Reklama

0957978/00

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Publikacja współfinansowana ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

3. Wspólne elementy zawarte w programach kursów i praktyk zawodowych.
Poprzez uczestnictwo w projekcie „Będę atrakcyjnym pracownikiem" uczniowie ZSGH mieli możliwość zdobycia nowych, atrakcyjnych kwalifikacji praktycznych potwierdzonych certyfikatami, w zawodach: barman, sommelier, kucharz – ryby i owoce morza oraz zdobycia doświadczenia zawodowego podczas praktyk w renomowanych warszawskich hotelach i restauracjach. Uczestnicy kursu barmańskiego I i II stopnia zapoznali się z historią cocktailu, etyki zawodowej i sylwetki barmana, poznali wiedzę z zakresu procesów produkcji napojów alkoholowych, zapoznali się z wyposażeniem cocktail baru. Oprócz tego poznali podstawy miksjologii, technik i układania receptur miksjologicznych oraz kulturę spożywania napojów alkoholowych.
Zakres wiedzy przekazanej uczestnikom kursu sommelierskiego I i II stopnia obejmował wprowadzenie do degustacji win, zasady upraw winnej latorośli oraz klasyfikacje win połączonych z zajęciami praktycznymi. Warsztaty degustacyjne obejmowały zasady łączenia win z potrawami oraz ekonomiczne aspekty pracy sommeliera.
Kurs kucharski I i II stopnia miał charakter zajęć praktycznych z zakresu technik kulinarnych dotyczących przyrządzania ryb i owoców morza wraz z vademecum wiedzy na temat produktów wykorzystywanych w tego rodzaju kuchni oraz zagadnieniami dotyczącymi ryb i owoców morza w kuchni światowej w zakresie m.in. techniki sporządzania ryb i owoców morza.
Podczas praktyk zawodowych uczestnicy zdobywali doświadczenie w bezpośrednim kontakcie z gośćmi w hotelach i restauracjach, uczyli się szybkiego i sprawnego wykonywania zadań na swoim stanowisku i poznawali standardy obowiązujące w miejscu pracy. Opinie opiekunów praktykantów świadczyły o tym, ze zdecydowana większość młodzieży odbywającej praktyki sprostała wymaganiom i wykonywała swoje zadania na wysokim poziomie. Program praktyk w każdym zawodzie składał się z trzech części: wprowadzenia do zakładu gastronomiczno-hotelarskiego (m.in. szkolenie bhp, zapoznanie się ze strukturą placówki, zakresem czynności, regulaminem itp.), części praktycznej – gastronomicznej (m.in. nauka odpowiedniego magazynowania produktów, poznanie sprzętu i technik wykonywania zadań) oraz części finansowej (m.in. sporządzanie rozliczeń, nauka obsługi kas). Niewątpliwie praktyki zawodowe przyczyniły się do podniesienia wartości rynkowej uczestników, którzy mieli okazję pokazać się z najlepszej strony i nawiązać współpracę z pracodawcami.
Programy kursów i praktyk zawodowych zostały skonstruowane przez nauczycieli ZSGH w taki sposób, aby uzupełniać się wzajemnie i aby uczniowie oprócz zdobywania nowych praktycznych umiejętności rozwijali i doskonalili siebie – przyszłych pracowników branży HoReCa, swoją postawę, etykę zawodową.

4. Promowanie aktywności i inicjatyw szkoły, upowszechnienie dobrych praktyk.
Projekt „Będę atrakcyjnym pracownikiem" oprócz realizacji kursów i praktyk zawodowych obejmował również spotkania z pracodawcami, zorganizowane w formie targów pracy.
Podczas targów pracy pracodawcy mieli doskonałą okazję do wymiany kontaktów oraz zaprezentowania absolwentom kursów zawodowych historii swojej placówki, obowiązujących w niej standardów i warunków zatrudnienia.
Spotkania z pracodawcami były przede wszystkim okazją do oceny umiejętności nabytych przez certyfikowanych barmanów, sommelierów i kucharzy o specjalności ryby i owoce morza oraz do wymiany informacji i przekazania absolwentom nowoczesnych kursów zawodowych broszur na temat danej placówki, ale także do upowszechnienia ciekawych i efektywnych inicjatyw podjętych przez ZSGH.
Szkoła dzięki działaniom realizowanym w ramach projektu stała się bardziej rozpoznawalna, atrakcyjna, stała się szkołą, w której kolejni uczniowie chcą podjąć naukę, co znajduje swój wyraz podczas spotkań informacyjnych z kandydatami, Dni Szkoły, Targów Edukacyjnych.

5. Współpraca pomiędzy ZSGH a Projektodawcą.
Projektodawcą projektu „Będę atrakcyjnym pracownikiem" jest Miasto Stołeczne Warszawa – Dzielnica Praga - Południe m.st. Warszawy. Projekt otrzymał kwotę dofinansowania z Europejskiego Funduszu Społecznego w wysokości blisko 500 000 zł, a prawie 70 000 zł kosztów projektu stanowi wkład własny projektodawcy. W ramach projektu zakupiono sprzęt dydaktyczny na potrzeby kursów zawodowych na kwotę ok. 70 000 zł – sprzęt ten pozostanie do dyspozycji uczniów ZSGH Majdańska po zakończeniu realizacji projektu.
Zarówno uzyskanie dofinansowania, jak i efektywna realizacja celów projektu, nie byłyby możliwe, gdyby nie ukierunkowanie pomysłodawcy i projektodawcy na problemy szkolnictwa zawodowego i chęć wspólnego ich rozwiązywania. Ścisła i dobra współpraca kadr obu jednostek od momentu zgłoszenia projektodawcy pomysłu na projekt, poprzez jego wdrażanie aż do osiągnięcia zakładanych celów, przyczyniły się do zwiększenia szans zawodowych 144 uczniów ZSGH, którzy wzięli udział w projekcie w latach 2010-2011 oraz uatrakcyjnienia kształcenia zawodowego dla obecnych i przyszłych uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Majdańskiej 30/36 w Warszawie.

Szczegółowe informacje dotyczące realizacji wszystkich działań projektu znajdą Państwo na stronie www.zsgh.edu.pl. Serdecznie zapraszamy.

UCZESTNICY O PROJEKCIE:

Damian, barman: *Kurs barmański i praktyki zawodowe to kolejna szansa poznania tego zawodu od kuchni oraz spotkania z ludźmi pracującymi w zawodzie i dalszy rozwój pod okiem specjalistów w swojej dziedzinie.*

Izabela, sommelier: *Podstawową korzyścią, jaką osiągnęłam dzięki uczestnictwu w projekcie, jest zdobycie dodatkowej wiedzy, poszerzenie umiejętności i zdobycie doświadczenia zawodowego – miałam okazję poznać sposób pracy w restauracji i dowiedzieć się, jak wygląda zarówno obsługa gościa, jak i przygotowanie lokalu do przyjmowania gości. Otrzymałam też propozycję podjęcia pracy w zakładzie, w którym odbyłam praktykę zawodową.*

Tobiasz, barman: *Dzięki udziałowi w projekcie „Będę atrakcyjnym pracownikiem" ukończyłem kurs barmański I stopnia, czego w inny sposób nie mógłbym zrealizować. Umożliwi mi to poszukiwanie pracy w tym kierunku po ukończeniu szkoły.*

Monika, kucharz: *Nauczyłam się, jak zgodnie pracować w grupie.*

Paweł, barman: *Sądzę, że projekt bardzo konkretyzuje moje cele i wyznacza mi wyraźną ścieżkę rozwoju zawodowego, gdzie mogę określić swoje plany i podjąć się ich realizacji. Atrakcyjny pracownik to taki, który ciągle rozwija swoją wiedzę zawodową, jest otwarty na nowe rozwiązania i nie boi się trudnych wyzwań.*

Maciej, sommelier: *Ćwiczenia praktyczne na kursie zawodowym pozwoliły mi poznać zasady obsługi gościa i metody otwierania win. Dzięki miesięcznym praktykom łatwiej nawiązuję kontakt z klientami, zdobyłem pewność w czynnościach kelnerskich, np. w poruszaniu się z tacą, a także poznałem ludzi, którzy mają dużą wiedzę i chcą się nią podzielić z innymi.*

Beata, kucharz: *Na praktykach nauczyłam się interesujących technik gotowania i wielu nowych przepisów.*

Monika, sommelier: *Na kursie zawodowym zdobyłam wiedzę, dzięki której będę miała większą szansę na znalezienie pracy w przyszłości, a już teraz pomagam rodzicom w doborze win do potraw.*

Miasto Stołeczne Warszawa
Dzielnica Praga - Południe m. st. Warszawy
ul.Grochowska 274, 03-841 Warszawa
tel.: (22) 338 01 90, e-mail: projekt-zsgh@o2.pl

Zespół Szkół
Gastronomiczno - Hotelarskich
ul. Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa
tel.: (22) 870 36 32, www.zsgh.edu.pl