

“Kulinarna Europa - szansa na rozwój”

Nr projektu - 2016-1-PL01-KA102-025908

Projekt Stowarzyszenia Rozwoju Gminy Secemin pod nazwą “Kulinarna Europa - szansa na rozwój” finansowany przez Program Erasmus+ umożliwił w 2017 roku odbycie praktyk w Grecji w miejscowości Nea Mesagkala 29 uczniom Zespołu Szkół nr 3 w Bochni.

Praktyki unijne w ramach Programu Erasmus+ umożliwiają uczniom szczególnie z małych i średnich miejscowości zdobycie doświadczenia w międzynarodowym zespole. Jest to bardzo cenne doświadczenie, a dla wielu jedyna okazja, by poznać procedury europejskich firm i rozwinąć praktyczną znajomość języka obcego. Dlatego właśnie uczestnicy takich praktyk mogą stać się cennymi pracownikami w swojej branży.

Obecność na rynku pracy absolwentów szkół zawodowych zasadniczych i technicznych, którzy odbyli praktyki zagraniczne jest niesłychanie ważna, jeśli chcemy, by usługi świadczone przez polskie przedsiębiorstwa były na europejskim poziomie, a polskie firmy mogły skutecznie konkurować na europejskim rynku.

Przykładem mogą być usługi gastronomiczne i hotelarskie. Projekt Stowarzyszenia Rozwoju Gminy Secemin pod nazwą “Kulinarna Europa - szansa na rozwój” umożliwił w 2017 roku odbycie praktyk w dniach 1-14 maja, w Grecji 29 uczniom Zespołu Szkół nr 3 o kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.



Wspominany projekt o numerze: **2016-1-PL01-KA102-025908** był realizowany przy wsparciu programu Unii Europejskiej Erasmus+: „Kształcenie i szkolenia zawodowe”. Jest to inicjatywa mająca na celu zwiększenie kompetencji młodzieży uczącej się również poza wielkimi ośrodkami miejskimi. Programem Erasmus+ zarządza w Polsce Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji. Uczestniczyli w nim uczniowie przede wszystkim z małych miejscowości, tj. mieszkańców powiatu bocheńskiego.

Młodzież coraz częściej decyduje się na wyjazdy tego rodzaju, ponieważ w stażach zagranicznych widzi możliwość zdobycia nowych umiejętności i cennego doświadczenia, ale nie tylko zawodowego – życiowego również. Radzenie sobie w nowych, często stresujących sytuacjach i warunkach, przełamywanie bariery językowej, czy rozwijanie umiejętności współpracy w międzynarodowej grupie, to tylko niektóre z cennych umiejętności.



Możliwość uczestnictwa w praktykach zagranicznych zdecydowanie poprawia szanse absolwentów nie tylko na lokalnym rynku pracy. Z drugiej strony daje możliwość przedsiębiorcom, by pozyskać pracowników z doświadczeniem w pracy w znanych ośrodkach turystycznych i z praktyczną znajomością języka angielskiego.



Wyjazd na staż poprzedzony był zajęciami przygotowawczymi z języka angielskiego, przygotowania kulturowego i przygotowania pedagogiczno-psychologicznego. W ramach przygotowań uczniowie zdobywali tzw. miękkie kompetencje, jak na przykład umiejętność radzenia sobie ze stresem. Następnie odbywali praktyki w greckich restauracjach i hotelach usytuowanych w turystycznym regionie Tesalii. Praktyki odbywały się między innymi w hotelu Golden Sun Nea Mesagkala, Larissa czy też w Zorbas Tavern w Leptokarya.

Najważniejszym elementem praktyk były zajęcia praktyczne. Uczniowie mogli poznać różnice między kuchniami Polski i Grecji, uczyli się zasad żywienia, projektowali aranżację sali restauracyjnej, poznawali zasady obsługi klienta, tworzenia menu i zapoznawali się ze specjalistycznymi programami komputerowymi.

LG FUTURE NEED KIKA MOBILITY CENTRE– grecki partner polskiego stowarzyszenia jest firmą o dużym doświadczeniu w projektach unijnych. Jej pomoc gwarantowała wysoką jakość praktycznego kształcenia. Uczniowie z Polski mogli zapoznać się z międzynarodowymi standardami pracy w branży gastronomicznej. Natomiast w czasie wolnym mogli zapoznać się z kulturą i sztuką Grecji, poprzez program zajęć kulturalnych, wycieczek. Między innymi do Litochoro, zespołu klasztorów Meteory i Skiathos, oraz wizy w miejscowych przedsiębiorstwach









Polacy i Grecy wspólnie przygotowali dla uczestników staży europejskie certyfikaty Europass-Mobilność. Potwierdzają one zdobycie kwalifikacji zawodowych, a jednocześnie podnoszą konkurencyjność na rynku pracy.

- „Obecnie w całym kraju spotyka się wielu obcokrajowców, którzy korzystają z naszych usług restauracyjnych. Dzięki zagranicznym praktykom uczniowie zapewniają sobie lepszą możliwość w poszukiwaniu na rynku polskim, który coraz częściej potrzebuje pracowników z międzynarodowym doświadczeniem. Dla uczniów, którzy za moment staną się absolwentami, odbyte staże zagraniczne są ważną i wartą polecenia formą rozwoju zawodowego” – *podsumował Piotr Czekaj – Dyrektor Zespołu Szkół Nr 3 im. im. ks. prof. Józefa Tischnera w Bochni*