

# Raport Ewaluacyjny z Realizacji Projektu Akredytacyjnego Erasmus+ VET dla ZSOIZ Lubień i ZS1 Hrubieszów w Konsorcjum z Flying Colours Sp. z o.o.

## I. Wprowadzenie

W ramach programu Erasmus+ sektor VET, konsorcjum złożone z Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Lubniu (ZSOIZ Lubień), Zespołu Szkół nr 1 w Hrubieszowie (ZS1 Hrubieszów) oraz Flying Colours Sp. z o.o. (lider konsorcjum) przeprowadziło projekt o nr 2024-1-PL01-KA121-VET-000212948 w terminie 13.10-26.10.2024 mający na celu organizację zagranicznych praktyk zawodowych dla uczniów w Nei Pori, Grecja. Projekt ten został zrealizowany przy wsparciu lokalnego partnera, Olympus Education Services Single Member P.C., odpowiedzialnego za organizację praktyk na miejscu.

Celem projektu było umożliwienie uczniom zdobycia praktycznych umiejętności zawodowych w międzynarodowym środowisku, poprawa ich kompetencji językowych, międzykulturowych oraz zwiększenie ich szans na rynku pracy. Projekt obejmował udział 30 uczniów, z których 15 uczęszcza na kierunek technik hotelarstwa w ZSOIZ Lubień, a kolejnych 15 kształci się na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych w ZS1 Hrubieszów. Program praktyk został dostosowany do specyfiki obu tych kierunków, aby jak najlepiej odpowiadać na potrzeby zawodowe uczestników.

---

## II. Cele Projektu

Projekt miał na celu osiągnięcie szeregu założeń edukacyjnych i rozwojowych, które przyczyniłyby się do kompleksowego wzrostu kompetencji zawodowych, językowych i społecznych uczestników. Główne cele obejmowały:

1. **Podniesienie poziomu praktycznych kompetencji zawodowych** – Praktyki miały umożliwić uczniom zdobycie praktycznych umiejętności i doświadczenia w zakresie hotelarstwa oraz gastronomii, zgodnie z wymaganiami współczesnego rynku pracy.
2. **Wzrost kompetencji językowych i międzykulturowych** – Uczniowie mieli szansę rozwijać umiejętności posługiwania się językiem angielskim oraz umiejętność komunikacji w środowisku wielokulturowym, co stanowiło istotny atut w pracy w sektorze usług.
3. **Przygotowanie uczniów do pracy w międzynarodowym środowisku** – Udział w projekcie miał nauczyć uczniów, jak adaptować się do różnych kultur i norm pracy, rozwijać ich elastyczność i umiejętność pracy w różnych kontekstach zawodowych.
4. **Wzmocnienie pozycji absolwentów na rynku pracy** – Poprzez udział w zagranicznych praktykach, potwierdzonych certyfikatami i Europass Mobility, uczniowie mieli zwiększyć swoje szanse na znalezienie zatrudnienia w sektorze hotelarstwa i gastronomii.

### III. Proces Rekrutacji i Procedura Odwoławcza

**Rekrutacja uczestników projektu** odbyła się w sposób otwarty i zgodny z zasadami równości szans. Etapy rekrutacji obejmowały:

1. **Ogłoszenie naboru** – Wszyscy uczniowie zostali poinformowani o możliwości udziału w projekcie, przedstawiono im zasady oraz wymagania dotyczące kwalifikacji. Na tym etapie szczegółowo omówiono kryteria rekrutacyjne, w tym wyniki w nauce, szczególnie z przedmiotów zawodowych, znajomość języka angielskiego oraz postawę ucznia.
  2. **Etap selekcji kandydatów** – Proces kwalifikacyjny został przeprowadzony przez komisję rekrutacyjną, złożoną z nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz doradców zawodowych, którzy oceniali spełnienie poszczególnych kryteriów.
  3. **Procedura odwoławcza** – Uczniowie, którzy nie zakwalifikowali się, mieli możliwość wniesienia odwołania, które było rozpatrywane przez komisję. Procedura ta miała zapewnić pełną przejrzystość i równość szans dla wszystkich zainteresowanych.
- 

### IV. Zajęcia Przygotowawcze dla Uczniów

Aby w pełni przygotować uczniów do udziału w praktykach, przed wyjazdem zorganizowano kompleksowy cykl zajęć przygotowawczych, który obejmował:

1. **Zajęcia językowe** – Kursy języka angielskiego koncentrowały się na specjalistycznym słownictwie oraz scenariuszach komunikacyjnych, które uczniowie mogli napotkać w trakcie praktyk zawodowych. Uczestnicy doskonalili umiejętność prowadzenia rozmów zawodowych oraz komunikacji interpersonalnej.
2. **Zajęcia kulturowe** – Przedstawiono uczestnikom elementy kultury greckiej, w tym tradycje, obyczaje, różnice społeczne i styl życia Greków. Zajęcia te pozwoliły uczniom lepiej zrozumieć i przystosować się do nowego środowiska, minimalizując trudności adaptacyjne.
3. **Zajęcia pedagogiczne** – Przygotowanie pedagogiczne miało na celu rozwinięcie umiejętności współpracy, adaptacji w nowym środowisku oraz radzenia sobie w sytuacjach stresowych, co było istotnym elementem w pracy w wielokulturowym zespole.

Zajęcia przygotowawcze spotkały się z bardzo pozytywnym odbiorem uczniów, którzy uznali je za pomocne w oswojeniu się z wyzwaniem, jakie niesie praca za granicą.

---

## **V. Rola Flying Colours Sp. z o.o. i Wkład Szkół**

**Flying Colours Sp. z o.o.**, pełniące rolę lidera konsorcjum, miało kluczowe znaczenie w zakresie organizacji projektu, zarządzania logistyką oraz monitorowania realizacji zadań:

1. Koordynacja formalności związanych z wyjazdem uczniów, przygotowanie dokumentacji oraz zapewnienie zgodności z wymogami Erasmus+.
2. Organizacja transportu, zakwaterowania oraz bezpośredniego wsparcia logistycznego.
3. Monitoring realizacji praktyk oraz współpraca z partnerem greckim Olympus Education Services, który zapewnił odpowiednie stanowiska pracy dla uczestników.

**Szkoły ZSOIZ Lubień oraz ZS1 Hrubieszów** były odpowiedzialne za rekrutację uczniów oraz zapewnienie im wsparcia pedagogicznego. Dzięki przygotowaniu uczniów przez nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz pedagoga uczestnicy mieli szansę maksymalnie wykorzystać czas spędzony na praktykach.

---

## **VI. Realizacja Praktyk w Nei Pori**

W Nei Pori uczniowie podjęli praktyki w lokalnych przedsiębiorstwach zajmujących się gastronomią i hotelarstwem. Praktyki miały charakter intensywny i obejmowały różne aspekty pracy w zawodzie:

### **Uczniowie ZS1 Hrubieszów – Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych**

Uczniowie z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych mieli okazję doskonalić swoje umiejętności kulinarno-gastronomiczne. Dzięki pracy w profesjonalnych kuchniach i restauracjach zyskali wiedzę na temat różnych aspektów gastronomii śródziemnomorskiej oraz poznali zasady pracy w międzynarodowym środowisku. Czynności wykonywane przez uczniów obejmowały:

1. **Przygotowywanie Potraw Kuchni Greckiej i Śródziemnomorskiej**
  - Uczniowie uczyli się przygotowywania popularnych greckich dań, takich jak musaka, souvlaki, tzatziki, sałatka grecka oraz tradycyjnych dań morskich, zgodnie z lokalnymi recepturami i metodami przyrządzenia.
  - Zdobywali umiejętności krojenia i porcjowania składników, przygotowywania aromatycznych marynat, a także komponowania posiłków zgodnie z zasadami estetyki kulinarnej.
  - Mieli okazję poznania świeżych, lokalnych składników charakterystycznych dla kuchni śródziemnomorskiej, takich jak oliwki, oliwa, sery, owoce morza i różnorodne przyprawy.
2. **Obsługa Profesjonalnego Sprzętu Kuchennego**
  - Uczniowie zdobywali doświadczenie w obsłudze profesjonalnych urządzeń gastronomicznych, takich jak grille elektryczne, piece konwekcyjno-parowe, frytkownice przemysłowe oraz krajalnice.
  - Uczyli się zasad bezpieczeństwa i higieny pracy przy korzystaniu z profesjonalnych narzędzi i urządzeń, zwracając szczególną uwagę na standardy wymagane w branży gastronomicznej.

### **3. Przestrzeganie Zasad Higieny i Bezpieczeństwa**

- Uczniowie przyswajali zasady systemu HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), które regulują sposób postępowania z żywnością w profesjonalnych kuchniach.
- Przestrzegali standardów sanitarno-higienicznych, regularnie myjąc i dezynfekując powierzchnie robocze, stosując odzież ochronną oraz dbając o odpowiednie przechowywanie surowców.

### **4. Organizacja i Obsługa Posiłków**

- Uczniowie uczestniczyli w pełnym procesie przygotowywania posiłków – od przyjmowania zamówień, przez ich realizację, po wydawanie gotowych dań klientom.
- Współpracowali z personelem kuchennym i kelnerami, ucząc się efektywnej komunikacji w zespole oraz zasad harmonijnej pracy w restauracji.
- Rozwijali umiejętności organizacyjne, takie jak zarządzanie czasem, planowanie procesu przygotowywania potraw oraz synchronizacja działań między kuchnią a salą restauracyjną.

### **5. Bezpośrednia Obsługa Klienta**

- Uczniowie mieli okazję uczyć się zasad profesjonalnej obsługi gości, od powitania, przez przyjmowanie zamówień, po wydawanie posiłków i dbałość o zadowolenie klienta.
- Rozwijali umiejętności komunikacyjne, pracując bezpośrednio z klientami, również tymi zagranicznymi, co wymagało od nich znajomości języka angielskiego oraz umiejętności rozwiązywania ewentualnych problemów.

---

## **II. Uczniowie ZSOIZ Lubień – Technik Hotelarstwa**

Uczniowie kształcący się na kierunku technik hotelarstwa zdobywali praktyczne doświadczenie w pracy hotelowej, poznając różnorodne aspekty funkcjonowania obiektów hotelowych, w tym obsługę recepcji, dbałość o komfort gości oraz zarządzanie codziennymi operacjami hotelarskimi. Czynności wykonywane przez uczniów obejmowały:

### **1. Obsługa Recepcji**

- Uczniowie przyjmowali rezerwacje telefoniczne i internetowe, wpisując je do systemu rezerwacyjnego, a także uczestniczyli w procesie meldowania i wymeldowania gości.
- Pomagali gościom w kwestiach organizacyjnych, takich jak informowanie o dostępnych usługach, organizacja transportu czy wskazywanie lokalnych atrakcji turystycznych.
- Rozwijali umiejętności interpersonalne i językowe, niezbędne do pracy z gośćmi o różnych narodowościach, wymagające grzeczności, precyzji oraz umiejętności rozwiązywania problemów.

### **2. Opieka nad Gośćmi i Organizacja Pobytu**

- Uczniowie pełnili rolę asystentów hotelowych, dbając o komfort gości, udzielając im informacji oraz reagując na ich potrzeby.

- Uczyli się, jak budować pozytywne relacje z gośćmi, oferując im pomoc w organizacji pobytu, odpowiadając na pytania oraz zajmując się indywidualnymi życzeniami.
  - Rozwijali kompetencje związane z zarządzaniem doświadczeniem gościa, mające na celu zapewnienie wysokiego poziomu satysfakcji klientów.
- 3. Zarządzanie Rezerwacjami i Dokumentacją**
- Uczniowie zdobywali praktyczne umiejętności w obsłudze systemów rezerwacyjnych, przyjmując nowe rezerwacje, aktualizując dane oraz monitorując dostępność pokoi.
  - Poznawali zasady prowadzenia dokumentacji hotelowej, takiej jak raporty z dziennej działalności, karty meldunkowe oraz faktury, co zwiększyło ich świadomość w zakresie zarządzania obiektem hotelarskim.
  - Dzięki kontaktowi z procedurami administracyjnymi uczniowie nabywali umiejętności organizacyjne oraz poznawali specyfikę pracy z danymi osobowymi gości.
- 4. Utrzymanie Czystości i Dbanie o Standardy Pokojów**
- Uczniowie zajmowali się przygotowywaniem pokoi dla nowych gości, dbając o odpowiednie wyposażenie, czystość oraz estetykę wnętrza zgodnie z normami hotelu.
  - Pracowali z zespołem zajmującym się housekeepingiem, poznając standardy czystości oraz zasady organizacji pracy w zakresie codziennego utrzymania porządku.
  - Nabyli umiejętności związane z logistyką i koordynacją prac, które są kluczowe w utrzymaniu wysokiego standardu pokoi i części wspólnych w hotelach.
- 5. Organizacja Usług Dodatkowych dla Gości**
- Uczniowie pomagali w organizacji dodatkowych usług, takich jak śniadania w pokoju, wynajem samochodów, transfery z lotniska oraz organizacja wycieczek, co wymagało od nich wysokiej elastyczności oraz zaangażowania.
  - Uczyli się, jak dostosowywać ofertę do indywidualnych potrzeb gości, rozwijając kompetencje sprzedażowe oraz umiejętności promowania usług hotelowych.
- 6. Rozwiązywanie Problemów i Obsługa Reklamacji**
- Uczniowie uczyli się rozwiązywania problemów zgłaszanych przez gości, takich jak brakujące wyposażenie w pokoju, zmiana rezerwacji czy problemy techniczne.
  - Rozwijali umiejętność reagowania w sytuacjach trudnych i konfliktowych, co jest kluczowe dla budowania pozytywnego wizerunku hotelu.
  - Praktyczne doświadczenia związane z obsługą reklamacji oraz rozwiązywaniem problemów pomogły im nauczyć się opanowania, cierpliwości oraz szukania kompromisów.

---

Dzięki intensywnemu programowi praktyk w Grecji, uczniowie obu kierunków nie tylko zdobyli cenne doświadczenie zawodowe, ale także umiejętności kluczowe dla przyszłych pracowników branży hotelarskiej i gastronomicznej. Dostosowanie zakresu praktyk do specyfiki zawodów umożliwiło uczestnikom kompleksowy rozwój w europejskich realiach.

---

## VII. Kompetencje i Umiejętności Zdobyte przez Uczestników

Projekt wpłynął na rozwój szerokiego wachlarza kompetencji zawodowych i osobistych:

1. **Umiejętności praktyczne i zawodowe** – Praktyki zapewniły uczestnikom doświadczenie zawodowe, zwiększając ich biegłość w wykonywaniu zadań typowych dla ich kierunków.
2. **Rozwój językowy** – Dzięki pracy w anglojęzycznym środowisku uczniowie przełamali bariery językowe i poszerzyli swoje słownictwo.
3. **Kompetencje międzykulturowe** – Codzienne interakcje z pracownikami z Grecji i innych krajów nauczyły uczniów tolerancji i otwartości na inne kultury.
4. **Kompetencje miękkie** – Praca w dynamicznym i wymagającym środowisku przyczyniła się do wzrostu pewności siebie, umiejętności pracy w grupie oraz radzenia sobie z wyzwaniami.

---

## VIII. Certyfikaty i Dokumenty Europass Mobility

Po zakończeniu praktyk, każdy uczestnik otrzymał:

- **Certyfikat imienny** od Olympus Education Services, potwierdzający odbycie praktyk zawodowych.
- **Europass Mobility** – dokument ceniony na rynku pracy, potwierdzający kwalifikacje zawodowe oraz doświadczenie zdobyte za granicą.

---

## IX. Wnioski i Podsumowanie

Projekt VET programu Erasmus+ dla ZSOIZ Lubień i ZS1 Hrubieszów zakończył się sukcesem, przyczyniając się do wszechstronnego rozwoju uczestników. Wszystkie zakładane cele zostały zrealizowane, a zdobyte przez uczniów kompetencje zawodowe i interpersonalne znacząco zwiększyły ich szanse na zatrudnienie.

Pozytywne opinie wyrażone przez uczniów po powrocie potwierdzają zarówno indywidualne ankiety wypełnione w systemie Beneficiary Module, jak i karty oceny praktyk zawodowych sporządzone po powrocie do szkoły. Uczniowie wyrazili zadowolenie z jakości organizacji praktyk, możliwości rozwijania umiejętności zawodowych oraz atmosfery współpracy, jaka panowała między nimi a pracownikami placówek goszczących w Grecji.

Na zakończenie projektu wszyscy uczestnicy otrzymali imienne certyfikaty od partnera OES, potwierdzające odbycie praktyk i zdobyte umiejętności zawodowe. Otrzymali również dokumenty Europass Mobility, zatwierdzone przez partnera oraz dyrektora szkoły wysyłającej, które są cenione na rynku pracy w całej UE. Dzięki temu uczniowie zwiększyli swoje szanse na zatrudnienie, posiadając dokumentację uznawaną przez europejskich pracodawców. Sukces projektu podkreśla wartość współpracy międzynarodowej w kształceniu zawodowym i zachęca do realizacji podobnych działań w przyszłości.