

Będą atrakcyjnymi pracownikami

Uczniowie jednej z warszawskich szkół dostali szansę, aby świetnie przygotować się do wejścia na rynek pracy. Przyszli kucharze, barmani oraz sommelierzy z pomocą profesjonalistów mogli zgłębiać tajniki zawodów, a także spotkać się z przyszłymi pracodawcami.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Z inicjatywy praskiego Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich przy ul. Majdańskiej 30/36 w Warszawie, Urząd Dzielnicy Praga-Południe m.st. Warszawy złożył wniosek o dofinansowanie z Europejskiego Funduszu Społecznego projektu „Będę atrakcyjnym pracownikiem”. Dzięki wygranej w konkursie dzielnica zdobyła w zeszłym roku na realizację projektu blisko pół miliona złotych z puli środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Priorytetu IX Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki – Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach. Pozostałe koszty pokrywa projektodawca.

Szansa na rozwój

– Jesteśmy szkołą zawodową, kształcąca w zawodach gastronomicznych i hotelarskich. Aby dobrze przygotować młodzież, potrzebna jest odpowiednia baza dydaktyczna. Tak narodził się pomysł, aby sięgnąć w tym celu po środki unijne, które pomogą uczniom zdobyć cenne na rynku pracy certyfikaty atrakcyjnych specjalizacji – mówi Anna Chylińska, Dyrektor Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich.

Do udziału w I edycji projektu „Będę atrakcyjnym pracownikiem” zgłosiło się 72 uczniów z ZSGH Majdańska. Wśród działań, którymi w 2010 roku została objęta młodzież z klas tech-

nikum organizacji usług gastronomicznych, hotelarskiego oraz kucharskiego, zrealizowano na terenie ZSGH kursy zawodowe I stopnia – barmański, sommelierski oraz kucharski w zakresie ryb i owoców morza w kuchni polskiej, a także kursy języka angielskiego ze słownictwem branżowym.

Pod okiem specjalistów

Adam Michalski, mistrz sztuki kulinarnej i właściciel firmy „Perfecter”, zajmującej się szkoleniami w zakresie gastronomii, do prowadzenia kursów zawodowych wybrał najwyższej klasy profesjonalistów z wieloletnim doświadczeniem zawodowym i sukcesami w swojej branży.

Kurs kucharski w zakresie ryb i owoców morza prowadzili Jacek Sulich i Krzysztof Szulborski, mistrzowie kuchni, których kunszt jest znany osobistościom świata polityki i kultury oraz gościom znakomitych polskich restauracji. Pieczęć nad uczestnikami kursu sommelierskiego sprawowali odnoszący sukcesy w konkursach Polski i Europy pasjonaci wiedzy o winie – sommelierzy Jarosław Błażejczyk i Jerzy Kruk. Kurs sztuki barmańskiej prowadzi Mistrz Polski Barmanów, Jerzy Czapa.

Mistrzowie przekazali uczestnikom projektu bazę teoretyczną, tajniki umiejętności praktycznych

oraz cenne wskazówki, dotyczące etyki w wybranym zawodzie, a także sylwetki profesjonalisty.

Pierwsze sukcesy

Podczas wakacji uczestnicy podjęli praktyki zawodowe w renomowanych warszawskich hotelach i restauracjach. Jesienią i zimą zeszłego roku zorganizowano na terenie ZSGH Majdańska spotkania z pracodawcami, dzięki którym udało się przybliżyć uczestnikom Projektu różnorodność ofert oraz specyfikę pracy w branży gastronomicznej i hotelarskiej, a także ułatwić wymianę kontaktów między uczestnikami a przedstawicielami tej branży.

– Będąc na ostatniej prostej realizacji Projektu, możemy śmiało mówić o jego sukcesie. Spośród uczestników, którzy zakończyli już udział w Projekcie, a wciąż jeszcze są uczniami ZSGH Majdańska, blisko 20 osób nawiązało już doraźną współpracę z pracodawcami z branży HoReCa, co jeszcze bardziej wzmocni szanse uczestników Projektu na znalezienie atrakcyjnej pracy po zakończeniu nauki – opowiada Małgorzata Tupin, kierownik Projektu. – Do tego sukcesu przyczyniły się zarówno dobra współpraca na szczeblu lokalnym pomiędzy dwoma jednostkami przygotowującymi i realizującymi Projekt – Dzielnicą Praga-Południe i Zespołem Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich Majdańska – jak

i pozyskanie do współpracy doskonałej kadry instruktorów, z pasją przekazujących wiedzę uczestnikom Projektu.

Pierwszy krok w branży

W bieżącym roku do kursów zawodowych II stopnia oraz kursów języka angielskiego w zawodach barmana, sommeliera lub kucharza przystąpiło kolejnych 72 uczniów ZSGH Majdańska. Szeregi kadry instruktorów-praktyków zostały wzmocnione dzięki udziałowi barmana Andrzeja Milczarka i sommeliera Norberta Brzozy.

Również dla tegorocznych uczestników przewidziane jest spotkanie z pracodawcami z branży gastronomicznej i hotelarskiej.

Praktyczny cel

Podniesienie jakości szkolnictwa zawodowego poprzez realizację działań projektu „Będę atrakcyjnym pracownikiem” wpisuje się w założenia Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Strategii Lizońskiej czy Polityki Edukacyjnej m.st. Warszawy. Niewątpliwą wartością zamierzenia jest zwiększenie znaczenia nauczania praktycznego w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich Majdańska i tym samym zbliżenia systemu nauczania w ZSGH do standardów unijnego szkolnictwa zawodowego.

Wobec stałego rozwoju warszawskiego sektora placówek gastronomiczno-hotelarskich oraz zbliżających się Mistrzostw EURO 2012, niezmiernie istotny jest główny cel Projektu – profesjonalne przygotowanie uczestników, którzy po zdobyciu certyfikowanych, nowoczesnych specjalizacji staną się atrakcyjnymi kandydatami na rynku pracy, rozwijającymi swoje zawodowe pasje.

Dzięki otrzymanym przez Dzielnicę Praga-Południe środkom unijnym ZSGH Majdańska został również wyposażony w specjalistyczny sprzęt dydaktyczny, niezbędny do realizacji programów zawodowego nauczania praktycznego.

Więcej informacji na stronie:
www.zsgh.edu.pl