnan, ponieważ jest to dobre miejsce na pracę ze względu na dużą ilość turystów.”*

Szymon – *„Atmosfera na kuchni była przyjazna , więc pracowało się naprawdę dobrze. Czasem bywały ciężkie chwile lecz dawałem sobie radę ..Właściciele restauracji z chęcią pokazywali mi atrakcje miasteczka oraz okolicznych miejscowości. Zaprosili mnie do degustacji wina i opowiadali o każdym z nich , miałem także możliwość poznania Pirenejów oraz kąpania się w górskim potoku. W ostatnim okresie stażu czułem się naprawdę dobrze, ponieważ wszystko już wiedziałem i szefowa była zadowolona z mojej pracy . Cieszę się że miałem możliwość odbywać praktyki w tak ciekawym miejscu jak Auberge du Vigneron ,*



Edyta – *Staż przebiegł bardzo dobrze. Na początku naprawdę było ciężko, nie mogliśmy się przestawić na taki tryb pracy jaki tam panował, ale minęło trochę czasu i później już wszystko było dobrze :) atmosfera nie była napięta , praca szła dobrze także jesteśmy mega zadowolone :)”*

Adam - *„czas spędzony w tym hotelu był dla mnie magiczny. poznałem fantastycznych ludzi z którymi bardzo dobrze mi się pracowało. nauczyłem się bardzo dużo. poznałem tajniki tamtejszej kuchni oraz język”.*

Kludia - *„Staż ten był wspaniałym doświadczeniem. Dzięki niemu wzrosła moja pewność siebie, jak i poprawiłam znajomość języka francuskiego oraz angielskiego, co bardzo przyda mi się w życiu i pracy. Atmosfera była niesamowita, szefowie starali się abyśmy czuli się jak w domu i naprawdę im to wychodziło. Byli dla nas mili oraz wyrozumiali, gdy czegoś nie mogliśmy zrozumieć”.*

Monika – *„Praktyki w Auberge du Vigneron w Cucugnan oceniam na bardzo udane. Dzięki decyzji wyjazdu na ten staż zdobyłam wiedzę i umiejętności, których mogła bym nie nabyć w Polsce. Dzięki uprzejmości ze strony szefostwa byliśmy zadowoleni z pracy i warunków. Praktyka wniosła do mojego życia nowe spojrzenie na moje predyspozycje i możliwości związane z wykonywaniem zawodu. Na pewno polecam ten wyjazd każdemu kto ma szansę wyjechać i przekonać się jak wiele można nauczyć się dzięki dwu miesięcznym wysiłku spędzonym w bardzo pożyteczny i uczący sposób. Jestem zadowolona i wracam do Polski z dobrym nastawieniem i wspomnieniami.”*

Grzegorz – *„Staż oceniam na ciekawe przeżycie dzięki któremu nauczyłem się samodzielności i poprawiłem swoje umiejętności zawodowe .Na początku było ciężko ponieważ za dużo nie*



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚĆ



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



rozumiałem lecz po dłuższym pobycie poradziłem sobie w mojej ocenie wzorowo. Jestem wdzięczny za możliwość wyjazdu na praktykę.”

Koordinatorami projektu były **Beata Henry** Dyrektor ds. organizacji szkoleń i staży oraz **Joanna Dożycka**, nauczyciel języka francuskiego Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Gdańsku.