



DG Edukacja i Kultura
Program „Uczenie się przez całe życie”
Leonardo da Vinci



NICEA

30 maja – 20 czerwca 2010 r.

***Europejskie kształcenie zawodowe kreatywnego pracownika
w drodze ponadnarodowych staży***

staż młodzieży klas gastronomicznych

Zespołu Szkół nr 1 – Technikum nr 1 w Grodzisku Mazowieckim

NR UMOWY 09-LdV/M09/k/06332/IVT/328

Okres realizacji mobilności od 1 lutego 2010 r. do 1 stycznia 2011 r.

**PROGRAM „UCZENIE SIĘ PRZEZ CAŁE ŻYCIE”
Leonardo da Vinci IVT - Mobilność**

*Projekt został zrealizowany przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej
w ramach Programu „Uczenie się przez całe życie”*



DG Edukacja i Kultura
Program „Uczenie się przez całe życie”
Leonardo da Vinci

***Europejskie kształcenie zawodowe
kreatywnego pracownika
w drodze ponadnarodowych staży***



Organizacja Wysyłająca – Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim

Organizacja Goszcząca – Stowarzyszenie Restauratorów w Nicei

UNION PATRONALE DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET METIERS DE LA NUIT CÔTE D'AZUR

CELE PROJEKTU:



- * Poprawa pod względem jakościowym i ilościowym ogólnoeuropejskiej mobilności osób biorących udział w początkowym etapie szkolenia i kształcenia zawodowego
- * **Doskonalenie umiejętności posługiwania się językiem obcym, z naciskiem na terminologię fachową**
- * Promowanie wiedzy o innych kulturach i obyczajach
- * **Kształtowanie postaw tolerancji i otwartości wobec różnic rasowych, etnicznych i religijnych**
- * Zwalczanie uprzedzeń i stereotypów
- * **Poznanie aspektów pracy zawodowej w odmiennych warunkach kulturowych i językowych**
- * Poznanie zasad pracy w zespole różnym kulturowo i językowo
- * **Podniesienie poziomu wiedzy i kwalifikacji zawodowych uczestników**

Charakter wyjazdu: staż zawodowy w zakładach gastronomicznych w Nicei
120 godzin kuchnia / obsługa konsumenta
Uczestnicy: 32 uczniów klas gastronomicznych ZS nr 1 techników żywienia i gospodarstwa domowego



Projekt odpowiada na potrzeby

GMINY, WOJEWÓDZTWA, KRAJU:

- Promocja
- Podniesienie jakości usług gastronomiczno-hotelarskich
- Zatrudnienie wykwalifikowanych pracowników
- Rozwój sektora

SZKOŁY:

- Poprawa jakości kształcenia
- Wzrost konkurencyjności na rynku edukacyjnym
- Szersza oferta praktyk zawodowych
- Rozwijanie współpracy z polskimi i francuskimi praktykodawcami
- Zyskanie prestiżu
- Poprawa wyników rekrutacji
- Zapewnienie uczniom udanego startu zawodowego



NICE LE 31 MAI 2010
LYCEE PAUL AUGIER

LYCEE TECHNIQUE
GRODZISK MAZOWIECKI

Projekt odpowiada na potrzeby



PRAKTYKODAWCÓW POLSKICH:

- Pozyskanie doświadczonych pracowników, co przełoży się na jakość usług

PRAKTYKODAWCÓW FRANCUSKICH:

- Pozyskanie pracowników z Polski - potrzeba francuskiego rynku pracy

UCZESTNIKÓW:

- Zdobyć doświadczenia zawodowego w dziedzinie gastronomii
- Podniesienie kwalifikacji zawodowych i językowych (język francuski, w tym zawodowy)
- Znaleźcie atrakcyjnej pracy
- Mobilność zawodowa
- Usamodzielnienie się
- Nabranie pewności siebie
- Wykształcenie poczucia przynależności do Wspólnoty Europejskiej



NICE LE 31 MAI 2010
PLACE MASSENA

LYCEE TECHNIQUE
GRODZISK MAZOWIECKI

Korzyści zawodowe:

- **Zdobycie nowych kwalifikacji i doświadczenia zawodowego z gastronomii (kuchnia / obsługa konsumenta)**
- Poznanie kuchni francuskiej, regionu, kultury, obyczajów, nawyków żywieniowych
- **Poznanie specyfiki funkcjonowania francuskiej restauracji**
- Praca z produktami typowymi dla kuchni regionu, np. owoce morza, różne rodzaje oliwek i warzyw
- **Uzyskanie dokumentu Europass Mobilność oraz polsko – francuskiego certyfikatu, wystawionego przez Organizację Goszczącą i Wysyłającą**



Korzyści językowe:

- **Skuteczne komunikowanie się w języku obcym**
- Prawidłowe wykonywanie zadań zleconych przez szefów kuchni / sali
- **Realizacja zamówień konsumentów**
- Poprawienie sprawności posługiwania się językiem francuskim, w tym zawodowym
- **Dążenie do doskonalenia umiejętności językowych**
- Zachęcanie innych do uczenia się języków obcych



Korzyści społeczne / osobiste



- **Umiejętność pracy w zespole różnym kulturowo**
- Pokonanie stresu i szybka aklimatyzacja
- **Dyscyplina, samodzielność, wzrost pewności siebie, tolerancji**
- Otrzymanie wysokich ocen, pochwał i ofert pracy od praktykodawców
- **Kreatywność, wdrożenie się do kształcenia przez całe życie**
- Wychowanie przedsiębiorczości i świadomości uczestniczenia we Wspólnocie Europejskiej



- 100% stażystów odbyło szkolenia w ramach przygotowania
- **100% ukończyło staż, otrzymując pochwały i wysokie oceny**
- 100% uzyskało dokumenty, potwierdzające odbycie stażu:
Europass Mobilność i polsko –francuski certyfikat
- **Stażyci biorą udział w dodatkowych zajęciach z języka francuskiego, by doskonalić sprawność językową**
- Chwalono ich za obowiązkowość, sumienność, punktualność, chęć uczenia się, komunikatywność
- **Otrzymali oferty pracy od francuskich i polskich praktykodawców**



W czasie pobytu w Nicei uczestnicy

- odbywali staż pod bezpośrednim nadzorem szefa kuchni / sali
- **złożyli wizytę w Szkole Gastronomiczno - Hotelarskiej LYCÉE RÉGIONAL HÔTELIER et de TOURISME PAUL AUGIER**
- * spotkanie z pracownikami i uczniami
- * wykład dyrektora na temat systemu szkolnego we Francji
- * poznanie zasad funkcjonowania restauracji pedagogicznych, w których uczniowie odbywają praktykę zawodową
- **realizowali atrakcyjny program kulturowy**



**Program
kulturowy**

Nicea

Cannes

Monaco

Biot

Antibes

Grasse



DG Edukacja i Kultura

Program „Uczenie się przez całe życie”

Leonardo da Vinci

Realizacja projektu łączy się z promocją miasta, regionu i kraju



- Za działalność na rzecz Grodziska Mazowieckiego, w tym pomoc w realizacji projektu **Honorowy Konsul Polski w Nicei** – Michel Forkasiewicz **otrzymał** z rąk Burmistrza **Nagrodę Człowieka Roku**
- Uczniowie ZS nr 1 – **uczestnicy projektu to bohaterowie filmu** emitowanego w Kuchni.tv, wyprodukowanego przez CANAL+ Cyfrowy przy udziale Francusko-Polskiego Funduszu Współpracy - **„Pewnego dnia będę szefem kuchni”**, który pokazuje drogę ich zawodowego rozwoju – także staż w Nicei
- **Stażyci spotkali się z nicejskimi mediami**
 - * Pozowali do zdjęć na Placu Massena dla tamtejszej prasy
 - * Udzielali wywiadów w miejscach stażu dla **TV France 3**
- Wzięli udział w pokazie kulinarnym Roberta Sowy



Nagroda Człowieka Roku
dla Honorowego Konsula Polski w Nicei



DG Edukacja i Kultura

Program „Uczenie się przez całe życie”

Leonardo da Vinci

**Prezydent Stowarzyszenia Restauratorów –
Hubert Boivin otrzymał za swoją
działalność, w tym współpracę z naszą
szkołą, francuskie odznaczenie państwowe.**

**W uroczystości wzięli udział przedstawiciele
władz Nicei i regionu, Starosta Grodziski
oraz delegacja
Zespołu Szkół nr 1**





DG Edukacja i Kultura
Program „Uczenie się przez całe życie”
Leonardo da Vinci



Cele projektu są zbieżne z regionalną i lokalną polityką

Jej priorytety to:

- **Podniesienie poziomu wykształcenia / kwalifikacji zawodowych**
 - **Upowszechnienie znajomości języków obcych**
 - **Poprawa mobilności i zwiększanie szans na zatrudnienie**
- * Obserwuje się **rosnące potrzeby** rozwijającej się w naszym regionie **branży gastronomiczno – hotelarskiej** w kwestii zatrudnienia wykwalifikowanych pracowników, władających językami obcymi
- * **Przyjęcie młodych profesjonalistów wpłynie na wzrost jakości usług, świadczonych przez zakłady**
- * Widząc potrzebę **lepszego przystosowania szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy**, warszawskie hotele (praktykodawcy) są zainteresowane **pozyskaniem wykwalifikowanych pracowników, zdobywających doświadczenie poza granicami kraju**





DG Edukacja i Kultura
Program „Uczenie się przez całe życie”
Leonardo da Vinci

- Dzięki projektowi nawiązano kontakt ze Stowarzyszeniem Restauratorów, Honorowym Konsulem Polski, restauratorami i dyrekcją Szkoły w Nicei
- **Planowane są kolejne projekty oraz wymiana uczniów i nauczycieli przedmiotów zawodowych**
- Podejmie się kroki, zmierzające do uznawalności we Francji naszych dokumentów, potwierdzających wykształcenie zawodowe
- **Restauratorzy wyrazili chęć przeprowadzenia w Polsce lekcji pokazowych dla uczniów ZS nr 1**
- Stażyści zamierzają wrócić do Francji (oferty pracy)
- **W ZS nr 1 otwiera się klasę – technik kucharz, odpowiadając na wzrost zainteresowania kształceniem w dziedzinie gastronomii**



DG Edukacja i Kultura
Program „Uczenie się przez całe życie”
Leonardo da Vinci



Projekt został zrealizowany przy wsparciu finansowym Komisji Europejskiej w ramach programu „Uczenie się przez całe życie”



DG Edukacja i Kultura

Program „Uczenie się przez całe życie”

Leonardo da Vinci

- **Planuje się uruchomienie, wzorem szkoły z Nicei, szkolnej restauracji pedagogicznej**
- Członkostwo w Europejskim Stowarzyszeniu Szkół Hotelarsko-Turystycznych AEHT pozwoli na udział w zjazdach i konkursach zagranicznych oraz nawiązanie kontaktów ze szkołami gastronomiczno-hotelarskimi w Europie
- **Poszerzy się współpracę z polskimi praktykodawcami (utworzenie klas patronackich, lekcje pokazowe prowadzone przez szefów kuchni, prelekcje na temat zakładów z branży gastronomiczno-hotelarskiej)**
- Wprowadzono modyfikację programu nauczania języka francuskiego;
rozszerzenie o treści z zakresu gastronomii i hotelarstwa



Ewaluacja wykazała, że założone cele zostały osiągnięte w bardzo wysokim stopniu

- Uczestnicy zdobyli nowe doświadczenie zawodowe
- **Złożono im oferty pracy i zaproszono do Nicei za rok**
- Zebrali pochwały i wysokie oceny od francuskich i polskich opiekunów
- **Zrozumieli, że niezbędne jest dalsze szkolenie umiejętności językowych**
- Zachęcają innych do uczenia się języków obcych oraz udziału w zagranicznych stażach i konkursach
- **Wystosowano pisma informacyjne do Konsula Polski w Lyonie, MEN, Ambasady Francji, Prefekta ALPES-MARITIMES**
- **Honorowy Konsul Polski w Nicei prowadzi działania upowszechniające na terenie Francji**



Wręczenie Europass Mobilność



DG Edukacja i Kultura
Program „Uczenie się przez całe życie”
Leonardo da Vinci

- Po powrocie ze stażu uczestnicy **zaprezentowali nabyte umiejętności** przed społecznością szkolną i zaproszonymi gośćmi, **przygotowując i serwując potrawy** typowe dla kuchni francuskiej
- Wzięli udział w **Dniu Otwartym dla gimnazjalistów**, komentując prezentację, dokumentującą staż





DG Edukacja i Kultura
Program „Uczenie się przez całe życie”
Leonardo da Vinci

O czym nie można zapomnieć czyli atuty naszego projektu





DG Edukacja i Kultura
Program „Uczenie się przez całe życie”
Leonardo da Vinci

- **Wiarygodny partner**
- **Prawidłowa współpraca obu stron**
(podpisanie umów dwustronnych; precyzyjne ustalenie zadań partnerów)
- **Uzgodniony/opracowany z partnerem, możliwy do zrealizowania program stażu**
- **Sprawdzone, spełniające wymagania miejsca odbywania stażu**
- **Racjonalna kalkulacja budżetu; bieżąca kontrola wydatków i ich dokumentowanie**
- **Właściwe przygotowanie uczestników do odbywania stażu (nacisk na podnoszenie umiejętności językowych i komunikatywność)**
- **Profesjonalna opieka pedagogiczna i merytoryczna (sprawowana przez osoby, znające ideę projektu, zaangażowane w jego realizację)**



DG Edukacja i Kultura
Program „Uczenie się przez całe życie”
Leonardo da Vinci



Życzymy powodzenia!

Dziękujemy za uwagę!



DG Edukacja i Kultura
Program „Uczenie się przez całe życie”
Leonardo da Vinci

Prezentację przygotowała Anna Wrona
wicedyrektor Zespołu Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim
koordynator projektu