

PODSUMOWANIE I TURY PROJEKTU PO WER W ZSSChiO W JAROSŁAWIU

W dniu 27 marca 2018r. w Restauracji „Klasyczna” w Jarosławiu odbyło się uroczyste podsumowanie I tury projektu PO WER „Staże zagraniczne dla uczniów szkół zawodowych i mobilność kadry kształcenia zawodowego” Nr 2016-1-PL01-KA102-024934 pt. „EUROPEJSKIE DOŚWIADCZENIE ZAWODOWE – INSPIRACJĄ DO AKTYWNOŚCI NA RYNKU PRACY”.

W spotkaniu udział wzięli zaproszeni goście na czele z Panią Lucyną Paulo - Naczelnikiem Wydziału Edukacji i Spraw Społecznych Starostwa Powiatowego w Jarosławiu oraz Panią Elżbietą Pazyniak - Naczelnikiem Wydziału Rozwoju i Promocji. W uroczystości uczestniczyli również Pan Henryk Grymuza - przedstawiciel PUP w Jarosławiu, Pan Tadeusz Słowik – przedstawiciel współpracujących ze szkołą pracodawców, właściciel Restauracji „Klasyczna”, Pani Ewelina Kłak – redaktor Gazety Jarosławskiej, rodzice, uczniowie i nauczyciele ZSSChiO.

Spotkanie rozpoczęła Pani Dyrektor Dorota Wierzbińska-Dubaj, która przedstawiła cel uroczystości oraz serdecznie powitała wszystkich zebranych.

Następnie Pani wicedyrektor Lidia Sobczyńska przekazała najistotniejsze informacje na temat projektu oraz realizacji jego I tury.

Projekt realizowany w ramach projektu PO WER na zasadach programu Erasmus+ całkowicie finansowany jest ze środków Unii Europejskiej, a jego budżet wynosi **194 676 EUR czyli 824 569,67 PLN**. Do tej pory realizacja projektu umożliwiła 40 uczniom klas: technik hotelarstwa, t. żywienia i usług gastronomicznych, t. usług fryzjerskich oraz uczniom w zawodach fryzjer i kucharz odbycie dwu- i czterotygodniowych praktyk zawodowych w renomowanych obiektach gastronomiczno-hotelarskich w **Wielkiej Brytanii (Londyn)**, w **Niemczech (Schkeuditz, Lipsk)** i we **Włoszech (Rimini)**. Tygodniowe staże zawodowe typu job-shadowing w **Niemczech** odbywało także 2 osoby kadry zarządzającej ZSSChiO, doradca zawodowy oraz 7 nauczycieli przedmiotów zawodowych (branży gastronomicznej, hotelarskiej i fryzjerskiej). Partnerami zagranicznymi szkoły w ramach projektu są: ADC College w Londynie, Sistema Turismo w Rimini oraz Vitalis w Schkeuditz.

Uczestnicy zostali rzetelnie przygotowani w szkole do wyjazdu na praktyki zagraniczne w formie wielu szkoleń i warsztatów językowych, zawodowych i psychologicznych. Odbyli także szkolenia z zakresu przedsiębiorczości w krajach mobilności oraz tygodniowy kurs z zakresu stylizacji i wizażu. Projekt zapewnił

także dobór miejsc pracy za granicą, zakwaterowanie, wyżywienie i program kulturowy. Poza tym wszyscy uczestnicy projektu zostali wyposażeni w stroje zastępcze, właściwe ubezpieczenie, transport, stałą opiekę podczas pobytu za granicą oraz kieszonkowe na różne wydatki.

Uczestnicy podczas praktyk i staży kształcili umiejętności praktyczne i językowe, zdobyli nowe doświadczenia, co przyczyniło się do wzrostu kompetencji zawodowych, doskonalenia języka branżowego, nawiązania nowych kontaktów oraz poznania dziedzictwa kulturowego państw europejskich. Dodatkowy efekt uczestnictwa w przypadku kadry stanowi poznanie dualnego systemu kształcenia zawodowego w Niemczech, na przykładzie którego wdrożono pewne jego elementy do kształcenia praktycznego ZSSChiO dla kierunków technik hotelarstwa i kelner.

W trakcie spotkania przedstawiciele każdej grupy uczestników z poszczególnych krajów mobilności, przedstawili prezentacje multimedialne na temat pobytu, miejsca i przebiegu praktyk za granicą oraz podzielili się swoimi wrażeniami i rekomendacjami. Wszyscy bardzo pozytywnie wyrażali się o możliwości odbycia takich praktyk i polecali innym udział w tego typu przedsięwzięciach.

Kulminacyjnym punktem spotkania było **wręczenie** przez **Panią Naczelnik Lucynę Paulo i Panią Dyrektor Dorotę Wierzbiniąską - Dubaj** uczestnikom projektu certyfikatów, których otrzymanie wzmacnia ich sylwetkę zawodową i uatrakcyjnia na rynku pracy. Były to następujące certyfikaty: uczestnictwa w projekcie, „Europass – Mobilność” (potwierdzający nabycie umiejętności uznawany w krajach Unii Europejskiej) oraz udziału w wielu warsztatach i szkoleniach.

Koordynatorzy projektu wyrazili wdzięczność wszystkim osobom zaangażowanym w jakikolwiek sposób w jego realizację. W ramach podziękowania wręczono dyplomy, kwiaty i upominki upowszechniające projekt.

Na zakończenie spotkania odbyła się degustacja potraw i napojów kuchni angielskiej, niemieckiej i włoskiej przygotowanych przez uczestników – uczniów i nauczycieli, jako efekt poznanych za granicą zwyczajów żywieniowych.

Zapraszamy do obejrzenia fotografii z uroczystości.

Opracowanie: **Lidia Sobczyńska, Agnieszka Siwoń**