



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



WRAŻENIA UCZESTNIKÓW PROJEKTU PO WER *HISZPAŃSKIE STAŻE KLUCZEM DO SUKCESU ZAWODOWEGO*

Joanna Dubert – nauczycielka przedmiotów zawodowych ZSGH

Restauracja Contarpunto Les Arts

W ramach projektu PO WER *Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego* –biorę udział w szkoleniu zawodowym kadry w jednym z pięknych miast Hiszpanii – w Walencji.

Praktyki odbywam w restauracji *Contarpunto Les Arts* na terenie opery walenckiej pod okiem znakomitych kucharzy i menagerów gastronomii. Poznałam szereg nowoczesnych sposobów ekspedycji potraw i europejskich trendów wyznaczających sposoby ich sporządzania. Zaobserwowałam sposoby połączenia tradycyjnej kuchni hiszpańskiej z kuchnią Fusion i molekularną. Kolejnym ważnym aspektem było porozumiewanie się w zespole różniącym się pod względem kultury, kuchni i języka. Wszechobecna wielokulturowość (począwszy od miejsca zakwaterowania jak i pracy na kuchni) ukazała mi jak ważna jest znajomość języka obcego i podnoszenie kompetencji językowych zarówno w przypadku języka angielskiego jak i hiszpańskiego. Szkolenie znacznie podniosło poziom mojej samooceny i jestem przekonana, że moje kompetencje zawodowe znacznie wpłyną na jakość kształcenia moich uczniów. Udział w projekcie pozwolił mi na podniesienie jakości nauczania oraz znacznie wpłynie na wzrost europejskiego wymiaru edukacyjnego szkoły, w której pracuje. Jestem wdzięczna za możliwość wzięcia udziału w projekcie i mam nadzieję, że nie jest to ostatni projekt dający mi możliwość podnoszenia moich kompetencji zarówno zawodowych jak i interpersonalnych.



Walencja, 27.08. 2017

Projekt został zrealizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w ramach projektu „Staże zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego”.

Publikacja powstała w wyniku projektu zrealizowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. 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.

Anna Holoweńko – nauczycielka przedmiotów zawodowych

Restauracja Mercatbar

Okres szkolenia kadry w ramach projektu PO WER *Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego* to dla mnie kolejna okazja do rozwoju osobistego, doskonalenia swoich umiejętności, kompetencji językowych, oraz poznania kultury i kuchni hiszpańskiej.



W czasie stażu, po raz kolejny przekonałam się jak duże są różnice w obsłudze gości w poszczególnych lokalach i krajach. Mogę poznać panujące tu zasady przygotowywania sali konsumenckiej, techniki organizacji pracy i obsługi gości. Poznaje także różne techniki sporządzania zakąsek z menu degustacyjnego w lokalu, w którym odbywam staż, jak również innych znajdujących się tu w Walencji.

Po odbytym stażu będę kładła jeszcze większy nacisk na współdziałanie młodzieży, przy organizacji i obsłudze różnych imprez okolicznościowych. Dzięki pobytowi tu podniosę także jakość nauczania moich uczniów w wymiarze obyczajów panujących w innych krajach europejskich co przełoży się na wzrost europejskiego wymiaru mojej szkoły.

Pobyt tu, mi jako pedagogowi pokazał także jak ważna w dzisiejszym świecie jest nauka młodzieży tolerancji na inną kulturę, obyczaje i historię.

Walencja, 27.08. 2017

Aleksander Wiśniewski – nauczyciel przedmiotów zawodowych w ZSGH

Restauracja El Poblet

Po tygodniu szkolenia zawodowego kadry w Walencji w ramach projektu PO WER *Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego* jestem bardzo mile zaskoczony, że w tak krótkim czasie można się tak wiele poznać zobaczyć i nauczyć. Każdy dzień szkolenia, które odbywam w restauracji



Projekt został zrealizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w ramach projektu „Staż zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego”.

Publikacja powstała w wyniku projektu zrealizowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. 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.

El Poblet wykorzystuję do maximum czerpiąc garściami z wiedzy i doświadczenia szefa kuchni, który codziennie zaskakuje mnie swoimi pomysłami i kombinacjami smaku. Uczę się nowych rzeczy, poznaje kolejne tajniki kuchni hiszpańskiej którą kucharze wynieśli na nowy poziom łącząc ją ze smakami świata. Kuchnia El Poblet łączy w sobie tradycje kuchni hiszpańskiej, wpływy kulturowe z najdalszych zakątków świata oraz z nowoczesność XXI wieku. Dzięki temu właściciel Quique Dacosta zdobył jedną gwiazdkę Michelin. Pierwsze dni były ciężkie głównie ze względu na stres związany z barierą językową oraz wysoki poziom restauracji. Jak się okazało ludzie, z którymi mam przyjemność pracować w kuchni, są chętni do pomocy i nauki. Nowe trendy aranżacji talerza, łączenie smaków, nowe techniki kulinarne to tylko nieliczne przykłady tego co się uczę. Podczas szkolenia mam szanse poszerzać wiedzę i umiejętności w nowym środowisku zawodowym co ułatwi mi dalszy rozwój osobisty i zawodowy. Poznaje środowisko zawodowe, organizacje i kulturę pracy w innym kraju. Praca i pobyt poza granicami Polski jest okazją abym mógł doskonalić umiejętności językowe, które będę mógł wykorzystać w kontaktach z pracodawcami przy wyjazdach na praktyki zawodowe, rozmowy z szefami kuchni, oraz przeglądając literaturę fachowa. Podczas pracy w kuchni mam sposobność podnieść swoją kreatywność i przedsiębiorczość, co przełoży się na lepszą organizację przedsięwzięć szkolnych np. konkursów i warsztatów. Zaobserwowane rozwiązania praktyczne przyczynią się do doskonalenia zmian w nauczaniu praktycznym. Udział w projekcie i szkoleniu zawodowym przyczyni się do podniesienia mojej wiedzy i jakości pracy w obszarze efektów kształcenia np. poprzez wdrażanie nowych metod sporządzania potraw. To z kolei przyczyni się do wzrostu atrakcyjności szkoły poprzez podniesienie jakości kształcenia w wymiarze jakościowym, ponieważ będę w stanie wdrażać innowacyjne rozwiązania technologiczne przy codziennej pracy.

Czas tu spędzony jest według mnie niezwykle cenny z zawodowego punktu widzenia, gdyż mam szansę poznać nie tylko kulturę i podszkolić się zawodowo, ale spojrzeć na cykl kształcenia z roli ucznia, co z pewnością przełoży się na moją pracę pedagogiczną. Poza tym mam okazję spojrzeć na tak ważne aspekty w mojej pracy jak współpraca w grupie, wzajemny szacunek i zrozumienie.

Walencja, 27.08.2017

Projekt został zrealizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w ramach projektu „Staże zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego”.

Publikacja powstała w wyniku projektu zrealizowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. 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.

Anna Krótki – nauczycielka przedmiotów gastronomicznych w ZSGH

Restauracja Vuelve Carolina

W trakcie trwania projektu PO WER *Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego* mogę stwierdzić, iż przyniósł on dla mnie następujące korzyści :



- podniosłam poziom kluczowych kompetencji i umiejętności praktycznych związanych z funkcjonowaniem profesjonalnej kuchni i restauracji;
- dzięki innowacyjności poznanych praktyk stosowanych w kuchni, w której odbywam praktyki, będę mogła podnieść poziom nauczanego w ZSGH w Gdańsku przedmiotu;
- dzięki przyswojonej przeze mnie wiedzy podniesie się także poziom internacjonalizacji w ZSGH w Gdańsku;
- dwujęzyczna forma praktyk pozwala mi na podniesienie wiedzy i umiejętności związanych z kuchnią hiszpańską, a dzięki temu będę mogła przyswojoną wiedzę przekazać uczniom, którzy w ten sposób zwiększą swoje umiejętności zawodowe i interpersonalne;
- taka forma praktyk pozwoli mi na rozwinięcie umiejętności posługiwania się branżowym językiem hiszpańskim w kontaktach z gośćmi ZSGH w Gdańsku, przez co zwiększy się atrakcyjność form nauczania;
- dzięki odbytym praktykom zwiększa się także poziom moich kwalifikacji;
- zdobyłam także szeroką wiedzę o walorach turystycznych i kulinarnych Walencji, którą z pewnością przekażę uczniom podczas zajęć w ZSGH w Gdańsku

Walencja, 27.08.2017

Projekt został zrealizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w ramach projektu „Staże zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego”.

Publikacja powstała w wyniku projektu zrealizowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. 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.

Renata Król-Klusek – nauczycielka przedmiotów zawodowych ZSGH

Restauracja Mercatbar

W ramach projektu PO WER *Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego* biorę udział w szkoleniu zawodowym kadry w jednym z pięknych miast Hiszpanii - w Walencji. Szkolenie odbywam w restauracji *Mercatbar* pod okiem znakomitych kucharzy, co z pewnością pomogło mi nauczyć się wielu przydatnych i ciekawych rzeczy. Dzięki szkoleniu nabyłam nowe umiejętności, doświadczenie oraz miałam okazję poznać tutejszą kulturę, ludzi i ich zwyczaje całkiem inne niż u nas w Polsce. Ludzie tutaj są uśmiechnięci, chętni do pomocy i podzielenia się swoją wiedzą i doświadczeniem. Mam tutaj możliwość poznania szerokiego asortymentu ryb i owoców morza (które w Polsce są mało dostępne i najczęściej mrożone a nie świeże), z których sporządzam różnego rodzaju potrawy zupełnie odbiegające smakiem od naszych polskich, uczę się komponować ze sobą smaki nowych dla mnie produktów co bardzo pobudza kreatywność i chęć dalszego poznawania. Poznaje nowe trendy aranżacji talerza. W kuchni uczę się przełamywania barier językowych, które pomimo obaw nie stanowią większego problemu. Podczas szkolenia mam szansę poszerzać wiedzę i umiejętności w nowym środowisku zawodowym, co ułatwi mi dalszy rozwój osobisty i zawodowy. Podczas pracy w kuchni mam sposobność podnieść swoją kreatywność i przedsiębiorczość, co przełoży się na lepszą organizację przedsięwzięć szkolnych np. konkursów i warsztatów. Odbycie tego szkolenia przyczyni się do podniesienia mojej wiedzy i jakości pracy a w następstwie atrakcyjności szkoły, w obszarze efektów kształcenia np. w zakresie nowych metody sporządzania potraw.



Czas tu spędzony jest wyjątkowy, gdyż mam szansę nie tylko podszkolić się zawodowo, ale również poznać inną kulturę. Zdecydowanie polecam wszystkim udział w takim projekcie.

Walencja, 27.08.2017

Projekt został zrealizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w ramach projektu „Staże zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego”.

Publikacja powstała w wyniku projektu zrealizowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. 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.

Joanna Budzyńska – nauczycielka przedmiotów zawodowych ZSGH

Restauracja The Little Queen

W ramach projektu PO WER *Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego* odbywam szkolenie zawodowe kadry w restauracji *The Little Queen*, która mieści się w centrum Walencji. Jest to restauracja serwująca kuchnię śródziemnomorską, dzięki czemu miałam szansę rozwinąć i udoskonalić moje umiejętności z zakresu kuchni śródziemnomorskiej. Podczas kolejnych dni szkolenia korzystam z doświadczenia kucharzy i szefa kuchni, uczę się nowych technik, nowych smaków oraz zupełnie nowych połączeń smakowych nie spotykanych u nas. Pierwsze dni były trudne głównie ze względu na stres związany

z barierą językową oraz na poziom, który jest w restauracji. Jak się okazało ludzie, z którymi mam przyjemność pracować w kuchni, są chętni do pomocy i nauki.

Podczas pracy na kuchni w restauracji podnoszę swoją kreatywność i samoocenę, co przełoży się na lepszą organizację mojej pracy w szkole np. na organizację konkursów, warsztatów.

Czas tu spędzony jest w pełni wykorzystany, gdyż mam szansę poznać nie tylko kulturę i podszkolić się zawodowo. Zdecydowanie polecam wszystkim udział w takim projekcie.

Walencja, 28.08.2017



Projekt został zrealizowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w ramach projektu „Staż zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego”.

Publikacja powstała w wyniku projektu zrealizowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój. 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.