



Gastronomia na stażu w Grecji

Sześć uczennic z naszej Szkoły, które kształcą się w kierunku gastronomicznym w terminie 19 – 30 kwietnia bieżącego roku, razem z 12 uczniami z Zespołu Szkół w Jabłoniu odbyła praktyki w greckich hotelach i zakładach gastronomicznych. Staż był realizowany przez firmę Constant Sp. z o.o. w ramach projektu „Kulinarna Polska w Unii Europejskiej – startem w dorosłe życie zawodowe” nr POWERVET-2016-1-PL01-KA102-025739, współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój.

Dzięki praktykom stażyści mogli poznać przepisy greckiej kuchni, nauczyli się pracy w zagranicznych przedsiębiorstwach branży gastronomicznej. Większość pracy odbywała się w hotelach, gdzie młodzież mogła nauczyć się od kucharzy tradycyjnych przepisów mięsnych, rybnych, warzywnych oraz poznać składniki i metody przyrządzania i obróbki. Poznali także zasady przechowywania, magazynowania i odpowiedniego składowania żywności i produktów. Dodatkowym szkoleniem był krótki kurs baristy, gdzie pod profesjonalnym okiem barmana nauczyli się przyrządzać najpopularniejsze kawy pite w Grecji np. zimna kawa frappe, fredo espresso i cappuccino, tradycyjna grecka kawa przyrządzana w tygielku. Prócz pracy w kuchni i barze uczniowie pracowali również na serwisie restauracyjnej, obsługiwali wydawanie dań i dbali o wygląd sali.

W ramach stażu gastronomowie dowiedzieli się jak funkcjonuje duże przedsiębiorstwo produkujące oliwę z oliwek, poznali dokładnie proces produkcji, metody przechowywania oraz właściwości samego produktu. Podobnie było w tradycyjnej greckiej piekarni, gdzie można było nauczyć się wypieków, poznać niezbędne sprzęty oraz maszyny.

Nie tylko kompetencje zawodowe to korzyść wyniesiona ze stażu. W weekendy organizowany był program kulturowy w ramach którego uczestnicy poznali wiele ciekawych zakątków Grecji, m.in. odbyli rejs statkiem na przepiękną wyspę Skiathos, na której był też czas wolny na plażowanie i zwiedzanie; w miejscowości Kalampaka udali się do największego, prawosławnego klasztoru, jednego z kilkunastu zbudowanych na wzniesieniach skalnych tworząc ich zespół zwany – Meteory. W czasie wolnym od praktyk organizator zapewniał nam różne atrakcje np. lekcje tańca greckiego, aerobik, animacje.

Staż w Grecji dał możliwość jego uczestnikom na zdobycie niezbędnej praktyki oraz umiejętności w zawodzie gastronom, ale także na rozwinięcie kompetencji interpersonalnych, możliwości komunikacji w języku angielskim, przełamaniu barier, pracy w międzynarodowym środowisku oraz poznania kultury Grecji, jej mieszkańców, tradycji i zwyczajów. Te dwa tygodnie zostaną na długo w naszych wspomnieniach...



Projekt pt.: „Kulinarna Polska w UE – startem w dorosłe życie zawodowe”

nr 2016-1-PL01-KA102-025739 jest współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój





Constant Sp. z o.o.

realizuje projekt dofinansowany z Funduszy Europejskich pt. „Kulinarna Polska w UE – startem w dorosłe życie zawodowe” nr POWERVET-2016-1-PL01- KA102-025739

Celem projektu jest zwiększenie mobilności zawodowej wśród młodzieży kształcącej się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Poszerzenie ich kompetencji i umiejętności zawodowych, lingwistycznych oraz osobowościowych. Praktyki w zagranicznych przedsiębiorstwach z branży gastronomicznej przyczynią się do zdobycia umiejętności m.in. w zakresie:

- obsługi maszyn i urządzeń w zawodzie gastronom
- poznania zasad magazynowania, przechowywania i zabezpieczania żywności
- przyrządzania lokalnych greckich potraw oraz zapoznanie się z narodowymi produktami
- zapoznania się z lokalnymi przedsiębiorstwami produkujące m.in. takie wyroby jak oliwa z oliwek, ser feta

Dofinansowanie projektu z UE: 61 158,00 EUR

