

Zawodowa przyszłość



Zespół Szkół Gastronomicznych w Pile jest szkołą ponadpodstawową z 79-letnią tradycją kształcenia młodzieży w zawodach gastronomicznych, hotelarskich i turystycznych. Nadrzędnym celem tej placówki jest kształcenie i wychowanie młodych ludzi tak, by w pełni mogli sprostać wyzwaniom współczesności i by każdy uczeń mógł osiągnąć sukces.



Szkoła kształtuje ludzi otwartych na wyzwania otaczającego ich świata, szlachetnych i chętnych do pomocy innym. Chcąc sprostać wyznaczonym celom, placówka od 2016 roku uczestniczy w projektach unijnych. Jednym z najdłuższych i obejmujących największą grupę uczniów (50 osób) był projekt Erasmus + „Praktyka zagraniczna krokiem w przyszłość zawodową”, realizowany we Włoszech, w Bolonii, który trwał 4 tygodnie.

Projekt miał na celu podniesienie jakości i atrakcyjności nauki zawodu, konkurencyjności szkoły na rynku lokalnym, poprzez jej umiędzynarodowienie, rozwój umiejętności językowych uczniów oraz kompetencji zawodowych nauczycieli. Uczestnictwo w mobilności dało młodzieży możliwość wzbogacenia wiedzy na temat kultury Włoch, rozwinięcia poczucia przynależności do wspólnoty europejskiej oraz możliwość rozwoju przedsiębiorczości. Udział w projekcie dał możliwość usamodzielnienia się i zwiększenia poczucia własnej wartości, nabycia przez uczniów kompetencji społecznych w zakresie komunikacji interpersonalnej, która może przyczynić się do lepszej interakcji z pracownikami i pracodawcami.

Uczniowie mieli okazję poznać specyfikę funkcjonowania zakładów gastronomicznych i hotelarskich we Włoszech, gdzie odbywali staż. Jednym z nich była restauracja **Ristorante Papa Re**, która może poszczycić się gwiazdką Michelin. Dzięki możliwości odbywania stażu w różnych miejscach uczniowie zdobywali wiedzę i umiejętności praktyczne. Oprócz kompetencji gastronomicznych i hotelarskich, uczniowie mieli możliwość zapoznania się z uprawą oraz zbiorem charakterystycznych dla tego regionu warzyw i owoców (na farmie agroturystycznej).



Staż to nie tylko doświadczenia zawodowe. Młodzież poznawała historię oraz kulturę Włoch poprzez wycieczki do Florencji, Wenecji oraz zwiedzanie Bolonii. Uczniowie poszerzali swoje horyzonty i zdobywali umiejętności nawiązywania nowych kontaktów w środowisku wielokulturowym.

Ważnymi elementami odbywania stażu były: usamodzielnianie się w poruszaniu się po mieście, odpowiedzialne zarządzanie własnym budżetem oraz rozwój poczucia odpowiedzialności za własne decyzje.

Zarówno pod względem kompetencji społecznych, jak i zawodowych uczniowie zostali wysoko ocenieni przez pracodawców w wystawionych opiniach.

W ramach upowszechniania projektu odbył się pokaz kulinarny, w którym uczniowie biorący udział w stażu wspólnie przygo-

towali pięć potraw kuchni włoskiej. Udział w pokazie brali opiekunowie oraz lokalni seniorzy z Centrum Aktywizacji Osób Starszych i Niepełnosprawnych. W październiku odbyły się również warsztaty kulinarne z szefami restauracji serwującej kuchnię włoską Benvenuti in Italia z Piły oraz z przedstawicielami Uniwersytetu Trzeciego Wieku. Na talerzach królowały makarony oraz owoce morza. Nie zabrakło także włoskiego risotto oraz oczekiwanej przez wszystkich pizzy. Zwieńczeniem projektu była uroczystość wręczenia dyplomów Europass Mobilność, opinii zakładów pracy oraz Dyplomów Ukończenia Stażu, w której wzięli udział stażyści, rodzice, społeczność szkolna oraz przedstawiciele Starostwa Powiatowego.