Fundacja Centrum Edukacji i Przedsiębiorczości Obywatelskiej
ul. Jana Kazimierza 15/20
01-248 Warszawa
fundacjacepo@gmail.com
www.fundacjacepo.weebly.com



Kucharze Europy

# RAPORT PODSUMOWUJĄCY WYNIKI PROJEKTU „KUCHARZE EUROPY"

W ramach projektu nr 2016-1-PL01-KA102-025234, o tytule „**Kucharze Europy**" zostały zorganizowane dwie mobilności zawodowe w Grecji, w sumie dla 64 uczniów – ich organizatorem była Fundacja Centrum Edukacji i Przedsiębiorczości Obywatelskiej. Szkoły uczestniczące w projekcie to:

- Zespół Szkół Nr 2 im. Jana Pawła II w Miechowie (województwo małopolskie) – 32 uczniów wyjechało w terminie 20.03–31.03.2017 r.;
- Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Starym Lubiejewie (województwo mazowieckie) – 32 uczniów wyjechało w terminie 29.05–09.06.2017 r.;

W ramach przygotowań do projektu, w miesiącach luty-marzec 2017 r. w Miechowie, a w miesiącach kwiecień-maj 2017 r. w Starym Lubiejewie, w szkołach przeprowadzono zajęcia przygotowawcze z języka angielskiego oraz kulturowo-pedagogiczne (każde po 30 godzin dla każdej grupy, czyli w sumie 90 godzin przygotowań dla każdej z grup). Spotkania informacyjne dla kandydatów chętnych na tego rodzaju staż zawodowy odbyły się odpowiednio w styczniu i w marcu, następnie na szkolnych posiedzeniach Komisji Rekrutacyjnych wyłoniono najlepszych kandydatów, razem z osobami rezerwowymi.

Przed samym wyjazdem każdej grupy odbyły się również spotkania organizacyjne, przedstawiające uczestnikom oraz ich rodzicom szczegóły wyjazdu oraz przypominające warunki uczestnictwa w projekcie oraz dokładny program stażu. Dwie grupy stażystów realizowały ten sam program stażu, który przebiegał następująco (trwał przez 10 dni roboczych, po ok. 8 godzin dziennie):

**Dzień 1.** podróż

**Dzień 2.** Szkolenie PPOŻ i szkolenie BHP, poznanie struktury organizacyjno-prawnej oraz układu komunikacyjno-funkcjonalnego zakładu gastronomicznego. Poznanie opiekunów stażu oraz innych pracowników. Organizacja stanowiska pracy.

**Dzień 3.** Praktyki w magazynie

Wykonywanie zaopatrzenia surowcowego do magazynu z wykorzystaniem wcześniej otrzymanych instrukcji od kierownika działu.

Zasady i warunki przechowywania żywności, ocena towaroznawcza żywności, zasady oceny jakościowej żywności, metody utrwalania żywności, przechowywanie a zmiany zachodzące w żywności, systemy zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

**Dzień 4.** Praktyki w dziale produkcyjnym – kuchnia.

Obsługa maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie zakładu.

Metody i techniki sporządzania różnych potraw i napojów.

Dobór produktów do przyrządzania potraw i napojów.

Przygotowanie półproduktów, potraw i napojów.

Dobór zastawy do potraw, stylizacja dań, wydawanie potraw i napojów.

Zapoznanie z recepturą dań serwowanych w zakładzie.

**Dzień 5.** Praktyki w dziale produkcyjnym – kuchnia.

Obsługa maszyn i urządzeń stanowiących wyposażenie zakładu.

Metody i techniki sporządzania różnych potraw i napojów.

Dobór produktów do przyrządzania potraw i napojów.

Przygotowanie półproduktów, potraw i napojów.

Dobór zastawy do potraw, stylizacja dań, wydawanie potraw i napojów

Zapoznanie z recepturą dań serwowanych w zakładzie.

**Dzień 6.** Praktyki w gastronomii

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych. Planowanie i ocena żywienia.

Normy i planowanie żywienia. Planowanie posiłków i opracowywanie receptur dań.

Obliczanie zapotrzebowania na surowce i półprodukty.

**Dzień 7.** Program kulturowy (wycieczka) oraz czas wolny

**Dzień 8.** Program kulturowy połączony z podniesieniem umiejętności zawodowych – nauka przyrządzania potraw greckich, spotkania kulinarne z Grekami, wieczór grecki.

**Dzień 9.** Praktyki w gastronomii.

Planowanie i kontrolowanie procesów produkcji potraw i napojów.

Ocena jakości sporządzanych napojów i dań. Przygotowywanie menu.

Wykorzystanie sprzętu komputerowego i programów do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.

**Dzień 10.** Praktyki w gastronomii.

Przygotowywanie sali konsumpcyjnej do obsługi gości.

Planowanie i kontrolowanie procesów produkcji potraw i napojów.

Ocena jakości sporządzanych napojów i dań. Przygotowywanie menu.

Wykorzystanie sprzętu komputerowego i programów do planowania i rozliczania produkcji gastronomicznej.

**Dzień 11.** Praktyki w gastronomii.

Przygotowanie ofert usług gastronomicznych.

Prowadzenie sprzedaży usług gastronomicznych.

Metody i techniki obsługi różnych urządzeń gastronomicznych.

**Dzień 12.** Praktyki w gastronomii.

Dobór i wykorzystywanie sprzętu do wykonywania usług gastronomicznych.

Czynności porządkowe, rozliczanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej.

Wykorzystywanie programów komputerowych do planowania i rozliczania kosztów gastronomicznych.

**Dzień 13.** Praktyki w gastronomii.

Posługiwanie się programem komputerowym stosowanym w zakładzie.

Obsługa kasy fiskalnej lub kasę fiskalną włączoną w komputerowy system rozliczeń.

Rozliczanie się z konsumentem oraz rozliczanie się z utargu.

Uroczyste podsumowanie praktyk.

**Dzień 14.** podróż

Staże zawodowe uczniów przebiegały zgodnie z podpisanym wcześniej przez instytucję przyjmującą oraz wszystkich uczestników porozumieniem o programie stażu. Praktyki zawodowe przez cały czas ich trwania były monitorowane przez opiekunów stażu oraz koordynatora projektu. Poza zajęciami praktycznymi na miejscu był zorganizowany program kulturowy, uwzględniający wycieczki w masyw Olimpu czy do prawosławnych klasztorów w Meteorach, a także organizację czasu wolnego np. w postaci tzw. wieczorów greckich.

Prawie wszystkie osoby (59 na 64) uczestniczące w stażu, w ankiecie ewaluacyjnej wypełnianej przed wyjazdem, na pytanie o cel wyjazdu na praktyki, odpowiedziało: że chcą uczestniczyć w stażu, aby podnieść swoje kwalifikacje zawodowe. Bardzo wiele osób wskazało powód uczestniczenia w praktykach: zdobycie nowego doświadczenia zawodowego i życiowego (46 na 64 osoby), poznać warunki pracy w innym kraju (41 na 64), poznać inne sposoby pracy (33 na 64 osoby), poznać kulturę i historię Grecji (30 na 64), podwyższyć swoje umiejętności z języka obcego (27 na 64). Najmniej wskazań dotyczyło nauki samodzielności (11 osób na 64). Jako największe oczekiwane korzyści dla siebie wyniesione z uczestnictwa w praktykach zawodowych uczniowie wskazali zdobycie nowych doświadczeń (60 osób z 64), wzbogacenie indywidualnego CV (35 osób na 64), podwyższenie umiejętności z języka obcego (31 osób na 64), a także zdobycie lepszej pracy w przyszłości (25 na 64 osoby) oraz poznanie nowych technologii (25 na 64 osoby).

Na podstawie przeprowadzonej ankiety ewaluacyjnej, dotyczącej przebiegu stażu, którą uczniowie wypełniali w ostatnim dniu odbywania stażu w Grecji, można stwierdzić, że udział w projekcie przerósł oczekiwania 36 uczniów, a 28 spełnił oczekiwania. Nie odnotowano żadnych negatywnych ocen. Uczniowie ponadto ocenili ogólną realizację projektu bardzo wysoko – 39 osoby oraz wysoko – 25 osób. Niższych ocen nie odnotowano. Ponadto uczniowie ocenili wpływ zdobytej wiedzy i umiejętności na poprawę swojej sytuacji na rynku pracy – w stopniu bardzo wysokim 26 osób, w stopniu wysokim 25 osób, a 3 osoby w stopniu średnim.

Po odbyciu stażu, uczniowie oceniali również poczucie własnej wartości w skali od 1 do 5. Aż 37 uczniów oceniło je na 5, 26 uczniów na 4, a jedna osoba na 3, czyli można uznać, że jeden zakładanych efektów miękkich odbycia stażu został osiągnięty.

Stażyści ocenili również organizację stażu, w tym program stażu, w skali 1 – niezadowalająco, 5 – bardzo dobrze. Ponad połowa oceniła go na poziomie bardzo wysokim (34 osoby), 28 osób na wysokim, a 2 osoby na poziomie średnim. Godziny zajęć oceniono na „bardzo dobre" – połowa uczniów (32 osoby), pozostali jako dobre (27 osób) i średnie (5 osób). Jakość zajęć jako bardzo wysoką oceniło 35 osób, jako wysoką 29 osób.

Uczniowie zostali zapytani w ankiecie o efekty swojego udziału w projekcie – po 49 osób wskazało na nabycie umiejętności komunikacyjnych i interpersonalnych oraz podniesienie kwalifikacji zawodowych oraz zdobycie doświadczenia pracy w międzynarodowym środowisku. Nieco mniej osób wskazało na zdobycie zaświadczenia o ukończeniu szkolenia czy podniesieniu motywacji do działania.

W podsumowaniach i rekomendacjach ankiety ewaluacyjnej (przeprowadzonej na koniec stażu) nikt nie napisał, że powinny zostać wprowadzone jakiekolwiek zmiany w rozwiązania merytoryczne i organizacyjne stażu, zatem ogólny poziom stażu można ocenić jako wysoki i spełniający oczekiwania stażystów.

Po zakończeniu stażu każdy uczeń wypełnił także Indywidualną Kartę Ewaluacji Stażu, w której opiekunowie praktyk oceniali uzyskane kompetencje miękkie uczestnika oraz zawodowe umiejętności uzyskane podczas stażu. Kompetencje miękkie uczniów z Miechowa zostały ocenione średnio na 5,74, a ze Starego Lubiejewa na 4,83. Zawodowe umiejętności stażystów z Miechowa zostały ocenione na 5,51, natomiast ze Starego Lubiejewa na 4,38. Podsumowując, można stwierdzić, że ogólna, zbiorcza ocena efektów nauki podczas stażu w ramach projektu była bardzo dobra. Ogólna ocena na poziomie ok. 5,0 wydaje się być satysfakcjonująca, biorąc pod uwagę, że w praktykach brali udział uczniowie o bardzo zróżnicowanych wynikach w nauce, szansach zawodowych, czy miejscu zamieszkania.

Na podstawie testów z języka angielskiego przeprowadzonych przed wyjazdem na staż (po zajęciach przygotowawczych w szkole), a następnie w ostatnim dniu stażu (przeprowadzono ten sam test powtórnie), można stwierdzić, że ogólny zasób angielskiego słownictwa zawodowego oraz codziennego podniósł się od 0 do aż 32 punktów. Podczas gdy najniższy wynik testu przed wyjazdem wynosił 7 punktów, tak po zakończeniu stażu najniższa liczba punktów wyniosła 28,5 punkty i oprócz dwóch osób, wszyscy uzyskali liczbę punktów powyżej 30 (na 40 możliwych do zdobycia). Przyrost wiedzy- słownictwa z zakresu angielskiego (w punktach) dla uczniów ze

Starego Lubiejewa wyniósł średnio 8,6 punktu, a dla uczniów z Miechowa 16,1 punktu. W teście z języka angielskiego (przed wyjazdem na staż) gorzej wypadli uczniowie z Miechowa, ale jednocześnie zrobili oni także największe postępy (średnio wzrost o 16,1 punktów). Lepiej przygotowana pod względem językowym do stażu była młodzież ze szkoły w Starym Lubiejewie, gdzie wiele osób już na etapie szkolnym zdobyło maksymalną liczbę punktów, bądź też niewiele im brakowało, ale analizując wyniki ankiety można stwierdzić, że również uczniowie ze Starego Lubiejewa uważają, że ich poziom znajomości języka angielskiego podniósł się w wyniku odbycia stażu zagranicznego.

Uczniowie pisali także sprawdzian końcowy (test zawodowy) pod koniec trwania stażu, który w obydwu szkołach poszedł bardzo dobrze, poświadczając wysokie wyniki osiągnięte w wyniku odbycia stażu zawodowego. Na 12 punktów możliwych do zdobycia, najniższy wynik wynosił 9 punktów (4 osoby), a połowa osób uzyskało maksymalny wynik 12/12 – 32 osoby. Wszyscy uczniowie w raportach składanych w systemie Mobility Tool podkreślali, że bardzo dużo wynieśli ze stażu, nie wskazywali na problemy natury organizacyjnej. Pod koniec praktyk każdy z nich napisał również krótkie sprawozdanie – na podstawie opisów, poniżej przytaczamy najciekawsze i powtarzające się wnioski/spostrzeżenia:

*„Właśnie ta otwartość Greków w stosunku do klienta będzie dla mnie jedną z najcenniejszych wartości jakich się tu nauczyłam, dzięki temu na pewno odniosę więcej korzyści zarówno w życiu zawodowym, jak i prywatnym”*

*„Praktyki odbywałam zarówno na kuchni, jak i na sali restauracyjnej, nauczyłam się tam nowych technik gotowania i obsługi maszyn, przełamałam również barierę językową”*

*„Zajęcia praktyczne były w pełni zgodne z moimi oczekiwaniami, a nawet je przerosły. Miałam okazję „poznać” sprzęty i maszyny, które do tej pory widziałam tylko w książkach”*

*„Uważam, że Polacy powinni uczyć się od Greków umiejętności uprzejmości w stosunku do gości”*

*„Staż w Grecji pozwolił mi przełamać barierę językową, otworzył mi też oczy na to jak bardzo znajomość języków jest ważna w naszych czasach”*

*„Staż był bardzo ciekawym i pomocnym doświadczeniem, nauczył mnie wielu rzeczy przydatnych do zawodu, ale także prywatnego życia”*

*„Taki wyjazd jest dużo lepszy niż praca na lekcji, nauczyłam się samodzielności, jak i pracy grupowej"*

*„Nauczyłem się tu tolerancji dla ludzi i dla innych tradycji"*

*Przydatne były kursy tj. baristyczny i barmański, co jest dużym plusem przy szukaniu pracy w przyszłości"*

*„Podobało mi się to, że mogłem robić coś sam, a nie tylko przyglądać się jak robi to ktoś inny. Wyjazd pomógł mi w tym, jak powinna wyglądać i funkcjonować prawdziwa kuchnia. Powinno być więcej takich wyjazdów!"*

*„Podszkoliłam swoje umiejętności porozumiewania się w języku angielskim, a także poznałam kilka zdań w języku greckim"*

*„Podczas stażu najbardziej podobało mi się to, że mogłem samodzielnie przyrządzać dania, a nie była to tylko wiedza teoretyczna, ale przede wszystkim praktyczna"*

*„Wyjazd otworzył mi drzwi do nowego świata, ponieważ gdy ukończę szkołę mógłbym przyjechać tu do pracy, bądź na jakieś praktyki"*

*„Myślę, że ten wyjazd pomógł mi w życiu zawodowym, ponieważ nauczyłam się jak można planować pracę, tak aby ze wszystkim zdążyć. Polacy powinni też czerpać tę wspaniałą energię i uśmiech, który Grekom nie znika z twarzy podczas gotowania czy sporządzania napojów."*

*„Największym zaskoczeniem było to, że pracowaliśmy równo z pracownikami hotelu i wykonywaliśmy te same czynności"*

*„Cudownymi przeżyciami były również wycieczki do „Meteorów", fabryki oliwy i wina oraz zwiedzanie miast greckich"*

*„Pracowaliśmy z bardzo miłymi i spokojnymi osobami, co było sporym zaskoczeniem, bo większość osób spodziewała się dużego rygoru"*

*„Cieszę się najbardziej z tego, że mogłam poznać kulturę grecką. Jestem bardzo zadowolona ze stażu, choć mógłby trwać dłużej"*

Odbyły się już uroczystości wręczenia uczestnikom projektu certyfikatów ukończenia stażu (Fot. 1 i Fot. 2) wystawionych przez organizację przyjmującą stażystów, będące jednocześnie spotkaniami podsumowującymi w ramach projektu. Na spotkania te zostały

zaproszone władze szkoły, społeczność lokalna, przedstawiciele władz lokalnych oraz przedstawiciele mediów. Uczniowie, nauczyciele oraz dyrekcje szkół, które wzięły udział w projekcie podziękowały organizatorom za dobrze zorganizowane i kształcące staże zawodowe w Grecji.

Fot. 1. Rozdanie certyfikatów ukończenia stażu w Miechowie

Fot. 2 Rozdanie certyfikatów ukończenia stażu w Starym Lubiejewie.