

RAPORT BENEFICJENTA

**Zespół Szkół nr 3
im. ks. prof. Józefa Tischnera
w Bochni
Organizacja przyjmująca
SAGEM Training Services Ltd.**

Projekt „Artysta w kuchni” II mobilność

2016-1-PL01-KA102-025061



Bochnia 29.06.2018

Zespół Szkół Nr 3 w Bochni w dniach 30.04.2018 – 25.05.2018 roku realizował drugą część projektu „**Artysta w Kuchni**” współfinansowanego z Programu Operacyjnego Wiedza, Edukacja, Rozwój na zasadach programu Erasmus+. Celem projektu było podniesienie kompetencji zawodowych uczniów, zdobycie przez nich nowych doświadczeń, poznanie nowoczesnych rozwiązań jak i zwiększenie potencjału współpracy międzynarodowej wszystkich stron zaangażowanych w projekt. Zrealizowanie tego projektu pozwoli na osiągnięcie długofalowych korzyści przekładających się na rozwój kapitału ludzkiego oraz rozwój sektora kształcenia i szkolenia zawodowego, a także regionalnej gospodarki, o sile której młodzi ludzie będą stanowić w najbliższych latach.

Partnerzy projektu:

- Zespół Szkół Nr 3 w Bochni (Polska),
- SAGEM Training Services Ltd., Office 243 L Marathonos Ave, Agios Stefanos. (Grecja).

Miejsca stażu: Hotel Golden Sun, oraz Hotel San Panteleimon w Grecji.

Czas stażu: 4 tygodnie – 26 dni.

Ilość stażystów: 30 uczniów klas: technik żywienia i usług gastronomicznych i technik hotelarstwa.

Uczniowie przed wyjazdem uczestniczyli w kursach języka angielskiego (30 godzin dla każdego uczestnika) i języka greckiego (15 godzin dla każdego uczestnika), poznawali historię i kulturę Grecji. W trakcie stażu pod nadzorem wykwalifikowanych pracowników hoteli i opiekunów z ramienia szkoły realizowali szczegółowy program stażu, byli oceniani na podstawie karty oceny zawierającej elementy systemu ECVET.





Praktyki umożliwiły uczestnikom poznanie podstaw kuchni greckiej. Każdy dzień był inny, przynosił nowe wyzwania i doświadczenia.

Fotoreportaż ze stażu na stronie FB:

<https://www.facebook.com/Zespół-Szkół-nr-3-w-Bochni-Artysta-w-kuchni-PO-WER-2016-2018>

Młodzież realizowała staż pod nadzorem szefów kuchni i uczyła się jak przyrządzać tradycyjne greckie potrawy takie jak: moussaka, gyros, souvlaki czy tzatziki. Mieli możliwość również wraz z szefem kuchni przygotowywać „tsipoyromezedes”, czyli przystawki i przekąski do tradycyjnego greckiego napoju – tsipouro.

Czynnie pracując w restauracji, młodzież zapoznała się także z wybranymi recepturami oraz dostępnością składników regionalnych, które dominują w greckiej kuchni. Pod okiem doświadczonego pizzermana poznawali tajniki wyrabiania idealnego ciasta na pizzę, oraz poznawali sekrety odpowiedniego doboru składników i metod wypiekania tego przysmaku w zależności od używanego pieca.

Uczniowie mieli możliwość nauczyć się przygotowywać oraz dekorować popularne desery greckie oraz naleśniki w cukierni hotelowej.

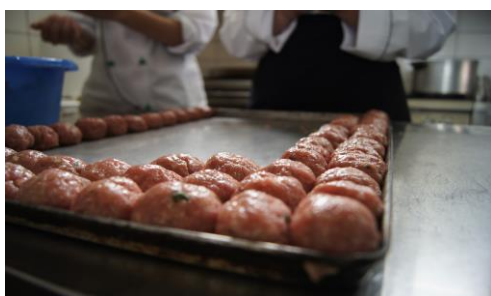




Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt nr 2016-1-PL01-KA102-025061 pt. „Artysta w Kuchni” jest współfinansowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na zasadach programu Erasmus+



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



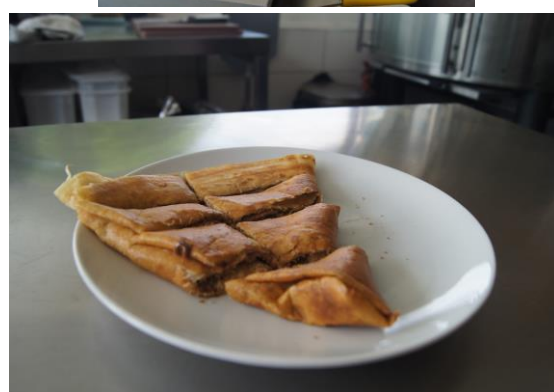
Projekt nr 2016-1-PL01-KA102-025061 pt. „Artysta w Kuchni” jest współfinansowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na zasadach programu Erasmus+



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Projekt nr 2016-1-PL01-KA102-025061 pt. „Artysta w Kuchni” jest współfinansowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na zasadach programu Erasmus+



Uczniowie poznali także zasady podawania i dekorowania potraw kuchni greckiej, przygotowania sali konsumenckiej w zależności od imprezy gastronomicznej i zasady obsługi klienta. Podczas codziennej praktyki w kuchni do zadań młodych ludzi należało przygotowywanie półproduktów, sałatek i dań głównych, napojów, jak również przygotowanie porannego serwisu, obsługa klienta i serwis w restauracji hotelowej, barze oraz przy basenie hotelowym.

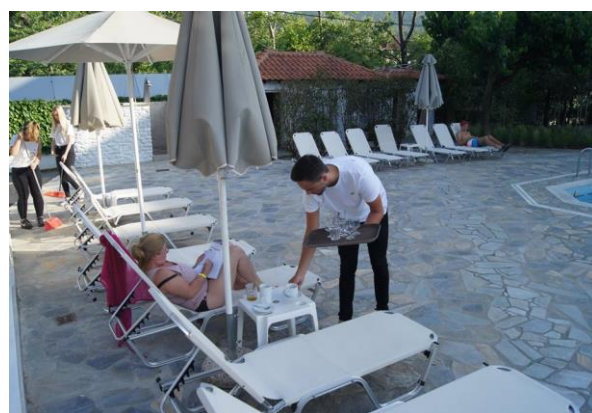




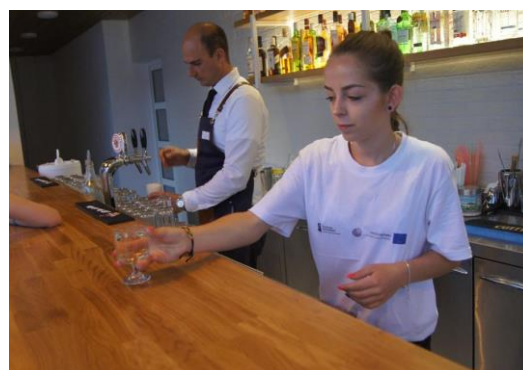
Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



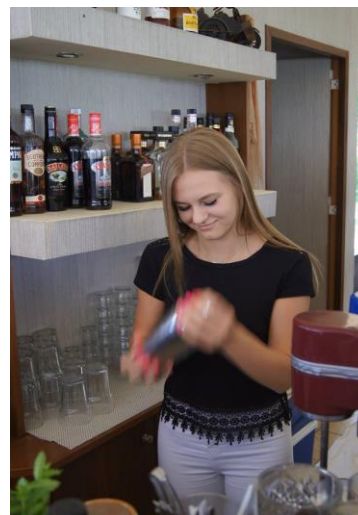
Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

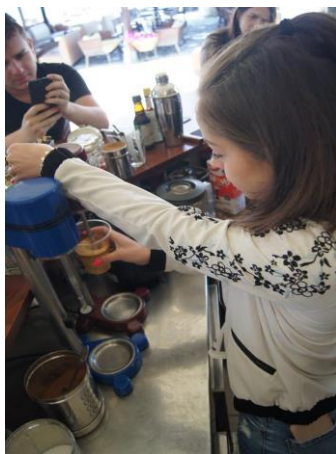


Projekt nr 2016-1-PL01-KA102-025061 pt. „Artysta w Kuchni” jest współfinansowany w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na zasadach programu Erasmus+



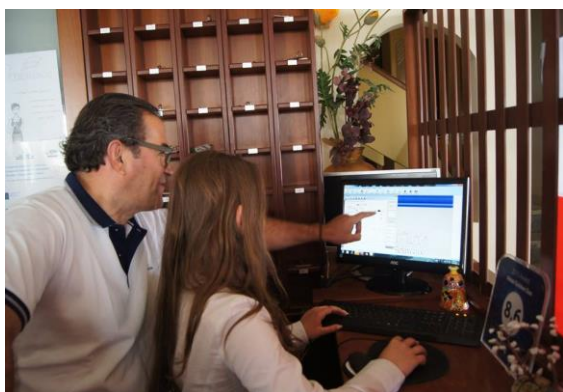
Wszyscy uczestnicy przeszli szkolenie z zakresu przygotowywania, dekorowania i serwowania drinków. Uczyli się obsługi maszyn, w tym ekspresów, spieniaczy, a także technik służących do profesjonalnego przygotowania kawy m.in. typu *fredo* i *frappe*. Zapoznali się również z systemem składania, realizacji i rozliczania zamówień.





Uczniowie klas hotelarskich w związku ze specyfiką swojego zawodu dodatkowo mieli możliwość poznać zasady housekeepingu, zasady obsługi gości w recepcji oraz obsługę systemów rezerwacyjnych stosowanych w hotelach. Dowiedzieli się jak złożyć i potwierdzić rezerwację, jak wystawić fakturę i rozliczyć się z urzędem skarbowym według obowiązujących zasad panujących w Grecji.

Dodatkowo mieli okazję uczestniczyć w wykładzie pt: „Wpływ pozycjonowania na portalach opiniotwórczych na efektywność sprzedaży i ilość rezerwacji w hotelach.”





Przy okazji wykonywania codziennych prac młodzież doskonaliła umiejętności posługiwania się branżowym językiem angielskim i greckim. Życzliwość i pomoc pracowników hoteli i restauracji sprzyjała pokonywaniu bariery językowej i nowych wyzwań zawodowych jakie stanęły przed uczestnikami projektu.

W ramach przygotowania kulturowego i wycieczek edukacyjnych uczestnicy mieli okazję zwiedzić greckie zakłady, w których przekazane zostały im obszerne informacje w zakresie produkcji produktów greckich, wykorzystywanych w restauracjach do sporządzanie potraw. Odwiedzili piekarnię w miejscowości Pyrgetos, gdzie zapoznali się z nowoczesnymi technikami wypiekania chleba, bagietek i ciast. Poznali także zasady produkcji jogurtu greckiego, sera feta i sera podpuszczkowego. W tłoczarni oliwy dokładnie prześledzili drogę od oliwki zebranej z drzewa, aż do oliwy, którą doprawiamy sałatki na naszych stołach. Byli również w rodzinnej winiarni, gdzie właściciel opowiedział im o procesie produkcji wina białego i czerwonego. Mieli możliwość degustacji win lokalnych oraz lokalnego napoju o nazwie tsipouro, produkowanego z wycisków winogronowych.

Zapoznali się również z dostępnymi składnikami lokalnymi podczas wizyty na targu produktów regionalnych, gdzie cała grupa szukała produktów do wybranych potraw na posiłki w kolejnych dniach.

W czasie wolnym młodzież miała zorganizowaną wycieczkę do Starego Panteleimonu, podczas której mogli skosztować regionalnych przysmaków min. miodów z kasztanów i greckiej herbaty.







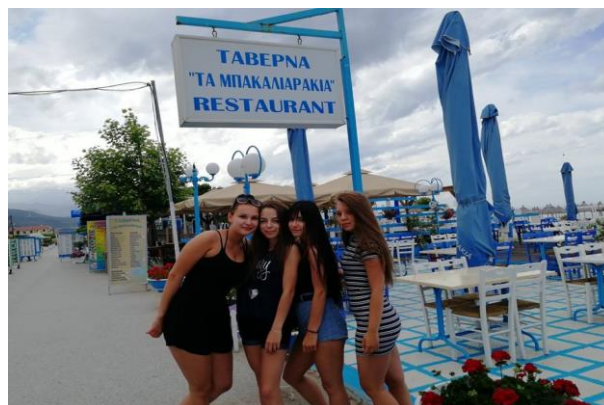
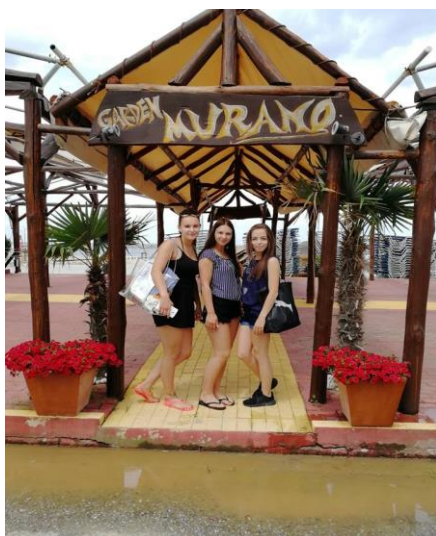


Dla uczestników kształcący się w zawodzie technik hotelarstwa duże znaczenie dla poznania specyfiki zawodu, poszerzenia horyzontów zawodowych i poznania specyfiki branży hotelarskiej miała wizyta edukacyjna i zwiedzanie hotelu i restauracji hotelowej w Poseidon Palace w Leptokarii.



Młodzież w wolnym czasie zrealizowała dodatkowe zadanie zatytułowane: "Różne rodzaje / typy obiektów gastronomicznych i hotelarskich w greckim kurorcie turystycznym". Uczniowie mieli zapoznać z menu lokalnych zakładów gastronomicznych, a także z wystrojem odwiedzanych przez siebie obiektów.





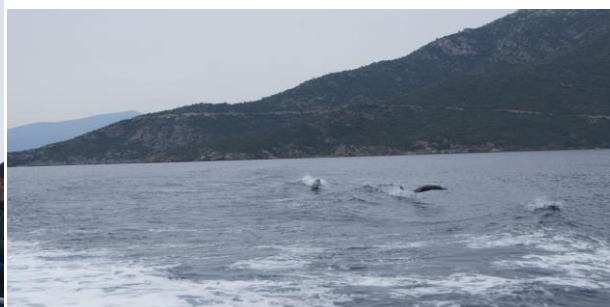
Po pracy, w czasie wolnym stażyści mogli korzystać z kąpiel w Morzu Egejskim, wypoczywać na plaży i korzystać z pięknej, słonecznej pogody oraz miejscowych atrakcji. Czas wolny od zajęć objętych programem stażu wykorzystywany był na niezapomniane i poznawcze przygotowanie kulturowe uczestników projektu. W tym celu w ramach przygotowania kulturowego zrealizowane były wycieczki:

Meteory - gdzie młodzież mogła zwiedzić „Wielki Meteor” - najwyżej położony i najwspanialszy monastyr z męskim klasztorem. Niesamowite miejsce warte obejrzenia i poznania, zdecydowanie zasłużenie znajdujące się na światowej liście dziedzictwa UNESCO, zachwycało pod wieloma względami. To połączenie krajobrazu o wyjątkowo spektakularnej urodzie z obecnością średniowiecznych klasztorów. To cudowne miejsce z pięknymi widokami, pełne niezwykłej atmosfery, wiedzy, kultury i religii prawosławnej. Oprócz wielu cennych informacji, jakie młodzież otrzymała od przewodniczek miała także możliwość poznania sztuki pisania ikon.





Wyspa Skiathos – to kolejna niezapomniana wyprawa/rejs po Morzu, podczas którego poznali znaczenie barw flagi greckiej, detale architektury typowej dla wysp greckich oraz różnice, jakie niewątpliwie są między Grecją kontynentalną a wyspiarską. Mieli możliwość podziwiać piękno wyspy i otoczenia oraz zobaczyć towarzyszy podróży - delfiny. Podczas rejsu poznali typowe greckie tańce tj. Syrtaki i Zorbę.



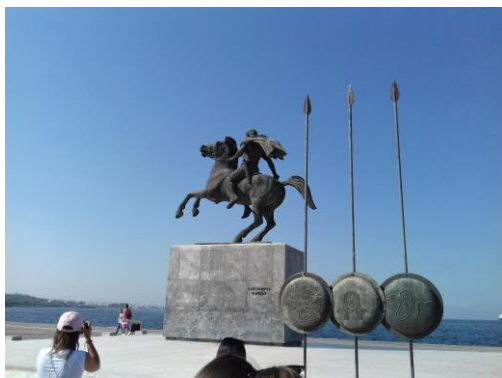


Uczestnicy projektu zwiedzili również miejscowość takie jak:

Thessaloniki – gdzie mieli okazję zobaczyć m.in. posąg Aleksandra Wielkiego na koniu, Białą Wieżę, Łuk Triumfalny Galeriusza, Cerkiew Św. Demetriusza oraz Rotundę - najstarszy zabytek w Thessalonikach pochodzący z przełomu III i IV wieku.

Park Narodowy Olimpu – jeden z dwóch najstarszych Parków Narodowych Grecji oraz schronisko Stavros położone na wysokości 944 m n.p.m. a także Litochoro i jego największą atrakcję, czyli wąwóz rzeki Enipeas.





Młodzież przygotowała w ramach promocji kuchni polskiej niespodziankę dla właścicieli i gości hotelu Golden Sun. Postanowili przyrządzić najbardziej popularną potrawę polską czyli, ruskie pierogi. Sami ułożyli listę potrzebnych składników oraz oszacowali zapotrzebowanie na produkty. Dodatkowo przygotowali prezentację umieszczając w niej zdjęcia ze swojego stażu w tym hotelu.

https://www.youtube.com/watch?v=-sDiR_q1DEI&feature=youtu.be

Młodzież w podziękowaniu od Właściciela hotelu otrzymała podkoszulki z logo szkoły i hotelu.





Wszyscy uczestnicy projektu w ramach przygotowania kulturowego zapoznali się bezpośrednio z typowym sposobem organizowania i spędzania wolnego czasu przez Greków, biorąc udział w przygotowaniach i uczestnicząc w wieczorze greckim.

W wolnym czasie młodzież odpoczywała na plaży, grała w kosza i brała udział w turnieju siatkarskim, ćwiczyła na siłowni na świeżym powietrzu, poznawała greckie tańce m.in. Zorbę. W pochmurne wieczory grali w gry planszowe, kalambury, organizowali dyskoteki i wieczory filmowe.

Mieli również możliwość zapoznać się ze zwyczajami i tradycjami obserwując weselne w Greckim wydaniu.





Po powrocie do szkoły młodzież odbywająca praktykę w ramach projektów unijnych zawsze dzieli się swoją wiedzą i doświadczeniem zdobytym podczas stażu z innymi uczniami, nauczycielami. Spotkanie podsumowujące staż, spotkania na korytarzach szkoły z koleżankami i kolegami, zajęcia z przedmiotów zawodowych, dni otwarte szkoły czy giełdy informacji zawodowej organizowane w powiecie to miejsca gdzie mogą pochwalić się i podzielić swoimi spostrzeżeniami po odbytym stażu. Stażyści zachęcają również innych uczniów do skorzystania z takiej formy odbycia praktyki i pogłębienia wiedzy i umiejętności.

Podsumowując, praktyki w Grecji na pewno umożliwiły uczniom możliwość rozwoju zawodowego i zapewne dla wielu były niesamowitą przygodą, w czasie której poznali inną kulturę, nowych ludzi, nawiązali nowe kontakty osobiste i zawodowe, zobaczyli inny model życia i pracy zawodowej, stali się bardziej komunikatywni, otwarci i odważni, a przy okazji poprawili znajomość języka angielskiego i greckiego.

Uczniowie oprócz zaliczonej śródrocznej praktyki zawodowej otrzymają: certyfikat Europass-Mobilność, certyfikat odbycia stażu w hotelu Golden Sun i hotelu San Panteleimon z elementami ECVET, certyfikat ukończenia kursu języka angielskiego oraz certyfikat ukończenia kursu języka greckiego.

Koordynator projektu - Alina Krakowska.

Osoby towarzyszące uczniom z ramienia szkoły:

- 1. Agnieszka Różyńska*
- 2. Agnieszka Gawłowicz*
- 3. Ewa Góra*
- 4. Katarzyna Kielar-Drabina*

Kurs języka angielskiego prowadziła – Agnieszka Waśniowska

Kurs Języka greckiego – „Kalimera” – Szkolenia językowe.

Reprezentant prawny organizacji wysyłającej – Piotr Czekaj, dyrektor Zespołu Szkół nr 3 w Bochni.

