



PRAKTYKI ZAGRANICZNE SZANSĄ NA ROZWÓJ



Zespół Szkół Zawodowych
im. ppor. E. Gierczak w Górze Kalwarii

<http://www.zszgk.edupage.org>

Projekt „**Praktyki zagraniczne szansą na rozwój**” nr 2019-1-PL01-KA102-061822 jest realizowany przez
Zespół Szkół Zawodowych im. ppor. E. Gierczak w Górze Kalwarii ze środków
Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

Staże zawodowe w Grecji

W ramach projektu zaplanowano i zrealizowano wiele działań składających się na przygotowanie i realizację mobilności uczniów, które odbyły się w podziale na dwie grupy, przy czym każda składała się z przedstawicieli wszystkich zaangażowanych zawodów: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz oraz technik hotelarstwa. W ich ramach uczestnicy odbyli 12-dniowe staże, wpisujące się w ramy praktyk zawodowych właściwych dla cyklu kształcenia realizowanego przez wskazane klasy ZSZ. Pierwsza grupa wyjechała do Grecji na jesieni 2020, druga natomiast na wiosnę 2021.

Uczniowie pracowali w wydzielonych zespołach roboczych, oddelegowanych do zadań nadzorowanych przez mentorów z ramienia greckiego partnera, w ramach przygotowanych przez niego miejsc pracy, zorganizowanych we współpracy z przedsiębiorstwami branży hotelarsko-gastronomicznej.

Postęp prac uczestników w ramach realizowanego programu stażu był monitorowany dwutorowo. Po pierwsze, uczniowie byli nadzorowani i oceniani przez opiekunów z ramienia szkoły, którzy ich znają i zdają sobie sprawę jakie możliwości faktycznie posiadają. W ten sposób było im łatwiej spostrzec czy uczeń się rozwija i czy wykonuje nowe, dotąd nieznane dla niego obowiązki. Opiekunowie dodatkowo przeprowadzali rozmowy ewaluacyjne z uczestnikami i pomagali im w wypełnianiu dzienniczków praktyk, przez co stale monitorowali rozwój osobisty beneficjentów projektu oraz stopień realizacji programu praktyk.

Za monitorowanie postępu i realizacji programu stażu odpowiedzialni byli także greccy mentorzy oraz przedstawiciele partnera przyjmującego, którzy dodatkowo stosowali metody wpisujące się w mentoring. Współpracowali oni przy tworzeniu programu, w związku z tym to oni odpowiadali za jego realizację oraz wykonywanie. Mentorzy, jako praktycy w swoich dziedzinach, nie tylko obserwowali i kontrolowali stopień poprawności wykonywanych zadań zawodowych, ale służyli też radą, dzielili doświadczeniem, odpowiadając za wypracowywanie z uczestnikami postępu opartego nie tylko na wdrażaniu instrukcji oraz realizacji zadań, ale także na późniejszym wyciąganiu wniosków, dyskusowaniu możliwych rozwiązań. Był to element refleksji i nauki przez doświadczenie, wykorzystywany w metodach edukacji pozaformalnej, na której opiera się praktyczna nauka zawodu. Proces ten przebiegał przy wsparciu polskich opiekunów, którzy towarzyszyli uczniom w czasie praktyk.

Dla wzmocnienia efektu i celem przeprowadzenia kompleksowej ewaluacji, co kilka dni odbywały się spotkania opiekunów z greckimi mentorami, na których omawiano dotychczasowe postępy prac i rozwój uczestników. Pozwoliło to na bieżąco korygować założenia i rozwiązywać problemy.



PRAKTYKI ZAGRANICZNE
SZANSĄ NA ROZWÓJ



Szkoła

Zespół Szkół Zawodowych im. ppor. E. Gierczak to placówka sektora kształcenia i szkolenia zawodowego, posiadająca ponad 90 lat doświadczenia w organizacji i realizacji teoretycznej i praktycznej nauki zawodów takich jak: technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz czy technik hotelarstwa. Ponadto, szkoła z powodzeniem realizuje współpracę z wieloma instytucjami sektora gastronomiczno-hotelarskiego i branży handlowej, pozwalającą na udział w inicjatywach służących rozwojowi uczestników. Chodzi tutaj zarówno o organizację praktyk zawodowych, jak i konkursy "Cuda z Piernika", Konkurs Sztuki Kulinarnej, Kuchnia Polska na Mazowszu 2018 czy warsztaty kulinarne: „W staropolskiej kuchni”, "Mikser Kulinaryny Makro Cash & Carry" i wiele innych, organizowanych również na terenie ZSZ, z udziałem takich gości jak p. Zbigniew Miętek - szef kuchni hotelu Mercure Grand w Warszawie.

Osoby zaangażowane w realizację projektu pracowały również nad jego przygotowaniem. Dyrekcja oraz kierownik warsztatów szkolnych, jako członkowie kadry pedagogicznej, wnieśli nie tylko odpowiednie kompetencje do zarządzania zespołem oraz doświadczenie w przygotowywaniu i wdrażaniu szkolnych inicjatyw edukacyjnych, ale przede wszystkim zapewnili skuteczną współpracę, klarowny podział zadań, przekładając to tym samym na sukces projektu. Osoby te były także wspierane przez innych nauczycieli przedmiotów zawodowych, nauczycieli języka angielskiego oraz wychowawców poszczególnych klas zaangażowanych w udział w projekcie, dzięki czemu zapewniony został odpowiedni kontakt z uczniami i ich rodzicami, a uczestnicy zostali właściwie zmotywowani do wykorzystania otrzymanych szans rozwoju zawodowego.

**Zespół Szkół Zawodowych
im. ppor. E. Gierczak w Górze Kalwarii**

ul. Dominikańska 9E
05 - 530 Góra Kalwaria
Telefon: 22 727-35-27

www.zszgk.edupage.org
<https://www.facebook.com/gastronomikgk/>



Program staży

Założony w ramach projektu program staży obejmował organizację dwóch 12-dniowych mobilności zawodowych, podczas których uczestnicy zrealizowali 80-godzinne praktyki zawodowe, których program przygotowany został przez przedstawicieli partnera przyjmującego oraz greckich mentorów, którzy są praktykami w swoich dziedzinach. Podstawowym miejscem odbywania zajęć praktycznych przez uczniów był hotel Poseidon Palace w Leptokarii, który cieszy się dużym zainteresowaniem turystów przybywających odpocząć na Riwierę Olimpijską. W tym aspirującym do piątej gwiazdki hotelu, w zależności od właściwego dla siebie kierunku kształcenia zawodowego, uczniowie pracowali pod okiem mentorów w restauracji hotelowej, w ramach serwisu restauracyjnego,

w barze, na recepcji, housekeepingu oraz roomservice. Ponadto, w ramach pobierania nauki od greckich specjalistów, uczniowie byli kształceni przez przedstawicieli innych uznanych hoteli. Program praktyk zawodowych uwzględniał również dla techników żywienia i usług gastronomicznych szkolenie barmańskie i barystyczne, realizowane w warunkach rzeczywistych, z klientami, m.in. w beach barze hotelowym. Technicy, wraz z kucharzami przeszli również kurs robienia pizzy. Realizowany program praktyk zawodowych w uznanych greckich hotelach, pod okiem profesjonalistów ze swoich dziedzin, pozwolił uczniom na zdobycie kompleksowego praktycznego doświadczenia w zawodach, w których zdobywają wykształcenie.



Mobilności:

I mobilność:
05.10.2020 – 16.10.2020

 **13** techników żywienia i usług gastronomicznych

 **4** techników hotelarstwa

II mobilność:
19.04.2021 – 30.04.2021

 **20** techników żywienia i usług gastronomicznych

 **13** techników hotelarstwa

W ramach głównych działań zaplanowanych na czas projektu, uczniowie realizowali programy praktyk, pracując w zależności od danego zadania indywidualnie i/lub w podziale na mniejsze zespoły robocze, wykonując zadania adekwatne do swojego kierunku kształcenia. Pracowali oni pod nadzorem opiekunów - nauczycieli z ZSZ oraz mentorów z ramienia greckiego partnera, zgodnie z zasadami obowiązującymi dla realizacji praktycznej nauki zawodu.

Kompetencje kluczowe

Realizacja programu obejmowała rozwój kompetencji kluczowych i przekrojowych, w ramach których uczestnicy zostali zapoznani z wiedzą i postawami obejmującymi:

- przestrzeganie zasad kultury i etyki;
- kreatywność i konsekwencję w realizacji zadań;
- zdolność przewidywania skutków podejmowanych działań;
- otwartość na zmiany;
- zdolność radzenia sobie ze stresem;
- otwartość na zdobywanie i aktualizowanie wiedzy oraz doskonalenie umiejętności zawodowych;
- przestrzeganie zasad tajemnicy zawodowej;
- świadomość ponoszenia odpowiedzialności za podejmowane działania;
- efektywną współpracę w zespole, w tym z osobami z innych państw;
- zdolność do porozumiewania się w języku angielskim na poziomie przynajmniej komunikatywnym, w tym w ramach codziennego funkcjonowania, jak i wykonywania obowiązków zawodowych;
- posiadanie rozwiniętej świadomości kulturowej;
- otwartość na możliwości wynikające ze współpracy międzynarodowej i budowanych relacji między społeczeństwami państw Unii Europejskiej.

Nabyte efekty uczenia się i osiągnięcia uczestników, potwierdzone certyfikatami i dokumentami projektowymi, zostały włączone do wyników kształcenia i dokumentacji szkolnej w ramach realizowanego cyklu nauczania.





Cele projektu

Głównym celem projektu był rozwój możliwości oferowanych przez ZSZ w zakresie kreowania szans zawodowych dla uczniów, w tym poprzez organizację mobilności zagranicznych dla 50 uczniów kształcących się w zawodach technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz. Projekt przewidywał też cele szczegółowe, takie jak:

Cele ilościowe:

- organizację 12-dniowych mobilności dla 50 uczniów ZSZ, w tym dla 25 uczniów z mniejszymi szansami;
- zaangażowanie w zarządzanie projektem przynajmniej 5 pracowników szkoły;
- potwierdzenie zdobytych kompetencji zawodowych uczestników poprzez przygotowanie i wystawienie 50 certyfikatów, które są potwierdzeniem nabytych umiejętności;

- nawiązanie kontaktów międzynarodowych z przynajmniej 3 podmiotami, które pomogą w realizacji kolejnych inicjatyw służących rozwojowi oferty edukacyjnej ZSZ.

Cele jakościowe:

- podniesienie prestiżu szkoły w regionie, jako partnera dla firm i instytucji – także międzynarodowych;
- wymiana doświadczeń i dobrych praktyk z firmami greckimi, a w konsekwencji lepsze dopasowanie oferty edukacyjnej do potrzeb rynku pracy;
- aktywizacja młodzieży, która poprzez udział w praktykach dostała impuls do rozwoju własnych umiejętności;
- rozwinięcie u młodzieży i nauczycieli umiejętności posługiwania się językiem obcym, z naciskiem na język angielski specjalistyczny, który w dzisiejszych czasach jest podstawowym elementem funkcjonowania na europejskim rynku pracy;

- wyrównanie szans młodzieży, która poprzez bliskość Warszawy ma utrudniony dostęp do rynku pracy w porównaniu z rówieśnikami z dużych aglomeracji;
- zwiększenie świadomości kulturowej uczestników i ukształtowanie w nich pozytywnych postaw, takich jak tolerancja, poszanowanie dla odmienności, otwartość na inne kultury;
- rozwój wśród beneficjentów kompetencji zawodowych oraz umiejętności miękkich, które to nie mogą w całości zostać nabyte podczas edukacji szkolnej, a więc powinny zostać uzupełnione o wymiar praktyczny zawodu;
- podniesienie jakości nauczania i wzbogacenie oferty edukacyjnej szkoły;
- zapoznanie z historią, kulturą i obyczajami greckimi;
- zdobycie nowego doświadczenia w obszarze zarządzania projektami międzynarodowymi, potrzebnego do tworzenia kolejnych inicjatyw w przyszłości.

Projekt wpłynął na otwarcie szkolnej społeczności na szerszy kontekst działań w ramach realizowanej współpracy, mogącej przynieść uczestnikom, zaangażowanym nauczycielom, szkole, ale też i całemu środowisku lokalnemu wymierne korzyści w postaci olbrzymiej szansy rozwoju.



Technik żywienia i usług gastronomicznych oraz Kucharz

W ramach realizacji zagranicznych praktyk zawodowych, uczniowie kształcący się w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz wykonywali następujące zadania:

- klasyfikowanie i dobieranie składników oraz półskładników używanych przez obiekt gastronomiczny;
- planowanie produkcji zgodnie z recepturą;
- samodzielne przygotowywanie bielizny i zastawy stołowej oraz innych dodatków towarzyszących procesowi serwowania dań i napojów;
- sporządzanie potraw i napojów w zakładzie gastronomicznym;
- realizacja zamówień.

Ponadto, uczniowie kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych wykonywali następujące zadania:

- przygotowywanie oraz serwowanie napojów;
- przygotowywanie sali restauracyjnej;
- serwis restauracyjny;
- obsługa klientów restauracji zgodnie z zasadami obsługi gościa obiektu gastronomicznego;
- wykonywanie czynności porządkowych w trakcie obsługi gości oraz po ich wyjściu;
- obsługa maszyn, w tym ekspresów, spieniaczy i innych, służących profesjonalnemu przygotowywaniu kaw.

Uczniowie kształcący się w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz nabyli i rozwinęli wiedzę z zakresu:

- zasad organizacji, przygotowania i użytkowania stanowiska pracy – kucharz;
- polityki zarządzania odpadami;
- obsługi urządzeń oraz maszyn używanych w obiekcie gastronomicznym;
- bogactwa produktów, przepisów i sposobów przygotowywania żywności, napojów i półproduktów zgodnych z regionalną kuchnią;

- stosowanych metod utrwalania żywności;
- racjonalnego gospodarowania żywnością i jej zapasami;
- oceny organoleptycznej podawanych potraw;
- porcjowania i dekorowania potraw oraz sposobu ich podawania;
- klasyfikacji i wpływu składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka;
- planowania oraz oceny posiłków i jadłospisów, z uwzględnieniem kwestii klimatycznych prowadzenia działalności.

Uczniowie reprezentujący oba zawody rozwinęli/nabyli także umiejętności z zakresu:

- przygotowywania potraw oraz napojów zgodnie z podanymi przepisami i metodami, uwzględniającymi potrawy regionalne;
- oceny żywności pod względem towaroznawczym;
- klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- przestrzegania zasad oceny jakości żywności;
- odpowiedniego dobierania warunków przechowywania żywności;
- rozpoznawania zachodzących zmian w przechowywanej żywności oraz podczas procesu jej obrabiania;
- właściwego korzystania z urządzeń wykorzystywanych do przechowywania żywności;
- dekorowania i wydawania potraw i napojów.

Dodatkowo, uczniowie kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych rozwinęli wiedzę i umiejętności z zakresu:

- zasad organizacji, przygotowywania i użytkowania stanowisk pracy – kelner, barman;
- zastawy i bielizny stołowej, z uwzględnieniem regionalnej kultury i jej zastosowania;
- określania funkcjonalnego zastosowania pomieszczeń zakładu gastronomicznego;
- zasad obsługi gości obiektu gastronomicznego;
- rodzajów zastawy i bielizny stołowej;
- technik obsługi kelnerskiej.

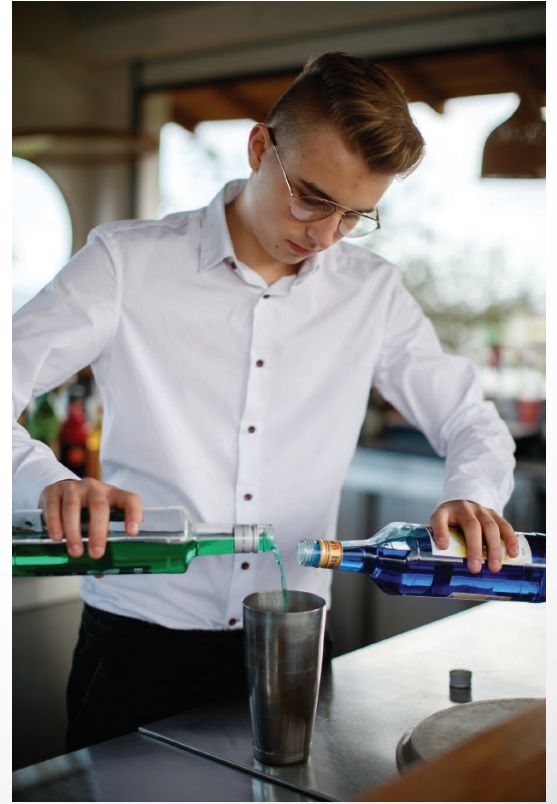














Technik hotelarstwa

W ramach realizacji zagranicznych praktyk zawodowych, uczniowie wykonywali następujące zadania:

- klasyfikowanie obiektów hotelarskich oraz świadczonych usług;
- wykonywanie zadań związanych z pracą recepcji hotelowej zgodnie z poznanymi procedurami;
- praca w dziale służby pięter: prace porządkowe, przygotowywanie jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości – zgodnie z procedurami obowiązującymi w obiekcie hotelowym;
- przygotowywanie i serwowanie posiłków oraz napojów zgodnie z opracowanym jadłospisem;
- samodzielne przygotowywanie bielizny i zastawy stołowej;
- obsługa klientów hotelowych zgodnie z zasadami obsługi gościa obiektu hotelowego;
- realizacja zamówień;
- wykonywanie czynności porządkowych w trakcie obsługi gości oraz po ich wyjściu.

Dzięki realizacji zagranicznej praktyki zawodowej uczniowie zdobywają wykształcenie w ramach kierunku technik hotelarstwa, nabyli i rozwinęli następujące kompetencje:

Wiedza z zakresu:

- zwyczajów i tradycji kultury greckiej jako walorów turystycznych;
- rodzajów i klasyfikacji obiektów hotelowych oraz świadczonych usług;
- rezerwacji usług dla gości indywidualnych i grup;
- odpowiedzialności materialnej dotyczącej wyposażenia obiektu i mienia gości;
- procedur postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości;
- przechowywania żywności i surowców;

- przygotowywania zastawy potrzebnej przy serwowaniu dań i napojów;
- zasad racjonalnego żywienia;
- przepisów sanitarno-epidemiologicznych, dotyczących sporządzania potraw;
- racjonalnego gospodarowania żywnością i jej zapasami;
- oceny organoleptycznej podawanych potraw;
- porcjowania i dekorowania potraw oraz sposobu ich podawania;
- zasad obsługi gości obiektu hotelowego z zapleczem gastronomicznym.

Umiejętności z zakresu:

- organizacji usług dodatkowych w obiekcie hotelowym;
- obsługi maszyn, w tym ekspresów, spieniaczy i innych, służących profesjonalnemu przygotowywaniu różnego rodzaju kaw;
- rozpoznawania potrzeb gości związanych z pobytem w hotelu;
- korzystania z systemów rezerwacyjnych;
- przetwarzania informacji dotyczących przybyłych gości dla innych komórek organizacyjnych obiektu;
- przygotowywania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości hotelowych;
- dbania o czystość części ogólnodostępnych przy wykorzystaniu odpowiedniego sprzętu;
- sporządzania jadłospisów;
- przygotowywania potraw oraz napojów zgodnie z podanymi recepturami i uwzględnieniem potraw regionalnych;
- obsługi przekroju klientów, z uwzględnieniem najbardziej wymagających i niesamodzielnych osób;
- korzystania z regionalnej i międzynarodowej zastawy i bielizny stołowej, uwzględniając regionalne i międzynarodowe normy;
- przestrzegania zasad oceny jakości żywności;
- odpowiedniego dobierania warunków przechowywania żywności;
- właściwego korzystania z urządzeń wykorzystywanych do przechowywania żywności.











Certyfikacja

W celu efektywnej ewaluacji projektu i walidacji jego rezultatów zastosowane zostały następujące narzędzia i certyfikaty:

- zaświadczenia o ukończeniu kursów przygotowujących do mobilności z zakresu języka angielskiego specjalistycznego, podstaw języka greckiego oraz szkolenia kulturowego, dające wyraz aktywności oraz rozwoju uczestników;
- dzienniczki praktyk – były one uzupełniane przez uczniów pod kierunkiem opiekunów. Poza faktem, że pozwalały monitorować realizację ustalonego z partnerem programu stażu, miały również charakter autorefleksyjny dla uczniów, którzy na bieżąco mogli dostrzegać postęp jaki osiąkali poprzez realizowanie kolejnych zadań. Wzrosła tym samym ich świadomość rozwoju, pozwalająca jednocześnie bardziej zmotywować młodych ludzi do dalszej pracy;
- uznanie na poziomie krajowym - realizacja okresu praktyk za granicą została podsumowana wystawieniem przez opiekunów i mentorów oceny końcowej z praktyk zagranicznych, stanowiąc ocenę cząstkową dla praktyk zawodowych uczniów ZSZ. W ten sposób rezultaty projektu zostały zatwierdzone i uwzględnione przy wystawianiu ocen znajdujących się na świadectwie ukończenia danego etapu kształcenia w szkole;
- certyfikat ukończenia stażu wydany przez partnera, zawierający indywidualny wykaz umiejętności zdobytych przez uczniów w trakcie praktyk. Ma on potwierdzać udział w wartościowych praktykach i kompetencje zawodowe. Certyfikat uczestnictwa w projekcie jest jednym z ważniejszych elementów CV, który zwiększy szanse na znalezienie zatrudnienia przez uczniów;

- Europass-Mobilność - dzięki temu dokumentowi, stanowiącemu opisową ocenę zdobytych/rozwiniętych kompetencji zawodowych, językowych i społecznych, rezultaty osiągnięte przez uczestników projektu będą akceptowane przez pracodawców w całej Unii Europejskiej;

- Europass CV oraz Europass Paszport Językowy - dokumenty te zostały przedstawione uczestnikom, wyjaśnione zostały zasady ich przygotowania, a uczniowie otrzymali za zadanie stworzyć je po raz pierwszy przed wyjazdem, a następnie zaktualizowali je po powrocie z mobilności, celem uświadomienia wykonanego kroku w rozwoju zawodowym oraz zachęcenia do dokonywania regularnej ewaluacji i autorefleksji oraz rozszerzania swojego portfolio zgodnie z przyjętymi w Unii Europejskiej wzorcami.





Program kulturowy

W ramach mobilności, partner grecki wywiązał się ze zobowiązań przygotowania dla uczniów ZSZ programu kulturowego. Wdrażany był on przez polskojęzycznych rezydentów i przewodników z ramienia organizacji przyjmującej i miał nie tylko urozmaicić program mobilności, ale również pozwolić przybliżyć uczestnikom grecką historię, kulturę oraz obyczaje. Uwzględnił on przede wszystkim zorganizowanie w dni wolne od zajęć praktycznych całodniowych wycieczek edukacyjno-krajoznawczych.

Chcąc umożliwić uczestnikom lepsze zrozumienie kultury i religijności w Grecji, dla uczniów ZSZ zorganizowane zostały wycieczki do Meteorów, to jest do zlokalizowanego wśród gór w centralnej Grecji kompleksu klasztornego. Na miejscu uczniowie dowiedzieli się jakie są różnice między kościołem prawosławnym, grekokatolickim oraz rzymskokatolickim. Mieli oni również okazję przejść przez proces pisania ikon prawosławnych i zapoznać się z ich znaczeniem w życiu codziennym. Ponadto, pod opieką przewodnika, uczniowie zawitali do jednego z klasztorów, gdzie lepiej przedstawiona została im historia prawosławia oraz przybliżone życie mnichów zakonnych, którzy do tej pory żyją w klasztorach w Meteorach. Wycieczka ta, poza przybliżeniem uczniom kultury Grecji, dała im również możliwość lepiej zrozumieć polską kulturę i religijność oraz dostrzec rozprzestrzenianie się i wymianę kultur między krajami. Drugą ważną wycieczką edukacyjną zorganizowaną przez partnera greckiego było całodienne odwiedzenie i zwiedzanie z przewodnikiem Salonik - drugiego co do wielkości miasta Grecji, będącego świadkiem wielu wydarzeń historycznych, którymi podczas zwiedzania podzieliło się z naszymi uczniami. Dało im ono również możliwość odpoczynku od pracy, z czego wszyscy z chęcią skorzystali.

Program kulturowy to jednak nie tylko zwiedzanie zabytków i miast. Uczniowie podczas wyjazdu wypłynęli na wycieczkę na znaną z filmów wyspę Skiatos. Postawili stopę jakby na pocztówce, wśród białych, ułożonych blisko siebie domów z drewnianymi okiennicami w kolorze niebieskim. Wyspa ta była miejscem, w którym uczniowie dowiedzieli się więcej o historii niepodległości kraju. Podczas tej wycieczki doświadczyli oni również tego, co sprowadza rzesze turystów do Grecji, czyli pięknych plaż.

Ponadto, rezydenci i przewodnicy z ramienia partnera greckiego aktywnie zarządzali czasem wolnym uczniów po zajęciach praktycznych. W jego ramach, organizowali oni wycieczki do pobliskich atrakcji turystycznych takich jak górskie miasteczka: Litochoro, zlokalizowane u podnóża najwyższych szczytów gór Olimpu oraz Paleo Panteleimonas - skansenu historii i smaków greckich. Dzięki temu realizowane mobilności pozwoliły uczniom nie tylko zgłębić tajniki zawodu, ale również poznać kulturę Grecji.











Partner grecki

Wybrany przez ZSZ partnerem do realizacji projektu była firma SAGEM Training Services Ltd, która posiada bogate doświadczenie i wykwalifikowaną kadrę pracowniczą. Czynniki decydującymi o jej wyborze były: potencjał organizacyjny, doświadczenie w realizacji działań mobilnościowych, stosowane metody, a także czynnik geograficzny - wybór rynku, którego gospodarka bazuje na sektorze turystycznym oraz branży gastronomiczno-hotelarskiej. Partner, jako instytucja funkcjonująca na rynku szkoleniowym, tworząc swój zespół z osób będących doświadczonymi managerami, trenerami, a także przewodnikami, tłumaczami i rezydentami turystycznymi, posiada bogate zaplecze organizacyjne oraz szeroką bazę kontaktów, pozwalających na przygotowanie i realizację wartościowych i efektywnych programów edukacyjnych, w tym przede wszystkim praktyk i staży zagranicznych. Partner współpracuje z wieloma obiektami sektora turystycznego, w tym prestiżowymi hotelami, wchodzącymi w skład sieci, ulokowanych na terenie całej Grecji, we współpracy z którymi przygotowuje miejsca praktyk i staży. Dodatkowym czynnikiem jest doświadczenie jej pracowników. Są to osoby potrafiące pracować z młodzieżą, wiedzące jak do niej trafić. Firma jest również doświadczona w realizacji projektów Erasmus+, co pozwoliło czerpać z jej doświadczenia i budować plany podjęcia kolejnych inicjatyw w przyszłości.

Grecja, gdzie niemal 20% PKB jest generowane przez sektor turystyczny, w tym przez branżę hotelarską oraz restauracyjną, stanowi dla naszej szkoły doskonały rynek docelowy. Realizując tam część swoich praktyk uczestnicy mieli okazję poznać realia pracy w kraju, w którym obowiązują wysokie standardy obsługi gości, a także w którym mogli spróbować swoich sił pod okiem najlepszych specjalistów - szefów kuchni, hotelowych managerów itd. Stanowiło to dla nich cenną lekcję, a dla niektórych także skok na tzw. „głęboką wodę”, jednak z pewnością wpłynęło pozytywnie na ich rozwój zawodowy. Ponadto, pobyt w Grecji pozwolił uczniom nie tylko podnieść swoje kompetencje zawodowe, ale również jest wspinałym wspomnieniem i był okazją do poznania lepiej jej atrakcji. Dzięki takiemu doborowi partnera szkoła miała pewność, że młodzież będzie wykonywać powierzone jej zadania pod okiem specjalistów. SAGEM zapewnił nie tylko dobrą realizację programu praktyk, ale również bezpieczeństwo młodzieży, które w przypadku pracy jest najważniejsze. Podjęta w ramach projektu współpraca przyniosła wiele korzyści obu organizacjom, co będzie skutkowało jeszcze wyższym poziomem jakości wspólnych inicjatyw w przyszłości.





PRAKTYKI ZAGRANICZNE SZANSĄ NA ROZWÓJ

**Zespół Szkół Zawodowych
im. ppor. E. Gierczak w Górze Kalwarii**

ul. Dominikańska 9E
05 - 530 Góra Kalwaria
Telefon: 22 727-35-27

www.zszgk.edupage.org
<https://www.facebook.com/gastronomikgk/>