

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1
ul. Żwirki i Wigury 4
05-504 Grodzisk Mazowiecki
NIP: 780 100 810 REGON: 141204040

.....
Pieczęć szkoły/placówki

PRZYKŁAD DOBREJ PRAKTYKI

Nazwa szkoły/placówki	Zespół Szkół nr 1			
Imię i nazwisko dyrektora szkoły/placówki	Andrzej Okurowski			
Adres	Grodzisk Mazowiecki 05 825	Tel.	Fax.	e-mail
	ul. Żwirki i Wigury 4	22 734 59 50	22 734 59 60	zs_grodzisk@o2.pl
Imię i nazwisko autora	Anna Wrona			

Zakres działania:	Edukacja	<p>3- tygodniowe zagraniczne praktyki zawodowe dla osób uczących się;</p> <p>PROGRAM „UCZENIE SIĘ PRZEZ CAŁE ŻYCIE” Leonardo da Vinci IVT – Mobilność</p> <p>TYTUŁ PROJEKTU: <i>Europejskie kształcenie zawodowe kreatywnego pracownika w drodze ponadnarodowych staży;</i></p> <p>nr umowy 09-LdV/M09/k/06332/IVT/328;</p> <p>czas stażu: 30.05.2010. – 20.06.2010.</p> <p>Grupa docelowa to osoby w trakcie wstępnego szkolenia zawodowego – 32 uczniów klas gastronomicznych (II i III) Zespołu Szkół nr 1 – Technikum nr 1 (spec. technik żywienia i gospodarstwa domowego, uczący się języka francuskiego w tym zawodowego, wyłonieni drogą rekrutacji).</p> <p>Organizacja goszcząca to UNION PATRONALE DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET METIERS DE LA NUIT CÔTE D’AZUR (Stowarzyszenie Restauratorów z siedzibą w Nicei). Liczy ponad 440 członków. Na jego czele stoi Le Président Hubert Boivin. Przewodniczy on również Stowarzyszeniu Restauratorów Regionu Alpes – Maritimes i jest członkiem – administratorem.</p> <p>Zaangażowani w pracę ze strony Organizacji Goszczącej: Honorowy Konsul Polski w Nicei – Pan Michel Forkasiewicz wraz z małżonką – Panią Jolantą Forkasiewicz, patronujący projektowi.</p> <p>Organizacja wysyłająca to Zespół Szkół nr 1</p>
	Wychowanie	
	Profilaktyka	
	Opieka	
	Organizacja i zarządzanie	
	Inne obszary (określić jakie)	

Temat działania:

W wyniku wdrażania projektu uczestnicy odbyli staż zawodowy we Francji (Nicea). Pracowali w grupach 2 – osobowych i jednej 4 – osobowej w 14 – tu restauracjach położonych niedaleko siebie w centrum Nicei (kuchnia / obsługa konsumenta; 120 godzin; 15 dni roboczych; zgodnie z programem nauczania dla zawodu technik żywienia i gospodarstwa domowego 321[10] o numerze 2407/MRIGŻ/1997.08.18.) Uwzględniono następujące działy: wiadomości wstępne z zakresu technologii gastronomicznej, sporządzanie potraw z warzyw, ziemniaków i grzybów, mleka i jaj, mąki i kasz, sporządzanie ciast, zup, zakąsek zimnych i gorących, potraw z mięsa zwierząt rzeźnych, drobiu, ryb i owoców morza, napojów gorących i zimnych, kuchnię narodową polską i francuską oraz obsługa konsumenta w restauracji i kawiarni. Stażyści poznali tajniki kuchni śródziemnomorskiej, szczególnie prowansalskiej (program stażu z zakresu gastronomii i obsługi konsumenta został zrealizowany). Odbywanie zajęć praktycznych w profesjonalnym zakładzie gastronomicznym zapewniło uczniom prawidłowe opanowanie zagadnień związanych z działalnością zakładu, nabycie umiejętności właściwego sporządzania potraw i napojów oraz obsługi konsumenta, jak również prawidłowego posługiwania się językiem francuskim w tym zawodowym.

Program kulturowy (weekendy):

- Spotkanie z przedstawicielami Organizacji Goszczącej i lokalnych mediów (Plac Masséna)
- Wizyta w Szkole Gastronomiczno – Turystyczno – Hotelarskiej w Nicei; wykład dyrektora placówki na temat systemu szkolnego we Francji
- Zwiedzanie Muzeum Marca Chagalla w Nicei
- Wycieczka do Monaco (m.in. Muzeum Oceanograficzne)
- Spacer po Nicei(m.in. Wzgórze Zamkowe, port, targ kwiatowo – warzywny)
- Wyjazd do Cannes
- Poznanie procesu wytwarzania perfum; Grasse – Fragonard
- Wyjazd do Antibes – malowniczego miasta portowego na Riwierze
- Podziwianie szkła artystycznego w Biot
- Zwiedzanie Muzeum Sztuki Kulinarnej Augusta Escoffiera

Cele działania:

Celem projektu było zdobycie przez uczestnika wartościowego doświadczenia zawodowego w odmiennych warunkach kulturowych i obyczajowych, kształtowanie postaw przedsiębiorczości, podniesienie poziomu wiedzy i kwalifikacji zawodowych, zwiększenie mobilności zawodowej poprzez doświadczenie pracy poza granicami kraju , a w efekcie, zwiększenie zdolności do uzyskania i utrzymania zatrudnienia na lokalnym, krajowym i europejskim rynku pracy, doskonalenie posługiwania się językiem obcym, z naciskiem na terminologię fachową, jak również promowanie wiedzy o innych kulturach. Realizacja projektu miała pomóc w wykształceniu w pełni samodzielnego absolwenta, otwartego na świat i gotowego do profesjonalnego wykonywania obowiązków zawodowych. Miała także na celu 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 oraz poznanie zasad pracy w zespole różnym kulturowo i językowo. Działania koordynatora- wnioskodawcy miały również służyć podniesieniu prestiżu naszej szkoły.

Uzyskane efekty:

- Zdobyć nowych kwalifikacji i doświadczenia zawodowego z dziedziny gastronomii oraz obsługi konsumenta, potwierdzonych międzynarodowym certyfikatem
- Wypracowanie umiejętności pracy w zespole
- Poprawienie sprawności posługiwania się językiem francuskim, w tym zawodowym
- Wzrost motywacji do nauki języków obcych
- Poznanie kuchni francuskiej, regionu, kultury i obyczajów
- Wzrost pewności siebie oraz tolerancji dla innych narodów i kultur
- Otrzymanie ofert pracy (mobilność zawodowa)
- Nawiązanie kontaktów oraz poznanie nowych przyjaciół

Warto podkreślić fakt, że wszyscy uczestnicy projektu ukończyli staż, otrzymując pochwały od monitorujących ich pracę opiekunów oraz wysokie oceny w dzienniczkach stażu.

Doskonalenie umiejętności

- **Zawodowych**
 - Zdobyć nowych kwalifikacji i doświadczenia zawodowego z dziedziny gastronomii oraz obsługi konsumenta, potwierdzonych międzynarodowym certyfikatem
 - Zdobyć nowych doświadczeń dot. dobrych rozwiązań, praktyki i podejścia do kształcenia zawodowego
- **Językowych**
 - Poprawienie sprawności posługiwania się językiem francuskim, w tym zawodowym
 - Wzrost motywacji do nauki języków obcych
- **Społecznych**
 - Nawiązanie kontaktów oraz poznanie nowych przyjaciół
- **Interkulturowych**
 - Poznanie kuchni francuskiej, regionu, kultury i obyczajów
 - Wzrost pewności siebie oraz tolerancji dla innych narodów i kultur
- **Adaptacyjnych**
 - Wypracowanie umiejętności pracy w zespole

Inne:

- Otrzymanie ofert pracy (mobilność zawodowa)
- Europejski wymiar kształcenia
- Wykształcenie przedsiębiorczości i świadomości uczestniczenia we Wspólnocie Europejskiej
- Wzrost atrakcyjności szkolnej oferty edukacyjnej
- Wzrost prestiżu szkoły
- Korzystny wpływ podniesienia poziomu szkolenia praktycznego na wyniki rekrutacji do Technikum nr 1 w ZS nr 1

Wnioski z realizacji:

Francuscy opiekunowie chwalili stażystów za obowiązkowość, sumienność, punktualność, chęć uczenia się, komunikatywność, choć obie strony uznały, że należy zintensyfikować szkolenie umiejętności w zakresie języka francuskiego.

Można uznać, że założone cele zostały osiągnięte w bardzo wysokim stopniu. Uczestnicy zdobyli doświadczenie zawodowe; pracowali z produktami, z którymi do tej pory mieli dość ograniczony kontakt, np. owoce morza czy różne rodzaje oliwek i warzyw typowych dla kuchni regionu.

Stali się bardziej otwarci, pewni siebie, samodzielni; potrafili odnaleźć się w zupełnie nowym wielokulturowym środowisku. Na każdym kroku spotykali ludzi o odmiennym kolorze skóry czy też reprezentujących różne wyznania. Mieli sposobność wykształcić postawę tolerancji.

Walidacja:

Europass Mobility oraz certyfikat wystawiony przez Organizację Goszczącą i Wysyłającą.

Strona WWW szkoły z prezentacją dobrej praktyki:

Zakładka Leonardo da Vinci na stronie szkoły www.zs1grodzisk.pl

Wyrazam zgodę na zamieszczenie na stronie internetowej Kuratorium Oświaty w Warszawie informacji na temat przedstawionego przykładu dobrej praktyki.

Grodzisk Maz. 14 Zola 15 Okr. 8.06.2011,
Miejscowość, data

D Y R E K T O R
Zespołu Szkół nr 1
w Grodzisku Maz.

[Podpis]
mgr Andrzej Okulowski
Podpis dyrektora szkoły/placówki

UWAGA!

Kuratorium Oświaty w Warszawie zastrzega sobie prawo do zamieszczenia na stronie internetowej urzędu tylko wybranych przykładów dobrej praktyki.