

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Relacja z pierwszych praktyk zawodowych w ramach Projektu



Czwartego września do kraju powróciła piętnastoosobowa grupa Uczestniczek i Uczestników projektu, którzy jako pierwsi uczestniczyli w zagranicznych praktykach zawodowych w ramach projektu „Europejski Program Doskonalenia Nauczycieli Branży HoReCa”.

W Projekcie bierze udział w sumie 90 Nauczycieli/lek zawodu kucharz i kelner z całej Polski. Zostali oni podzieleni na sześć grup i będą realizować program doskonalenia zawodowego podczas dwutygodniowych praktyk zagranicznych w kraju z dobrze rozwiniętą branżą HoReCa. Na początku projektu wiedza i umiejętności uczestników została gruntownie sprawdzona, zarówno na płaszczyźnie dydaktycznej jak i na płaszczyźnie kulinarnej/obsługi konsumenta ([Relacja ze spotkania diagnostycznego](#))

Zakończona właśnie praktyka odbywała się w przepięknej, górskiej miejscowości Madesimo we Włoszech. Uczestników i uczestniczki projektu gościł **Stefano Masanti** – posiadający gwiazdkę Michelin właściciel hotelu i Szef Kuchni restauracji Sport Hotel Alpina oraz **Rafaella Mazzina** – ekspertka w zakresie kelnerstwa. Nauczyciele mogli wziąć w niej udział bezpłatnie dzięki współfinansowaniu projektu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Podzieleni na podgrupy zgodne z nauczaniem kierunkiem (kucharz/kelner) Nauczyciele spędzili czternaście intensywnych dni z dala od zwyczajowych miejsc pracy i domów rodzinnych. Wszystko to po to, by na własnej skórze sprawdzić jakie warunki panują w rzeczywistych warunkach pracy – w restauracji, do której mogą później trafić ich uczniowie. Podczas praktyk nauczyciele realizowali program doskonalenia zawodowego stworzony podczas konferencji „Doskonalenie Kadry Szkół Zawodowych z Branży HoReCa”, która odbyła się w Lidzbarku warmińskim pod koniec czerwca 2011r. ([Relacja z konferencji](#)).



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Dziewięć kucharek poznało od podstaw pracę we wszystkich kuchniach działających w profesjonalnych restauracjach: zimnej, gorącej, deserowej oraz okolicznościowej. Pracując codziennie przez minimum 8 godzin praktykantki miały szansę nie tylko zweryfikować swoją wiedzę teoretyczną, ale również odkryć smaki, zapachy i potrawy, o których często tylko słyszały. Po odbyciu praktyk owoce morza, mięsa, przyprawy i desery nie są już dla nich żadną tajemnicą.



Co w tym czasie robiło sześćoro kelnerów? Również nie próżnowali. Poznali zasady serwisu przy wszystkich posiłkach: śniadaniu, lunchu i kolacji. Uczyli się przygotowywania sali na przyjęcie gości, serwowania dań, poznawali menu, by móc je przybliżyć gościom. Poznali rodzaje i elementy zastawy, uczyli się zwrotów grzecznościowych oraz ćwiczyli serwis przy posiłkach innych praktykantów a nawet zwykłych gości hotelu. Duża doza nowej wiedzy teoretycznej i praktycznej sprawiła, że takich pracowników nie powstydziałaby się najlepsza restauracja w kraju.

Można by zastanawiać się dlaczego praktyki zawodowe dla nauczycieli są takie ważne. Czemu powinny odbywać się w prawdziwych i dobrze funkcjonujących przedsiębiorstwach. Odpowiedź jest bardzo prosta. Zawód nauczyciela to połączenie pasji, wiedzy i chęci do ciągłego dokształcania się. Nauczyciel nigdy nie spoczywa na laurach, nie pozwala, by jego wiedza straciła na aktualności. Jak inaczej bowiem może przygotować swoich uczniów to pracy, która czeka na nich po zakończeniu szkoły? Wierzmy, że takich, idealnych nauczycieli przedmiotów zawodowych jest i będzie coraz więcej.

Już dziś na stronie internetowej projektu www.horeca.fnm.pl można oglądać [relację fotograficzną z tego wyjazdu](#). Relacja filmowa już w najbliższych dniach znajdzie się zarówno na stronie i na kanale projektu na [youtube](#).

