



TERMIN
MOBILNOŚCI:

13-24.04.2026

(+4 dni podróży)

FB



PROGRAM ZAGRANICZNYCH PRAKTYK ZAWODOWYCH dla uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno- Hotelarskich w Warszawie

KWOTA DOFINANSOWANIA: 370 561,19 PLN

Przedsięwzięcie pt. „ZSGH – Znawcy Smaku, Gastronomii i Hotelarstwa” o numerze 2025-1-PL01-KA122-VET-000310063 jest realizowane w ramach projektu „Zagraniczna mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego (VET-2)”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego+, w Programie Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, realizowanego na zasadach Programu Erasmus+



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



O SZKOLE

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie składa się z: Technikum Gastronomiczno-Hotelarskiego nr 2 im. prof. Stanisława Bergera (kształcenie w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych i technik hotelarstwa) oraz Branżowej Szkoły I Stopnia nr 20 im. prof. Stanisława Bergera (kształcenie w zawodach: cukiernik, kucharz). Szkoła zapewnia młodym ludziom kształcenie ogólne i zawodowe na wysokim poziomie. Nasi uczniowie zdobywają wiedzę w nowoczesnych salach wyposażonych w specjalistyczny sprzęt, niezbędny szczególnie w nauczaniu zawodowym.

Priorytetem szkoły jest indywidualny i wszechstronny rozwój intelektualny ucznia oraz wyposażanie w wiedzę i umiejętności umożliwiające dalszą naukę i pracę. Dzięki współpracy z naszymi partnerami, m.in.: Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego, Ogólnopolskim Stowarzyszeniem Szefów Kuchni i Cukierników, Wyższą Szkołą Turystyki i Języków Obcych, firmą Wedel, Kamis S.A. czy Makro, nasi uczniowie poznają rynek pracy. Młodzież odbywa praktyki zawodowe w hotelach cieszących się uznaniem i renomą, takich jak: Bristol, Marriott, Sheraton, Westin, InterContinental czy Mercure i Hilton oraz w restauracjach nagrodzonych gwiazdką bądź sztucami czerwonego przewodnika Michelin Main Cities of Europe i czapkami żółtego przewodnika Gault & Millau. Od roku 2021 do oferty edukacyjnej ZSGH włączone zostały także możliwości zawodowe wynikające z realizacji współpracy międzynarodowej z zagranicznymi podmiotami sektora kształcenia i szkolenia zawodowego oraz branży HORECA w Grecji oraz obecnie również we Włoszech.

ZSGH umożliwia rozwijanie zainteresowań młodzieży, w szczególności poprzez udział w olimpiadach przedmiotowych, konkursach i turniejach, zawodach sportowych, wycieczkach, imprezach kulturalno-oświatowych, a także pracę w kołach zainteresowań i organizacjach szkolnych. Nasi uczniowie odnoszą sukcesy w olimpiadach, w tym o zasięgu międzynarodowym, licznych konkursach gastronomicznych, hotelarskich, cukierniczych, z języka angielskiego, sportowych czy humanistycznych.

Kadra nauczycielska naszej szkoły to zespół wykwalifikowanych specjalistów, którzy poprzez udział w licznych szkoleniach czy konferencjach, stale podnoszą swoje kwalifikacje i poszerzają doświadczenie. Od wielu lat pracują jako egzaminatorzy, systematycznie otrzymują podziękowania za wyróżniającą pracę, w tym m.in. Nagrodę Burmistrza Dzielnicy Praga Południe, Nagrodę Mazowieckiego Kuratora Oświaty oraz Nagrodę Prezydenta m.st. Warszawy – Sapere Auso. Prowadzą liczne zajęcia dodatkowe, rozwijające zdolności i umiejętności naszych uczniów oraz wspierają w nadrabianiu zaległości, pokonywaniu własnych słabości. Poprzez monitorowanie postępów młodzieży, co roku powstaje lista uzdolnionych uczniów, stanowiąca bazę do dalszej pracy, udziału w konkursach i olimpiadach, jak również zawodach sportowych i artystycznych.



Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie

ul. Majdańska 30/36

04-110 Warszawa

e-mail: zsgh@eduwarszawa.pl

tel.: (+48 22) 810 04 89

www.zsgh.edu.pl







O PROJEKCIE

Głównym założeniem przedsięwzięcia „ZSGH – Znamcy Smaku, Gastronomii i Hotelarstwa” była realizacja zagranicznej mobilności zawodowej dla 30 uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie, kształcących się w zawodach technik hotelarstwa oraz technik żywienia i usług gastronomicznych. W projekcie uczestniczyło 18 uczniów kierunku gastronomicznego i 12 uczniów kierunku hotelarskiego, którym towarzyszyło 3 nauczycieli pełniących funkcje opiekunów i mentorów. Mobilność odbyła się we Włoszech, w dniach 13–24 kwietnia 2026 roku i wraz z podróżą trwała 16 dni.

Najważniejszym elementem przedsięwzięcia była realizacja 70-godzinnego programu praktyk zawodowych w renomowanych włoskich hotelach i restauracjach. Uczniowie mieli możliwość skonfrontowania wiedzy zdobytej w szkole z rzeczywistymi wymaganiami branży HORECA, poznania organizacji pracy w międzynarodowym środowisku oraz doskonalenia umiejętności zawodowych, poprzez wykonywanie praktycznych zadań. Szczególne znaczenie miało poznanie nowych metod pracy, standardów obsługi oraz rozwiązań stosowanych przez włoskich pracodawców. Mobilność stworzyła również warunki do rozwijania kompetencji językowych, przede wszystkim w zakresie języka angielskiego i włoskiego, a także umiejętności komunikacji i współpracy w środowisku międzynarodowym.

Projekt odpowiadał na potrzebę podnoszenia jakości kształcenia zawodowego i lepszego przygotowania młodzieży do wejścia na rynek pracy. Ważnym jego elementem było także wyrównywanie szans edukacyjnych – w mobilności uczestniczyło 10 uczniów z mniejszymi szansami, którzy otrzymali możliwość zdobycia cennego doświadczenia zawodowego i osobistego. Przedsięwzięcie przyczyniło się również do rozwoju kompetencji kadry ZSGH, która dzięki udziałowi w działaniach projektowych miała możliwość poznania nowych rozwiązań organizacyjnych, metod zarządzania oraz podejścia do kształcenia zawodowego.

Istotnym uzupełnieniem praktyk zawodowych był program edukacyjno-kulturowy, obejmujący wycieczki, warsztaty i animacje czasu wolnego. Uczestnicy poznawali włoską kulturę, historię i tradycję, a jednocześnie rozwijali samodzielność, otwartość, tolerancję oraz umiejętność funkcjonowania w nowym środowisku. Przed wyjazdem, uczniowie uczestniczyli w przygotowaniu językowym, kulturowym i organizacyjnym, które ułatwiło im adaptację podczas pobytu i pozwoliło w pełni wykorzystać możliwości wynikające z zagranicznej mobilności.

Realizacja przedsięwzięcia we współpracy z włoską organizacją Futuro e Progresso Associazione di promozione sociale przyczyniła się do dalszego rozwoju międzynarodowego wymiaru działalności szkoły. Projekt wzbogacił ofertę kształcenia zawodowego o doświadczenia wynikające ze współpracy z zagranicznymi podmiotami sektora edukacji zawodowej i branży HORECA oraz stworzył uczestnikom możliwość bezpośredniego poznania europejskiego środowiska pracy. Przedsięwzięcie stanowiło tym samym wartościowe uzupełnienie kształcenia realizowanego w ZSGH i przyczyniło się do lepszego przygotowania młodzieży do dalszej edukacji oraz funkcjonowania na polskim i europejskim rynku pracy.



KWOTA DOFINANSOWANIA: 370 561,19 PLN

NUMER PROJEKTU: 2025-1-PL01-KA122-VET-000310063



MOBILNOŚĆ ZAWODOWA

Jednym z najważniejszych elementów przedsięwzięcia „ZSGH – Znamcy Smaku, Gastronomii i Hotelarstwa” była zagraniczna mobilność zawodowa, która pozwoliła 30 uczniom Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie na wyjazd do Włoch. Uczestniczyło w nim 18 uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz 12 przyszłych techników hotelarstwa. Nad bezpieczeństwem i prawidłowym przebiegiem mobilności czuwało 3 nauczycieli, którzy pełnili role opiekunów i mentorów.

Najważniejszym doświadczeniem zawodowym uczestników był 70-godzinny program praktyk, realizowany we włoskich hotelach i restauracjach. Uczniowie mieli okazję wykorzystać w praktyce wiedzę i umiejętności zdobywane podczas nauki w szkole, a jednocześnie poznać specyfikę pracy w zagranicznych przedsiębiorstwach branży HORECA. Bezpośredni kontakt z włoskim środowiskiem zawodowym pozwolił im przyjrzeć się organizacji pracy, standardom obsługi oraz metodom stosowanym przez lokalnych pracowników. Była to również doskonała okazja do rozwijania samodzielności, odpowiedzialności, umiejętności współpracy oraz radzenia sobie w nowych sytuacjach zawodowych.

Mobilność była jednak czymś więcej niż tylko praktyką zawodową. Ważną część wyjazdu stanowił program edukacyjno-kulturowy, dzięki któremu uczniowie mogli lepiej poznać Włochy, ich historię, kulturę i tradycje. Wycieczki, warsztaty oraz animacje czasu wolnego pozwoliły uczestnikom spojrzeć na odwiedzany kraj nie tylko z perspektywy turysty, ale również osoby uczącej się i pracującej w międzynarodowym środowisku. Wspólne spędzanie czasu sprzyjało integracji grupy, budowaniu relacji i rozwijaniu otwartości na inne kultury.

Istotnym elementem całego przedsięwzięcia było także przygotowanie uczestników do wyjazdu. Przed mobilnością uczniowie uczestniczyli w szkoleniach językowych, kulturowych i organizacyjnych, które pomogły im przygotować się do funkcjonowania w nowym otoczeniu. Dzięki temu podczas pobytu mogli w pełni korzystać z możliwości, jakie dawała zagraniczna mobilność – zarówno w wymiarze zawodowym, jak i osobistym.

Wyjazd do Włoch stał się dla uczestników wyjątkową lekcją samodzielności, współpracy i odpowiedzialności, a zdobyte doświadczenia pozwoliły im spojrzeć na przyszłą karierę zawodową z szerszej, europejskiej perspektywy. Połączenie praktycznej nauki zawodu, kontaktu z zagranicznym rynkiem pracy oraz poznawania włoskiej kultury sprawiło, że mobilność była wartościowym uzupełnieniem kształcenia realizowanego w ZSGH.

TERMIN
MOBILNOŚCI:
13-24.04.2026
(+4 dni podróży)





TECHNIK HOTELARSTWA

Uczestnicy projektu realizowali ścieżkę kształcenia wdrażaną przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich dla zawodu technik hotelarstwa. Wśród kwalifikacji, które zdobyli znalazły się:

1. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie (HGT.03.),
2. Realizacja usług w recepcji (HGT.06.).

W ramach mobilności, uczestnicy z kierunku technik hotelarstwa realizowali program praktyk uwzględniający następujące zadania:

- zapoznanie z przepisami BHP i ppoż. oraz ochrony środowiska, obowiązującymi na terenie zakładu pracy;
- utrzymywanie czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych i ogólnodostępnej części obiektu noclegowego;
- przygotowywanie pokoi do przyjęcia gości;
- sprawdzanie stanu wyposażenia pokoi noclegowych;
- sprawdzanie sprawności urządzeń w jednostkach mieszkalnych;
- ścielenie łóżek zgodnie z instrukcją;
- posługiwanie się ręcznym i zmechanizowanym sprzętem do utrzymywania czystości;
- stosowanie środków czystości zgodnie z przeznaczeniem;
- obsługiwanie sprzętu do utrzymywania porządku wokół hotelu;
- segregowanie i transportowanie bielizny do prania;
- wykonywanie określonych prac w pralni hotelowej;
- komunikowanie się i współpraca z zespołem i przełożonymi;
- przestrzeganie zasad etyki zawodowej oraz zasad kultury osobistej;
- praca na recepcji;
- przygotowywanie w zakresie podstawowym sali do obsługi konsumentów;
- segregowanie i zmywanie zastawy stołowej oraz sprzętu kuchennego;
- przechowywanie zastawy i bielizny stołowej oraz sprzętu kuchennego;
- rozróżnianie surowców stosowanych w technologii gastronomicznej;
- wykonywanie prac związanych ze wstępnym i właściwym przygotowaniem surowców.



Podczas projektu, w ramach odbywania praktyki zawodowej i realizowania powierzonych zadań, uczniowie ZSGH w Warszawie z kierunku technik hotelarstwa nabyli i rozwinęli następujące kompetencje, umiejętności i postawy w zakresie:

1. Kompleksowej obsługi gości w recepcji:

- stosowanie przepisów BHP w hotelu,
- wykorzystywanie języka obcego zawodowego w obsłudze gości,
- obsługa urządzeń biurowych i komputera z wykorzystaniem specjalistycznych programów,
- meldowanie i wymeldowywanie gości z wypełnianiem dokumentacji,
- przyjmowanie rezerwacji.

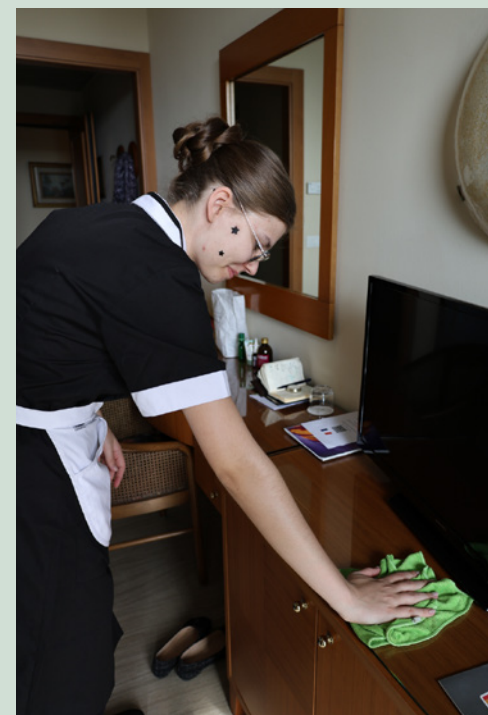
2. Obsługi gości w dziale gastronomicznym:

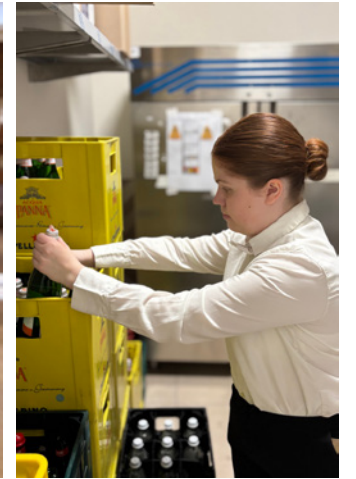
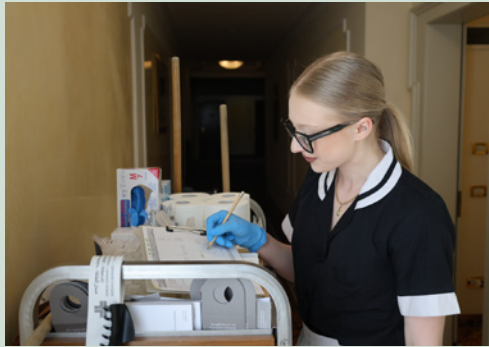
- stosowanie przepisów BHP w części gastronomicznej hotelu,
- sporządzanie potraw i napojów,
- przygotowywanie sali konsumenckiej do obsługi gości,
- podawanie potraw i napojów zgodnie z zasadami obsługi klienta,
- wykorzystywanie języka obcego zawodowego w obsłudze gości.

3. Utrzymywania czystości i porządku w obiekcie hotelowym (housekeeping):

- stosowanie przepisów BHP w części sypialnej hotelu,
- wykorzystywanie języka obcego zawodowego w obsłudze gości,
- utrzymywanie czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych oraz w pomieszczeniach ogólnie dostępnych, z wykorzystaniem specjalistycznego sprzętu,
- przyjmowanie i wykonywanie zleceń gości oraz poleceń przełożonych w części mieszkalnej oraz pralni.

Treści przekazywane podczas praktyk były zgodne z realizowaną w szkole podstawą programową w zakresie kształcenia zawodowego. Poszerzone zostały one jednak o wymiar ponadnarodowy, co stanowi dodatkową wartość odbycia praktyk w międzynarodowym środowisku, poza granicami Polski.









TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Uczestnicy projektu realizowali ścieżkę kształcenia wdrażaną przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Wśród kwalifikacji, które zdobyli byli:

1. Przygotowanie i wydawanie dań (HGT.02.),
2. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych (HGT.12.).

W ramach mobilności, uczestnicy z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych realizowali program praktyk uwzględniający następujące zadania:

- wdrażanie systemów zapewniania bezpieczeństwa oraz jakości zdrowotnej żywności: dobrej praktyki higienicznej (Good Hygiene Practice – GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice – GMP), analizy zagrożeń i ustalania krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP);
- zapoznanie się z różnymi stanowiskami pracy w dużej kuchni;
- prowadzenie racjonalnej gospodarki środkami spożywczymi;
- przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska;
- organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;
- wykorzystywanie surowców zgodnie z przeznaczeniem kulinarnym;
- dokonywanie towaroznawczej oceny surowców i półproduktów;
- dobieranie surowców, przypraw i technik sporządzania potraw, w zależności od rodzaju diety;
- przechowywanie surowców, półproduktów, gotowych potraw i napojów oraz podawanie gotowych potraw i napojów;
- stosowanie technik sporządzania, wykończania oraz podawania potraw i innych wyrobów kulinarnych;
- posługiwanie się sprzętem, narzędziami, maszynami i urządzeniami stosowanymi w procesach wytwarzania;
- stosowanie metod i technik obróbki technologicznej;
- przeprowadzanie organoleptycznej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych;
- przestrzeganie zasad podawania potraw i napojów;
- przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych;
- przestrzeganie przepisów krajowych oraz Unii Europejskiej, dotyczących bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
- sporządzanie potraw, napojów i półproduktów kulinarnych;
- przygotowywanie śniadań i kolacji w formie bufetowej – szwedzki stół.







Podczas projektu, w ramach odbywania praktyki zawodowej i realizowania powierzonych zadań, uczniowie ZSGH w Warszawie z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych nabyli i rozwinęli następujące kompetencje, umiejętności i postawy w zakresie:

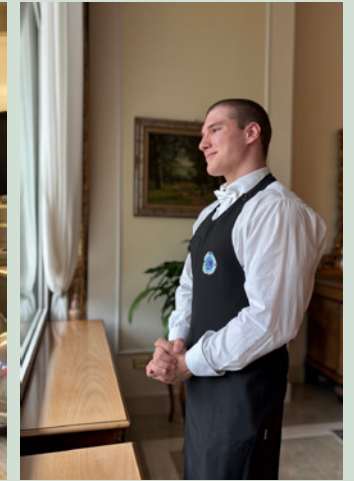
1. Obróbki wstępnej i termicznej żywności oraz produkcji napojów:
 - organizowanie stanowiska pracy i utrzymywanie czystości, przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
 - przygotowywanie i obróbka wstępna żywności,
 - stosowanie receptur gastronomicznych,
 - obliczanie zapotrzebowania na produkty,
 - przeprowadzanie obróbki termicznej,
 - sporządzanie i doprawianie regionalnych potraw i napojów,
 - wykorzystywanie języka obcego zawodowego w pracy zespołowej.
2. Ekspedycji potraw:
 - stosowanie przepisów BHP w części gastronomicznej hotelu,
 - wykorzystywanie języka obcego zawodowego w obsłudze gości,

- sporządzanie i doprawianie regionalnych potraw i napojów,
- dekorowanie potraw,
- utrzymywanie w czystości zastawy stołowej, sztućców i naczyń.

3. Obsługi konsumenta:
 - stosowanie przepisów BHP w części restauracyjnej hotelu,
 - przygotowywanie sali konsumenckiej do obsługi gości,
 - podawanie potraw i napojów zgodnie z zasadami obsługi klienta,
 - utrzymywanie w czystości zastawy stołowej, sztućców i naczyń,
 - obsługa konsumentów przy użyciu języka obcego,
 - ustawianie i dekorowanie stołów,
 - obsługa sprzętu w restauracji.

Treści przekazywane podczas praktyk były zgodne z programem realizowanym w szkole w zakresie kształcenia zawodowego. Poszerzone zostały one jednak o wymiar ponadnarodowy, co stanowi wartość dodaną odbycia praktyki w międzynarodowym środowisku, poza granicami Polski.





PROGRAM EDUKACYJNO-KULTUROWY

Zagraniczna mobilność była dla uczestników nie tylko okazją do zdobywania doświadczenia zawodowego, ale również wyjątkową podróżą po włoskiej kulturze, historii i tradycjach. Ważnym uzupełnieniem 70-godzinnych praktyk zawodowych był bogaty program edukacyjno-kulturowy, dzięki któremu uczniowie mogli poznawać najciekawsze miejsca regionu, odkrywać ich historię i zabytki, a także doświadczać codziennego życia mieszkańców. Wspólne wyjazdy, spacer, zwiedzanie i poznawanie lokalnych tradycji sprzyjały integracji grupy, rozwijały samodzielność i otwartość na nowe doświadczenia, a przede wszystkim pozwalały spojrzeć na Włochy z szerszej, europejskiej perspektywy.

Jednym z najważniejszych punktów programu była Werona – miasto, którego romantyczna atmosfera od wieków przyciąga odwiedzających z całego świata. To właśnie tutaj historia Romea i Julii, uwieczniona przez Williama Szekspira, zyskała swoją najbardziej rozpoznawalną scenografię. Spacer po zabytkowym centrum pozwolił uczestnikom odkryć wielowiekową historię miasta, w której ślady starożytnego Rzymu przeplatają się ze średniowieczną architekturą, renesansowymi budowlami i klimatycznymi uliczkami. Werona stała się dla młodzieży żywą lekcją historii i kultury, pokazującą, jak kolejne epoki pozostawiły swój ślad w przestrzeni współczesnego miasta.

Niezapomnianym doświadczeniem była również wizyta w Wenecji – niezwykłym mieście zbudowanym na wodzie i jednym z najbardziej charakterystycznych miejsc Europy. Już sam rejs do historycznego centrum stanowił wyjątkową atrakcję i wprowadzał uczestników w atmosferę miasta. Podczas spaceru młodzież poznawała najważniejsze zabytki Wenecji, w tym monumentalny Plac św. Marka, Bazylikę św. Marka oraz Dzwonnicę św. Marka. Nie zabrakło również słynnych symboli miasta – Mostu Westchnień i Mostu Rialto, który od stuleci pozostaje jednym z najbardziej rozpoznawalnych elementów weneckiego krajobrazu. Wizyta pozwoliła uczestnikom lepiej zrozumieć wyjątkowe dziedzictwo kulturowe i architektoniczne tego miasta.







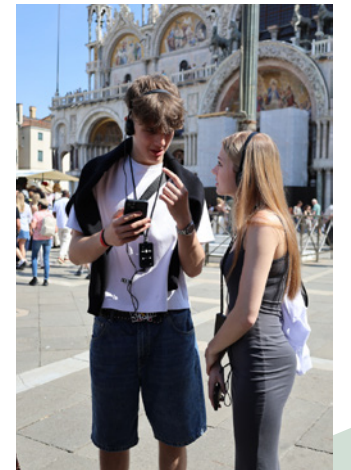
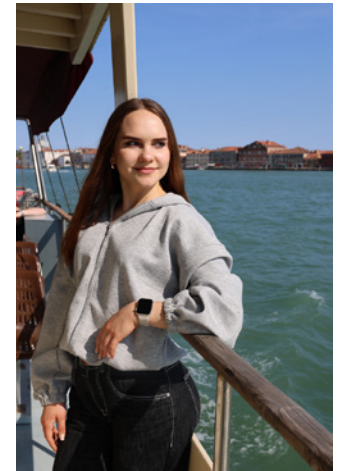
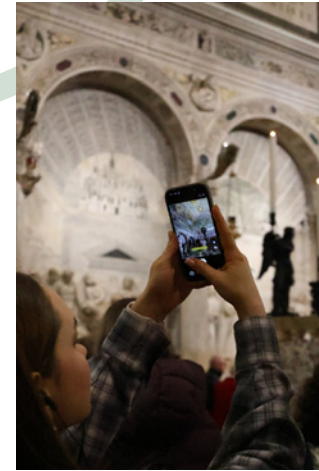
Kolejnym niezwykle malowniczym miejscem na trasie programu było Sirmione, położone na charakterystycznym półwyspie jeziora Garda. Uczestnicy mogli podziwiać niezwykle połączenie średniowiecznej architektury i naturalnego krajobrazu. Szczególną uwagę przyciągał zamek Scaligerich, otoczony wodami jeziora, a także wąskie uliczki i urokliwe zakątki historycznego centrum. Pobyt w Sirmione był okazją do poznania historii regionu oraz zobaczenia jednego z najbardziej charakterystycznych krajobrazów północnych Włoch.

Program obejmował również Padwę – miasto od wieków związane z nauką, kulturą i sztuką. Uczestnicy poznali jej najważniejsze zabytki, wśród których szczególne miejsce zajmuje monumentalna Bazylika św. Antoniego. Spacer po mieście pozwolił również odkryć Prato della Valle – jeden z największych i najbardziej efektownych placów Europy. Zabytkowe budowle, charakterystyczne arkady i atmosfera miasta uniwersyteckiego pokazały młodzieży inne oblicze włoskiego dziedzictwa – związane nie tylko ze sztuką i turystyką, ale również z wielowiekową tradycją edukacji.

W czasie wolnym od praktyk uczestnicy odwiedzili także Arquà Petrarca – niewielką miejscowość położoną wśród malowniczych Wzgórz Euganejskich. To spokojne, średniowieczne miasteczko związane jest z postacią Francesco Petrarce – jednego z najwybitniejszych włoskich poetów. Wizyta pozwoliła uczniom poznać lokalny charakter regionu, jego tradycje i kulinarne dziedzictwo. Szczególnym doświadczeniem było poznanie regionalnych produktów, w tym wysokiej jakości oliwy z oliwek, będącej ważnym elementem włoskiej kultury kulinarnej.

Dopełnieniem programu była Chioggia, nazywana często „małą Wenecją”. Położone nad Adriatykiem miasto zachwyliło uczestników siecią kanałów, kolorowymi kamienicami i charakterystycznym portowym klimatem. W przeciwieństwie do pełnej turystów Wenecji, Chioggia pozwoliła młodzieży zobaczyć bardziej codzienne i autentyczne oblicze włoskiego życia. Spacer po mieście był okazją do obserwowania lokalnej architektury, poznania atmosfery nadmorskiej miejscowości oraz odkrywania tradycji związanych z życiem mieszkańców Adriatyku.









REZULTATY PROJEKTU

Udział w praktykach zagranicznych w ramach mobilności dostarczył uczestnikom wielu nowych doświadczeń i umiejętności. Dzięki partycypacji w projekcie, młodzi ludzie rozwinęli już posiadane bądź nabyli zupełnie nowe, cenne kompetencje, takie jak samodzielność, otwartość na innowacje, kreatywność, odpowiedzialność za własne działania, swoboda pracy w zespole międzynarodowym, a także pogłębili znajomości języków obcych i zapoznali się z odmienną kulturą i obyczajami. Wszystkie te umiejętności są obecnie cenione przez pracodawców oraz niezbędne do odniesienia sukcesu zawodowego, sprawiając, że przyszli absolwenci naszej szkoły są atrakcyjnymi kandydatami do pracy dla szeregu firm. Zdobytą wiedza i kompetencje pozwolą im również w przyszłości podjąć własną działalność w branży gastronomiczno-hotelarskiej.

Oprócz spełnienia potrzeb uczniów w zakresie zdobywania cennego doświadczenia przydatnego na rynku pracy, realizacja inicjatywy wpisała się w strategię rozwojową szkoły i wpłynęła pozytywnie na jakość jej pracy. Można tutaj wymienić chociażby wpływ na nauczycieli, którzy wyjechali z młodzieżą jako opiekunowie monitorujący przebieg praktyk. Mieli oni okazję poznać metody szkolenia zawodowego za granicą oraz warunki organizacji pracy, a w efekcie dzielą się swoją wiedzą z innymi nauczycielami w ramach prac zespołów przedmiotowych. Nowe doświadczenia z praktyki zawodowej za granicą pozytywnie wpłynęły na ich współpracę z uczniami i bardziej zmotywowały do pogłębiania swojej wiedzy, oferując młodzieży coraz to nowe, aktualne metody kształcenia, co pozytywnie wpływa na rozwój obu stron. Ponadto, zorganizowane zostały spotkania uczestników mobilności z innymi uczniami, których celem było zmotywowanie ich do udziału w podobnych inicjatywach w przyszłości, bądź podejmowania dodatkowych działań, umożliwiających rozwijanie posiadanych kompetencji i stałe dążenie do

zdobywania nowych umiejętności. Rada Pedagogiczna została zapoznana z przebiegiem praktyk oraz ich efektami – opiekunowie podzielili się swoimi obserwacjami, a także wnioskami wyciągniętymi podczas monitorowania procesu kształcenia za granicą, przez co projekt wywarł bardziej wymierny wpływ również na osoby nie bezpośrednio w niego zaangażowane.

Inicjatywa uświadomiła całej szkolnej i lokalnej społeczności wagę kontaktów międzynarodowych w nowoczesnym świecie. Umocniło to chęć współpracy w ramach Unii Europejskiej – kształcenia zawodowego oraz motywacji do mobilności młodych ludzi i poszerzania perspektyw, w celu odnalezienia własnego miejsca na rynku pracy. Działanie pokazało im, że granice państw to nie granice możliwości zawodowych. Udział w projekcie dla wielu uczniów, jak również nauczycieli, był pierwszym międzynarodowym doświadczeniem. Kontakt z kulturą innego państwa sprzyjał poszerzaniu wiedzy na temat Unii Europejskiej i kształtowaniu postaw tolerancji, kreatywności i wrażliwości na różnorodność kulturowo-historyczną.



Realizacja projektu przyczyniła się do wzbogacenia oferty edukacyjnej szkoły, a w rezultacie – rozpowszechnienia idei inicjatyw europejskich wśród młodzieży. Ta z kolei swoje doświadczenie i nabytą wiedzę przekazuje dalej, dzieląc się nią z członkami lokalnej społeczności, jak również z pozostałymi zainteresowanymi. Dotyczy to głównie rówieśników uczestników, ich znajomych ze szkoły i spoza niej, ale także ich rodzin, znajomych rodziców czy pracowników w miejscach, w których uczniowie znajdują zatrudnienie. Czasem nawet mimowolnie, młodzież dzieli się swoimi umiejętnościami. Nabyte przez nich kompetencje skutecznej komunikacji, współpracy w grupie, tolerancji, otwartości czy chęci podejmowania dodatkowych inicjatyw, są i będą przejmowane przez ich znajomych i współpracowników. Dodatkowo, sami młodzi ludzie chętnie dzielą się swoimi wspomnieniami, których jest mnóstwo, a także doświadczeniami z pracy z Włochami, w środowisku międzykulturowym.

Projekt pozwolił również na realny kontakt z wartościami promowanymi we wspólnocie europejskiej i uświadomienie sobie ich funkcjonowania w praktyce. Dzięki odpowiedniemu upowszechnianiu rezultatów projektu oraz organizacji szeregu spotkań, na których młodzież oraz nauczyciele i osoby zaangażowane w implementację inicjatywy dzielą się swoimi wrażeniami i doświadczeniami, możliwe jest dotarcie z efektami wypracowanymi w ramach projektu do lokalnej społeczności, ale również dalszych odbiorców – w tym w skali międzynarodowej, dzięki udostępnieniu relacji w mediach społecznościowych, jak również na stronie partnera włoskiego.





CERTYFIKATY

Efekty uczenia się osiągnięte przez uczestników za granicą w wyniku realizowanego cyklu kształcenia zawodowego zostały potwierdzone, poprzez uzyskane z praktyk zagranicznych oceny, wystawione przez przedstawicieli organizacji wysyłającej i przyjmującej, certyfikaty oraz inne dokumenty poświadczające udział w mobilności i programie praktyk. Pośród nich znalazły się:

- Arkusz Ewaluacyjny Uczestnika, wraz z jednostkami oceny umiejętności i zdobytych kwalifikacji, wykorzystujący punktację ECVET, umożliwiającą dokonanie kompleksowej oceny postępów poczynionych przez uczestników w ramach realizowanego cyklu kształcenia. Dokument ten stworzony został na podstawie konkretnych umiejętności zawartych w programie praktyk, wykorzystując skalę od 1 do 6 w ocenie osiągniętych umiejętności. Przyznane punkty umożliwiły utrwalenie efektów i osiągnięć uczniów oraz uznanie ich w szkole. Dzięki podziałowi na poszczególne kompetencje w danych zakresach, każdy uczeń uzyskał ocenę za daną kategorię umiejętności, co ostatecznie stanowiło stopień końcowy z części obowiązkowych praktyk, niezbędnych do zaliczenia celem uzyskania tytułu technika. Ocena ta wystawiona została przez przedstawicieli organizacji przyjmującej, w porozumieniu z opiekunami polskimi, którzy także wspierali i monitorowali cały proces.

- Dokument Europass-Mobilność – wystawiony po powrocie uczestników z mobilności, potwierdza nabycie konkretnych kompetencji i umiejętności w ramach zrealizowanych praktyk zagranicznych. Wskazanie dat mobilności oraz podpis przedstawiciela organizacji wysyłającej i przyjmującej, nadały mocy dokumentowi i sprawiły, że absolwenci będą mogli posługiwać się tym certyfikatem podczas ubiegania się o zatrudnienie w przyszłości, posiadając dokument uznawany w całej Unii Europejskiej, wystawiony nie tylko po polsku, ale również po angielsku.
- Certyfikat ukończenia praktyk zagranicznych – przygotowany w polskiej i angielskiej wersji językowej, opatrzony podpisami przedstawicieli obu organizacji implementujących projekt, wskazuje okres odbywania mobilności i stanowi dokument potwierdzający podjęcie dodatkowej inicjatywy w ramach nauki szkolnej, co również wzbogaca portfolio absolwenta ZSGH.







PARTNER

Futuro e Progresso Associazione di promozione sociale wspiera rozwój społeczny, kulturalny i zawodowy młodzieży, poprzez szereg programów i usług. Oferuje również pomoc dla dzieci i młodzieży w pozyskiwaniu nowych doświadczeń w ramach życia i obracania się w społeczeństwie – zarówno we Włoszech, jak i na zewnątrz, na terenie Unii Europejskiej. Struktura organizacji opiera się na zaangażowaniu młodych ludzi, w tym liderów młodzieżowych, aktywnych na polu krajowym i międzynarodowym.

Doświadczenie zdobyte na przestrzeni lat pozwoliło organizacji i jej pracownikom opracować szereg działań o olbrzymim znaczeniu społecznym, poprzez tworzenie synergii z innymi instytucjami prywatnymi, a także publicznymi. Oferowane usługi przeplatają się na wielu poziomach i są adresowane do regionów, osób, społeczności i instytucji.



*publikacja bezpłatna