
Projekt INTERREG V-A Republika Czeska - Polska: Innowacje w zakresie kształcenia i szkolenia zawodowego dla rynku pracy" w Zespole Szkół Ekonomiczno - Gastronomicznych w Cieszynie

Data publikacji: 11.11.2021 13:00

W okresie od 1.01.2019 r. do 31.12.2021 r. Zespół Szkół Ekonomiczno-Gastronomicznych wraz z AHOL - Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství z Ostravy realizował projekt pt.: „Innowacje w zakresie kształcenia i szkolenia zawodowego dla rynku pracy”. Środki na realizację zadań objętych projektem pozyskano z programu INTERREG V-A Republika Czeska - Polska.

Podjęte działania koncentrowały się na innowacjach, zwiększających atrakcyjność i efektywność kształcenia i szkolenia zawodowego poprzez wzbogacenie programów nauczania obu partnerskich szkół zawodowych, szczególnie na kierunkach gastronomii i turystyki. W oparciu o analizę potrzeb edukacyjnych i wymagań rynku pracy w ramach projektu tworzone były wspólne innowacyjne programy angażujące do aktywnej współpracy uczniów obu szkół, poszerzające kompetencje zawodowe o umiejętności z zakresu Sommeliera, Enogastronomii, Baristy, Teatendera, Beertendera. Ich celem było przygotowanie absolwentów do wymagań transgranicznego rynku pracy. Ciekawym propozycjom szkoleniowym towarzyszyły zakupy specjalistycznego sprzętu gastronomicznego.

Od 21 do 25 października 2019 r. grupa 12 osób wraz z opiekunami gościła w Ostrawie. W ramach wizyty odbywały się spotkania w szkole naszego partnera **AHOL- Střední škola gastronomie, turismu a lázeňství**, zwiedzanie miasta, zakładu produkcji tortów miodowych Marlenka, Browaru Radegast. Odbywały się liczne warsztaty kucharskie, kelnerskie, „Flair”.

Wzajemne przenikanie się kultur i systemów ekonomicznych na polsko-czeskim pograniczu wymaga również umiejętności porozumiewania się w obu językach. Odpowiedzią na to były **kursy z języka czeskiego, które trwały od października 2019 roku**, ich celem było przygotowanie absolwentów dostosowanych do potrzeb lokalnego rynku pracy.

W dniach 18-22.10.2021 realizowany był kurs: Barman - freestyle. Był on prowadzony przez wielokrotnych międzynarodowych mistrzów barmaństwa Vaclava Abrahama

i Martina Vogeltanza. Wzięli w nim udział uczniowie, którzy zyskali nowe umiejętności barmańskie, mnóstwo praktycznych wskazówek i propozycję pomocy w dalszym zdobywaniu kolejnych stopni wtajemniczenia barmańskiego. Wielu z nich chce dalej rozwijać się, brać udział w konkursach barmańskich i wspinać się na kolejne szczeble kariery w tym zawodzie.

Jednym z ostatnich programów realizowanych w ramach projektu był **kurs Sommelierski**. Wzięła w nim udział grupa uczniów, która zyskała wiedzę z zakresu: doboru wina do potraw, sposobu podawania, wyboru lepszych i gorszych roczników. Uczniowie zdobyli podstawy wiedzy na temat produkcji win i najważniejszych regionów winiarskich. Kurs przygotował ich też do samodzielnego pełnienia funkcji sommeliera – osoby, która w restauracji odpowiedzialna jest nie tylko za serwowanie win, ale także za ich odpowiedni dobór do menu.

Udział w projekcie nie tylko zintegrował grupę polsko - czeską, ale dał możliwość poznania obcego języka, kultury i tradycji kraju, a przede wszystkim wzbogacił o wiedzę i praktykę, tak bardzo potrzebną na rynku pracy.

Te projekt się kończy, ale na jego podstawie rozpoczyna się realizacja kolejnego. Jest to ogólnopolska

Olimpiada "**Zwolnieni z teorii**", w ramach której uczniowie realizują projekt społeczny. Materiały wypracowane w ramach projektu polsko - czeskiego stały się inspiracją dla młodzieży, która wybrała temat: "**Oszczędzaj jedzenie, nie wyrzucaj!**" Podczas Olimpiady, uczniowie organizują własne projekty społeczne ucząc się samodzielności, innowacyjności i kreatywności. Realizując projekt odpowiadają na problemy czy sytuację danej społeczności. czerpią inspirację do działania społecznego i samodzielnego budowania własnej przedsiębiorczości.