



Erasmus+



Grecka gastronomia w praktyce, czyli jak uczniowie zdobywali nowe doświadczenia

„Zagraniczne staże gwarancją wysokiej jakości kształcenia zawodowego”, to kolejny projekt **Stowarzyszenia na rzecz Warszawy, Edukacji, Studentów i Tolerancji WEST**, w którym tym razem, mogło wziąć udział uczniowie z naszej szkoły, kształcących się na kierunku gastronomia. Dwutygodniowe praktyki zostały zorganizowane przy wsparciu programu Unii Europejskiej Erasmus+, w październiku 2015 r. w turystycznym regionie Tesalii w Grecji.

Poza głównym celem projektu, jakim był rozwój umiejętności zawodowych uczniów, ważne było pobudzenie w uczestnikach kreatywności oraz umiejętności radzenia sobie w międzynarodowym, odmiennym kulturowo środowisku pracy i życia.

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, przełamanie bariery językowej, czy rozwijanie umiejętności współpracy w międzynarodowej grupie, to tylko niektóre z cennych umiejętności – wyjaśnia Artur Waligóra, wiceprezes Stowarzyszenia WEST.

Jednak najważniejszym elementem stażu, który odbywał się m.in. w przepięknym hotelu Delphi Beach, były zajęcia praktyczne, dzięki którym uczniowie mogli poznać różnice pomiędzy polską a grecką kuchnią, poznawali zasady żywienia, projektowali wnętrza sal restauracyjnych, uczyli się zasad obsługi klientów, używali specjalistycznych programów komputerowych, czy układali menu. Uczniowie poznali również nowoczesne standardy w europejskiej branży gastronomicznej i greckie tradycje w dziedzinie organizacji usług gastronomicznych i podnieśli swoje kompetencje językowe, także w zakresie terminologii zawodowej. Wszyscy stażyści mieli okazję zobaczyć i odczuć na własnej skórze, jak funkcjonują greckie obiekty gastronomiczne, mogli porównać lokalne warunki i zasady pracy z warunkami polskimi. Ponadto poznali zasady współpracy w zespole międzynarodowym, europejskie przepisy BHP, techniki pracy i słownictwo typowe dla branży gastronomicznej. Ze szkoleń skorzystali również nauczyciele przebywający na wyjeździe – skonfrontowali oni swoją wiedzę teoretyczną z praktyką i obecnie panującymi trendami w branży HoReCa.

Wycieczki realizowane w dni wolne od praktyk, w ramach programu kulturowego, przybliżyły młodzieży kolebkę antycznej kultury i tradycji, a bardzo pouczające spotkanie w Ambasadzie Polskiej w Atenach zapoznało uczniów z możliwościami handlu pomiędzy Polską i Grecją. Ponadto młodzież zwiedziła ateński Akropol, odwiedziła słynne stanowisko archeologiczne w Delfach, miała także okazję własnoręcznie pozyskać oliwę z oliwek tłoczoną tradycyjnymi metodami w fabryce oliwy.

Pełni wrażeń i szczęśliwi uczestnicy praktyk wrócili do kraju, przywożąc ze sobą wiele wspomnień i zawodowych doświadczeń. Po powrocie wszyscy uczniowie otrzymali wydane w dwóch wersjach językowych (po angielsku i po polsku) europejskie certyfikaty **Europass-Mobilność**, które potwierdzają kwalifikacje zawodowe i podnoszą konkurencyjność ich posiadaczy na europejskim rynku pracy.

Wszystkim stażystom serdecznie gratulujemy!





Erasmus+

