



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



„ W podróż do świata wiedzy i doświadczenia. Tajniki kuchni południowej Hiszpanii”

„Projekt ten realizowany był przy wsparciu Wspólnot Europejskich jako „Staże i praktyki zagraniczne dla osób kształcących się i szkolących zawodowo” realizowanego przez FRSE w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego – Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki na zasadach Programu Leonardo da Vinci, będącego częścią Programu Uczenie się przez całe życie.

Za wszelkie treści rozpowszechniane w ramach projektu odpowiada wyłącznie jego beneficjent – Zespół Szkół w Czerwionce-Leszczynach). Narodowa Agencja oraz Komisja nie ponoszą odpowiedzialności za sposób wykorzystania informacji, publikacji i materiałów powstałych w związku z realizacją projektu.”

Spis Treści

| | |
|---|----|
| O projekcie..... | 2 |
| Uczestnicy i rezultaty projektu | 2 |
| Przygotowania do wyjazdu | 4 |
| Współpraca z partnerem..... | 5 |
| O praktykach | 6 |
| Staż widziany oczami uczestników – opinie | 6 |
| Certyfikaty | 9 |
| Dokument Europass Mobility | 9 |
| Informacja i promocja | 10 |

O projekcie

Uczestnikami projektu - stażystami byli uczniowie Zespołu Szkół w Czerwionce-Leszczynach o specjalności technik żywienia i gospodarstwa domowego (6 osób). Uczestniczyli oni w stażach zorganizowanych w trzech restauracjach w Maladze (Hiszpania). Staż przeprowadzono zgodnie z planem od **16 do 27 czerwca 2014**, natomiast realizację projektu rozpoczęto w listopadzie 2013.

Celem projektu było wsparcie uczestników w zdobywaniu atrakcyjnej wiedzy, umiejętności i kwalifikacji zawodowych i przyczynienie się do poznania przez beneficjentów zawodowego jęz. hiszpańskiego, a także poznanie obcej kultury oraz metod i organizacji pracy - tak, aby wykorzystać je w polskich realiach. Udział w stażu miał polepszyć szanse na start zawodowy przyszłych pracowników i ułatwić im znalezienie atrakcyjnego zajęcia, a także stanowić znaczące wsparcie w wypadku założenia przez stażystę – po ukończeniu szkoły – własnej działalności gospodarczej. Być może staż pośrednio przyczyni się do powstania nowych miejsc pracy w regionie (uczniowie pochodzą z różnych miejscowości).

Z raportu ewaluacyjnego sporządzonego po zakończeniu stażu wynika, że kompetencje beneficjentów znacząco wzrosły i że cele założone w projekcie zostały w pełni osiągnięte. Wzrosła pewność siebie uczestników, poznali oni metody pracy w europejskim, wielokulturowym środowisku, odkryli w sobie nowe możliwości rozwoju zawodowego oraz wzrosła ich samoocena i umiejętność komunikacji w obcych językach. Przede wszystkim uczestnicy projektu podwyższyli swoje umiejętności zawodowe o unikalne elementy związane z nauczaniem zawodem (poznali wiele przepisów na potrawy kuchni południowej Hiszpanii, zapoznali się z obróbką wstępną i ciepłą świeżych owoców morza i ryb), przełamali barierę komunikowania się w języku obcym w miejscu pracy.

Każdy z uczestników otrzymał dokument Europass Mobility opisujący dokładnie jakie korzyści zawodowe oraz dodatkowe osiągnął uczestnik odbywając staż. Uczestnicy otrzymali także od organizacji przyjmującej certyfikat odbycia stażu oraz zaświadczenie ukończenia kursu gotowania typowej hiszpańskiej potrawy - paelli.

Uczestniczki projektu:

- KRYSTEK Monika
- PIŁA Klaudia
- ROŻEK Bożena
- WDOWIŃSKA Kinga
- WIĘCŁAWSKA Kinga
- WOJTOŃ Anna



Rezultaty projektu:

Dla uczniów:

Rezultaty twarde:

- nabycie kompetencji językowych (j. hiszpański) na poziomie A1
- zrealizowanie 35 godzin kursu j. hiszpańskiego w Polsce i Hiszpanii
- ukończenie kursu gotowania paelli (certyfikat)

Rezultaty miękkie:

Rozwój zawodowy -

- nabycie umiejętności pracy w zespole i pracy indywidualnej
- nabycie umiejętności korzystania z technologii informatycznej (tworzenie Europass CV, prezentacji Power Point, wypełnianie online raportów)
- nabycie umiejętności zawodowych i doświadczenia w obsłudze urzędów gastronom.
- podniesienie kwalifikacji zawodowych, umożliwiających dalszą naukę i zwiększających szansę na znalezienie pracy zgodnej z oczekiwaniami uczestników
- podniesienie poziomu wiedzy i kompetencji w trakcie wymiany doświadczeń

Rozwój osobisty:

- podniesienie poziomu samooceny
- poprawa wizerunku i autoprezentacji
- wzrost samodzielności
- większa obowiązkowość i zdyscyplinowanie
- nabycie umiejętności radzenia sobie ze stresem
- wzrost poczucia odpowiedzialności za wykonywane zadania
- nabycie umiejętności komunikacyjnych (kontakty interpersonalne)

Umiejętności praktyczne:

- umiejętność wypełniania formularzy, sporządzania dokumentów
- wzrost umiejętności sprawnego posługiwania się mapami, przewodnikami, rozkłady jazdy, a także zarządzania środkami finansowymi i czasem wolnym

kompetencje kulturowe:

- wykształcenie kompetencji międzykulturowych: otwartości, akceptacji, tolerancji
- zmiana postawy i opinii wobec odmienności kulturowej, przełamanie stereotypów nt. mieszkańców Hiszpanii
- poznanie historii i kultury Hiszpanii

Dla nauczycieli:

Opiekun grupy stażystów - nauczyciel gastronomicznych przedmiotów zawodowych dzięki możliwości zapoznania się z nowymi metodami organizacji pracy w hiszpańskich zakładach pracy, a także sposobem prowadzenia praktyk, z pewnością wykorzysta swoje obserwacje w celu jeszcze lepszej jakości prowadzonych zajęć, zarówno teoretycznych jak i praktycznych. Przeżycie praktyk wraz z nauczaną przez niego młodzieżą, pozwoliło lepiej ją

poznać oraz bardziej adekwatnie odpowiadać na jej potrzeby edukacyjne. Udział w projekcie poszerzył horyzonty nauczyciela, sprawił, iż pogłębił swoją wiedzę dotyczącą nauczanego zawodu jak i kultury Hiszpanii. Obserwowanie korzyści, jakie przyniosły praktyki uczniów, zachęciły innych nauczycieli do brania udziału w projektach Unii Europejskiej.

Przygotowania do wyjazdu

Wyboru uczestników projektu dokonała Komisja Rekrutacyjna składająca się z Koordynatora (Elżbieta Pragłowska), Zastępcy Koordynatora i Opiekuna Grupy (Justyna Szymura) oraz p. Dyrektora Natalii Kuś. Zgodnie z zapisami we wniosku o dofinansowanie projektu Komisja przeanalizowała ankiety rekrutacyjne uczniów. Przy ocenie kandydatów Komisja brała pod uwagę następujące kryteria:

- średnia ocena ucznia z przedmiotów zawodowych większa niż 3,00;
- ocena z zachowania nie gorsza, niż dobra;
- pozytywna opinia wychowawcy ucznia;
- pozytywna ocena z języka angielskiego;
- wysokość dochodów na członka rodziny kandydata na staż

W wypadku, gdy 2 kandydatów do wyjazdu zostało tak samo ocenionych, to zakwalifikowany został kandydat o niższym poziomie dochodów na członka rodziny. Ustalając całą listę beneficjentów ostatecznych Komisja starała się zachować proporcje, zgodnie z którymi 50 % stażystów pochodziło z rodzin uboższych. Kryteria te zostały upublicznione przed rozpoczęciem rekrutacji, by wszyscy znali zasady rządzące naborem. Przy ustalaniu listy stażystów komisja rekrutacyjna brała pod uwagę wszystkie, przedstawione wyżej kryteria – w celu dokonania obiektywnego i sprawiedliwego wyboru.

Uczniowie uczestniczyli w spotkaniach przygotowujących do pobytu na stażu o charakterze dydaktycznym, organizacyjnym, pedagogicznym, kulturowym oraz w kursie języka hiszpańskiego.

Jako pierwsze przeprowadzono spotkania informacyjno – organizacyjne z koordynatorem projektu i z panią dyrektorem Natalią Kuś. Następnie rozpoczęło się właściwe przygotowanie stażystów.

Po analizie potrzeb wynikających z planowanego stażu, w porozumieniu z Partnerem i bezpośrednimi przełożonymi w miejscach staży podjęliśmy wspólnie decyzję, że językiem komunikacji w miejscach staży będzie język hiszpański i angielski. W związku z tym stażyści ukończyli 30-godzinny kurs języka hiszpańskiego. Oprócz tego wszyscy stażyści zostali zaopatrzeni w materiały dydaktyczne służące do samodzielnej nauki języka oraz przewodniki po Andaluzji. Zajęcia stażystów odbywały się w soboty rano i zakończyły się tuż przed wyjazdem grupy, tak aby nie stracić kontaktu z językiem.



Zajęcia z języka hiszpańskiego prowadzone przez iberystkę p. Agnieszkę Alame

W ramach przygotowania kulturowego i europejskiego odbyło się spotkanie z absolwentami iberystyki, którzy pracowali w czasie studiów w restauracjach Andaluzji, podczas których poruszano tematykę różnic mentalnościowych i socjologicznych między Polską a Hiszpanią, ze szczególnym naciskiem na organizację pracy i stanowiska pracy w miejscu odbywania stażu. Omówiono także historię powstania i rozwoju Unii Europejskiej, podstawowe zasady Unii Europejskiej, program „Uczenie się przez całe życie” w tym Leonardo da Vinci, ze szczególnym naciskiem na projekty mobilności.



Absolwenci iberystyki opowiadają o realiach życia w Hiszpanii, a szczególnie w Andaluzji

Współpraca z partnerem

Współpraca z partnerem hiszpańskim – firmą SIC (Service Internship Consulting) z Malagi – została nawiązana po sprawdzeniu opinii o partnerze, jaka wyrobiły sobie szkoły polskie wcześniej realizujące z nią projekty mobilności. Źródłem informacji i adresów mailowych do koordynatorów tych projektów były Kompendia projektów LdV zamieszczone na stronie FRSE.

Partner został wybrany pod kątem możliwości zapewnienia realizacji zakładanych celów i potrzeb zawodowych uczestników stażu. Negocjacje z partnerem trwały kilka miesięcy i dotyczyły między innymi: programu i długości stażu, miejsc ich odbywania i warunków pracy, zakresu obowiązków stażystów, zapewnienia zakwaterowania i wyżywienia zgodnego z oczekiwaniami strony wysyłającej, zapewnienia kursu języka hiszpańskiego, nadzoru merytorycznego nad realizacją programu stażu, ustalenia programu fakultatywnych zajęć kulturalnych, ewaluacji, warunków finansowych, współpracy i zakresu obowiązków partnerów (zgodny z zapisami we wniosku) i zakończyły się podpisaniem umowy partnerskiej.

Rolą Zespołu Szkół w Czerwionce było przygotowanie merytoryczne, kulturowe, językowe uczestników stażu, organizacja podróży i zapewnienie bezpieczeństwa podczas trwania projektu.

Opiekun grupy w Hiszpanii kontrolował pracę stażystów i pośredniczył między nimi a mentorem hiszpańskim.

Do monitorowania uczestników za granicą zostały wykorzystane badania ankietowe, wywiad, obserwacja i analiza dokumentacji (dzienniczek praktyk), wizyty ewaluacyjne w miejscu pracy praktykanta. Grupa utrzymywała stały kontakt telefoniczny i mailowy z koordynatorem projektu w Polsce.

Firma SIC z Malagi:

- zapewniła transport na miejscu, zakwaterowanie, praktyki zawodowe, kursy językowe oraz imprezy kulturalne
- nadzorowała realizację celów projektu
- przydzieliła uczniom mentora, który wprowadził ich do firmy, służył radą i pomocą przez całą dobę, monitorował pracę w restauracjach

Rola instytucji, w których młodzież odbywała praktyki:

- przydzielenie tutora (jednego ze swoich pracowników), który pomagał stażystom, informował ich i omawiał na regularnych spotkaniach obowiązki i zadania wykonywane w firmie; przewodził i na bieżąco kontrolował (wraz z mentorem ze strony SIC) wykonywane przez praktykantów prace i sprawdzał ich postępy.

O praktykach

O pobycie w Maladze możesz przeczytać [tutaj](#).

Staż oczami uczestników

Monika Krystek (Restauracja Lechuga):

Dzięki ukończeniu stażu stałam się pewniejsza siebie, mam poczucie że poradziłabym sobie w pracy za granicą. Staż zapewnił mi poznanie kuchni hiszpańskiej, umiejętność przygotowania

potraw z Andaluzji, czego nie nauczyłam się w Polsce. Poznałam podstawowe zwroty w języku hiszpańskim, mentalność mieszkańców Andaluzji. Pierwszego dnia byłam bardzo zestresowana, ponieważ bałam się tej pracy i tego, jak będę się porozumiewać z innymi pracownikami, ale dzięki życzliwości tamtejszych ludzi pokonałam stres.

Rady dla przyszłych uczestników praktyk:

Uczcie się języków obcych, miejcie uśmiech na twarzy, a wyjazd na pewno się uda!



Kludia Piła (restauracja Lechuga)

Staż pozwolił mi poznać nową kulturę, którą jestem zachwycona. Spełniłam marzenie o wyjeździe za granicę. Przełamalam w sobie bariery związane z kontaktami z ludźmi co sprawiło, że jestem bardziej otwarta. Poznałam nowe smaki kulinarne, nauczyłam się nowych przepisów i dekoracji potraw. Zawarłam wiele ciekawych znajomości.

Byłam zestresowana, ponieważ miałam obawy związane z pracą i językiem. Jednak po pierwszym dniu, dzięki otwartości hiszpańskich ludzi problemy szybko zniknęły. Wolny czas spędzałam na spacerach, kąpielach w morzu, odwiedzaniu restauracji poznając smaki hiszpańskich potraw, zakupach. Zwiedziłam Rondę (a w niej arenę do corridy, muzeum, stare miasto, most, Casa de Bosco), w Maladze: Alcazabę, Katedrę, Teatro Romano, plac Plaza de la Merced, Muzeum Picasso, Port.

Rady dla przyszłych uczestników praktyk:

Polecam uczenie się języka, dużo uśmiechu, a wyjazd na pewno się uda.



Anna Wojtoń (restauracja El Chinitas)

Byłam bardzo zestresowana pierwszym dniem pracy, zabłądziłam pierwszego dnia ale dzięki życzliwości napotkanych ludzi wróciłam do domu bezpiecznie. Dzięki pobytowi w Maladze

zyskałam doświadczenie zawodowe, zwiedziłam piękny kraj, przeżyłam interesującą i ekscytującą przygodę, którą będę mile wspominać. Stałam się pewniejsza siebie, co daje mi większą możliwość pracy za granicą i w kraju. Zawarłam wiele ciekawych znajomości, poznałam wiele miłych osób.

Rady dla przyszłych uczestników praktyk:

Uważam, że wyjeżdżający na staż powinni zadbać o dobrą znajomość języka angielskiego i języka danego kraju. Liczy się pozytywne nastawienie!



Kinga Więclawska (restauracja Citron)

Dzięki temu wyjazdowi zyskałam doświadczenie zawodowe, przeżyłam ekscytującą przygodę, którą będę dobrze wspominać. Zawarłam wiele ciekawych znajomości, poznałam wiele sympatycznych i komunikatywnych osób. Stałam się pewniejsza siebie, co umożliwi mi podjęcie pracy za granicą. Pierwszy dzień był bardzo stresujący, zabłądziłyśmy z koleżanką w mieście. Pracownicy w restauracji byli dla mnie bardzo życzliwi.

Rady dla przyszłych uczestników praktyk:

Koniecznien trzeba się przyłożyć do nauki języków obcych!



Kinga

Kinga Wdowińska (restauracja El Chinitas)

Dzięki stażowi z pewnością będę miała łatwiej ze znalezieniem pracy oraz zyskałam wiele wiedzy związanej z nowymi doświadczeniami kulinarnymi. Osobiście stałam się pewniejsza siebie i bardziej otwarta na nowych ludzi i ich kulturę.

Poza pracą poświęcałam dużo czasu na zwiedzanie i oglądanie przepięknych widoków. Miałam okazję zobaczyć Katedrę, którą mieszkańcy Malagi nazywają "Jednoręką". Niedaleko katedry jest Muzeum Picassa, położone niedaleko naszego miejsca zakwaterowania oraz mauretańska Alcazaba. Zwiedzanie sprzyjało poznawaniu nowych ludzi i dowiadywaniu się co m.in. tutejsi ludzie mają w zwyczajach. Dużo posiłków spożywałam poza domem, by spróbować hiszpańskich specjałów tj. paella (warzywa z ryżem i różnymi dodatkami mięsnymi), gazpacho (chłodnik pomidorowy), pescado frito (smażona ryba), różnego rodzaju tapasy (szynki, chipsy, ziemniaki w sosie pomidorowym, krewetki), sangria (wino z cynamonem i limonką) najbardziej znane w Maladze wino San Miguel. Miałam tylko jeden problem w czasie pobytu w Maladze. Drugiego dnia zgubiłam się, ale szybko okazało się, że to nie problem, gdyż ludzie są tam bardzo kontaktowi z chęcią pomogli znaleźć mi drogę do domu.

Rady dla przyszłych uczestników praktyk: przykładać się do nauki języka (przeżyją mniej stresu) - przypomnienie języka angielskiego. Trzeba mieć też pozytywne nastawienie.



Bożena Rożek (restauracja Citron)

Byłam bardzo zestresowana, że nie rozumiem, co do mnie mówią, przed pierwszym dniem stażu. Staż za granicą zapewnił mi poznanie kuchni hiszpańskiej, kultury oraz języka, dzięki którym zyskałam kolejne doświadczenia. Stałam się pewniejsza siebie, więc myślę, że poradziłabym sobie w przyszłości w pracy za granicą.

Rady dla przyszłych uczestników praktyk:

Uczenie się języka, dużo uśmiechu, a wyjazd na pewno się uda.



Certyfikaty

Każdy uczestnik projektu otrzymał od hiszpańskiego partnera – **SIC** - potwierdzenie odbytego stażu z wyszczególnionymi: instytucją pracodawcy oraz nabytymi umiejętnościami, stopniem opanowania języka hiszpańskiego oraz certyfikat ukończenia kursu przygotowywania paelli.

Poświadczenie odbytego stażu nie ma formalnej akredytacji, jednak dla przyszłych pracodawców będzie on wiarygodnym źródłem informacji o zawodowym przygotowaniu uczestnika, jego znajomości języka hiszpańskiego, nabytych umiejętnościach. W celu uzyskania przejrzystości, a także wiarygodności kwalifikacji zawodowych na szczeblu europejskim Zespół Szkół wystąpił o przyznanie uczestnikom dokumentu „**EUROPASS MOBILITY**”. Ponadto uczestnicy projektu zobowiązani byli do prowadzenia dzienniczków praktyk, w których codziennie zapisywali zakres wykonywanych czynności. Dzienniczki zostały potwierdzone przez Koordynatora oraz Partnera projektu. Zostały one złożone w szkole, co stanowi uzupełnienie krajowego szkolenia praktycznego.



Certyfikaty ukończenia kursu gotowania paelli

Dokument Europass Mobility

Wszystkie kryteria programowe zawarte w projekcie są zgodne z wymogami jakościowymi koniecznymi do ubiegania się o dokument. „EUROPASS MOBILITY”, który będzie stanowił dla uczestników dodatkową wartość z odbytego stażu. Potwierdzi on staż zagraniczny odbyty w Hiszpanii. Dokument ten zawiera uzyskane w trakcie stażu kwalifikacje i doświadczenie zawodowe i potwierdzi zdobyte umiejętności praktyczne i językowe. Dokument ten jest wystawiony w dwóch wersjach językowych, polskiej i angielskiej. Europass jest Inicjatywą Komisji Europejskiej umożliwiającą każdemu obywatelowi Europy lepszą prezentację kwalifikacji i umiejętności zawodowych. Europass - Mobilność jasno i dokładnie określa zakres czynności i zadań osoby odbywającej staż zagraniczny. W dokumencie tym wskazany jest ponadto poziom umiejętności oraz kwalifikacji nabytych przez jego posiadacza. Znaczenia dokumentowi dodaje fakt, że jego treść jest poświadczona zarówno przez krajową organizację wysyłającą, jak i przez zagraniczną organizację przyjmującą. Umożliwia to potencjalnym pracodawcom zweryfikowanie czy uszczegółowienie informacji zawartych w dokumencie. Dokument Europass - Mobilność wydaje Krajowe Centrum Europass na wniosek polskiej instytucji organizującej staż. (źródło: strona internetowa Krajowego Centrum Europass: www.europass.org.pl)

Informacja i promocja

Na stronie internetowej szkoły na bieżąco informowaliśmy społeczność szkolną i rodziców uczniów o przebiegu działań w projekcie, jest tam galeria zdjęć, prezentacji opinii uczniów o projekcie. W lokalnej prasie (IRG) ukazały się trzy artykuły: przybliżający zasady i cele projektu LdV IVT, podsumowujący pobyt uczniów w Hiszpanii i opisujący Dzień Hiszpański w Zespole Szkół oraz prezentacje uczniów w CKE w Czerwionce.

W trakcie spotkań i bezpośrednich kontaktów z innymi nauczycielami i instytucjami (lokalne restauracje, Urząd Pracy) informowaliśmy o zrealizowanym projekcie i jego rezultatach.

Przepisy kulinarne przywiezione z Hiszpanii będą wykorzystywane na zajęciach z przedmiotów gastronomicznych.

Zorganizowanie imprezy szkolnej (w ramach ogólnopolskiego Tygodnia Kariery) - Dzień Hiszpański z udziałem ponad 100 uczniów. W spotkaniu uczestniczyli lokalni pracodawcy, Wicestarosta Powiatu Rybnickiego, przedstawiciele Powiatowego Urzędu Pracy, doradcy zawodowi, pracownik Politechniki Śląskiej i dyrektorzy gimnazjów z naszej gminy. Przedstawiono 3 prezentacje multimedialne przygotowane przez uczestników. Udział w tych działaniach uczniów klas pierwszych i drugich, potencjalnych uczestników następnego stażu, umożliwił nie tylko przekazanie informacji o programie Leonardo da Vinci, ale przede wszystkim wykorzystany został w pracy dydaktyczno-wychowawczej Szkoły jako instrument motywacji do podnoszenia wyników nauki, w tym szczególnie języka angielskiego zawodowego.

Uczestnicy projektu dzielili się wrażeniami z młodszymi kolegami na lekcjach wychowawczych oraz wspólnie przygotowali hiszpańskie potrawy.



Potrawy przygotowane w Dniu Hiszpańskim przez beneficjentki stażu



Prezentacja w Centrum Kultury i Edukacji w Czerwionce



*Całość zebrala i opracowała
Elżbieta Pragłowska
Koordynator projektu w Zespole Szkół w Czerwionce-Leszczynach
przy współpracy z Justyną Szymurą, opiekunką uczniów w Maladze*