

## Raport z pobytu uczniów Zespołu Szkół Nr 3 w Bochnia na stażu zawodowym w Grecji

W dniach 11.09.2017r. do 06.10.2017 r. 30 uczniów z Zespołu Szkół Nr 3 im. prof. Józefa Tischnera w Bochni odbyło czterotygodniowy staż zawodowy w Grecji w ramach projektu „ARTYSTA W KUCHNI”, nr projektu - 2016-1-PL01-KA102-025061.

Podstawowym celem projektu, na który Zespół Szkół nr 3 w Bochni uzyskał dofinansowanie z Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój – Kształcenie i szkolenia zawodowe, w kwocie ponad 141 000 Euro, było zrealizowanie śródrocznej praktyki zawodowej wymaganej w podstawie programowej dla uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych i technik hotelarstwa, jak również rozwój zawodowy i osobisty uczestników projektu. Dzięki udziałowi w projekcie młodzież objęta wsparciem mogła poznać nową kulturę, grecką kuchnię, branżę turystyczno-hotelarską, język angielski branżowy oraz nowe rozwiązania techniczne i technologiczne.

Uczniowie przed wyjazdem uczestniczyli w kursie języka angielskiego i języka greckiego, poznawali historię i kulturę Grecji. W trakcie stażu pod nadzorem wykwalifikowanych pracowników hoteli oraz nauczycieli ze szkoły, realizowali szczegółowy program stażu a zdobyte przez nich kompetencje były oceniane na podstawie specjalnej karty oceny zawierającej elementy systemu ECVET (Europejski System Akumulowania i Przenoszenia Osiągnięć w Kształceniu i Szkoleniu Zawodowym).

Praktyki umożliwiły uczestnikom poznanie podstaw kuchni greckiej. Każdy dzień przynosił nowe wyzwania i doświadczenia. Młodzież uczyła się pod nadzorem szefów kuchni przyrządzać tradycyjne greckie potrawy takie jak: moussaka, gyros, souvlaki czy tzatziki.







Uczniowie poznali także zasady podawania i dekorowania potraw kuchni greckiej, przygotowania i aranżacji sali konsumenckiej w zależności od imprezy gastronomicznej a także zasady obsługi klienta. Podczas codziennej praktyki w kuchni do zadań adeptów sztuki kulinarnej należało przygotowywanie półproduktów, sałatek i dań głównych, napojów, jak również obsługa konsumenta i serwis.





Wszyscy uczestnicy przeszli szkolenie z zakresu przygotowywania, dekorowania i serwowania drinków oraz poznali zasady parzenia 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 komputerowych stosowanych 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.

Młodzież miała także okazję obserwować proces wypiekania chleba w miejscowej piekarni, produkcję sera fety i jogurtów greckich, cykl wyłaczania oliwy z oliwek, plantację kiwi, produkcję miejscowego wina i również zapoznała się z zasadami połowu, przygotowania i podawania owoców morza. Uczestnicy stażu uczestniczyli także w warsztatach ze znajomości kuchni greckiej. Wszystkie wizyty edukacyjno - zawodoznawcze do lokalnych przedsiębiorstw umożliwiły naszym kulinarnym entuzjastom i smakoszom poznanie lokalnych greckich produktów, technologii ich przygotowania i podawania.





Dla uczestników kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa duże znaczenie dla poznania specyfiki zawodu i poszerzenia horyzontów zawodowych miało zwiedzanie hotelu i restauracji hotelowej Poseidon Palace.

Uczniowie w ramach przygotowania kulturowego, zaplanowanego w ramach działań projektowych, zapoznali się bezpośrednio z typowym sposobem organizowania i spędzania wolnego czasu przez mieszkańców Grecji, biorąc udział w przygotowaniach i bezpośrednio uczestnicząc w wieczorze greckim w hotelu San Panteleimon.





Po pracy, w czasie wolnym praktykanci mogli korzystać z kąpielii 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 zrealizowane były wycieczki po Grecji: Meteory - gdzie młodzież mogła zwiedzić „Wielki Meteor” - najwyżej położony i najwspanialszy monaster z męskim klasztorem.

Kolejna niezapomniana wyprawa to rejs po Morzu Egejskim na wyspę Skiathos, gdzie kręcone były sceny do popularnego musicalu „Mamma Mia”. Uczniowie podczas rejsu zapoznali się z typowymi greckimi tańcami i ciekawostkami historycznymi związanymi z wyspą a także na samej już wyspie z typową dla regionu zabudową i kolorystyką zabudowań. Po zwiedzaniu wypoczywali na plaży Koukounaries słynącej ze złotego piasku.



Uczestnicy projektu zwiedzili również ciekawą lokalną miejscowość min. Paralie, Litohoro, skąd turyści wybierają się na szczyt Olimpu. Odwiedzili również muzeum regionalne w Tesali oraz na poznali Salonikach i Wergini.



W czasie wolnym od pracy uczestnicy mogli korzystać z infrastruktury sportowej hoteli: grali w kosza, ćwiczyli aerobic pod okiem instruktorki, zażywali kąpiele w borowninie i nauczyli się tańczyć greckie tańce min. Zorbę.



Podsumowując, praktyki w Grecji na pewno dały uczniom możliwość rozwoju zawodowego i zapewne dla wielu były niesamowitą przygodą. W czasie wolnym poznali kulturę Grecji, nowych interesujących ludzi, nawiązali nowe kontakty osobiste i zawodowe, zobaczyli inny model życia, pracy zawodowej i odpoczynku. Uczestnicy 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 Dias z elementami ECVET, certyfikat ukończenia kursu języka angielskiego oraz certyfikat ukończenia kursu języka greckiego.