

PODSUMOWANIE PROJEKTU „WZÓR NA SMAK”

31 grudnia 2019 r. zakończyliśmy realizację projektu „Wzór na smak”, którego działania trwały od 01.09.2018 r. Projekt realizowany był przez Grupę Doradczą Primus s.c. i współfinansowany ze środków EFS w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020, poddziałanie: 2.4.1 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego.

Celem projektu było zwiększenie możliwości zatrudnienia **uczniów** oraz podniesienie kompetencji **nauczycieli**, poprzez udział w szkoleniach zawodowych, szkoleniach z kompetencji miękkich oraz stażach zawodowych.

UCZNIOWIE

W drodze rekrutacji do projektu zakwalifikowano **40 uczniów** (16 mężczyzn i 24 kobiety) Technikum nr 5 w Olsztynie, kształcących się w zawodach kelner, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik technologii żywności. Każdy uczeń miał przeprowadzoną diagnozę z doradcą zawodowym na podstawie której przydzielono uczniowi odpowiednie szkolenia i kursy. Projekt dla uczniów składał się z trzech etapów:

I etap – szkolenia z kompetencji miękkich, niezbędne do umiejętnego poruszania się na rynku pracy o tematyce: trening asertywności, zarządzanie stresem, autoprezentacja i wystąpienia publiczne oraz przygotowanie do rozmowy kwalifikacyjnej.

II etap – kursy zawodowe doskonalące wiedzę i umiejętności zawodowe:

- Barmański z elementami obsługi klienta – 16 uczniów,
- Somelierski z elementami obsługi klienta – 16 uczniów,
- Baristy z elementami obsługi klienta – 16 uczniów,
- Nowe trendy i techniki w sporządzaniu potraw kuchni polskiej – regionalnej – 16 ucz.,
- Menadżer restauracji – 8 uczniów,
- Kurs kreowania deserów lodowych – 16 uczniów,
- Kurs kuchni wegańskiej – 8 uczniów, 6+
- Ocena jakości żywności tradycyjnej – 5 uczniów,
- Tradycyjne technologie w przetwórstwie żywności – 5 uczniów.

III etap – staże zawodowe u pracodawcy. Każdy uczeń w okresie wakacyjnym odbył 150 godzinny, płatny (1600,00 zł brutto) staż zawodowy u pracodawcy na stanowisku kucharz, klener lub technolog w zależności od zawodu, w jakim się kształcił. Staże odbywały się

w poniższych miejscach:

- Warmiński Hotel & Conference Olsztyn – 8 uczniów,
- Hotel Krasicki Lidzbark Warmiński – 6 uczniów,
- Hotel Anders Stare Jabłonki – 2 uczniów,
- Przystań Hotel & Spa Olsztyn – 4 uczniów,
- Restauracja Casablanca – 7 uczniów,
- Zamek Ryn w Rynie – 2 uczniów,
- Fit King – 2 uczniów,
- Tymbark Olsztynek – 5 uczniów.

Uczniowie w ramach odbytych kursów i staży otrzymali zaświadczenia potwierdzające udział w ww. kursach oraz specjalistyczne książki, zestawy barmańskie, niezbędnik sommeliera, zestawy noży, pendrive z materiałami szkoleniowymi oraz odzież roboczą w postaci bluz, spodni oraz nakryć głowy.

NAUCZYCIELE

W drodze rekrutacji do projektu zakwalifikowano **21 nauczycieli** zawodu (20 kobiet i 1 mężczyznę). Projekt składał się z trzech etapów:

I etap – szkolenia z kompetencji miękkich niezbędne przy pracy z uczniami o tematyce: zarządzanie grupą, wykorzystanie kinezylogii w pracy z uczniem oraz wykorzystanie neurodydaktyki w pracy z uczniem.

II etap – kursy zawodowe doskonalące wiedzę i umiejętności zawodowe:

- Natura Food - skarby mazurskich wód – 16 nauczycieli,
- Natura Food - pół wołu do rozbioru – 16 nauczycieli,
- Natura Food - szlachetny drób wolnego chowu – 8 nauczycieli,
- Foodparing- sztuka doboru smaków i wina do potraw

III etap – staże zawodowe u pracodawcy w wymiarze 40 godzinnym, które realizowane były w okresie od 1 września 2019 do 30 listopada 2019 r. W stażach uczestniczyło 4 nauczycieli zawodu. Staże odbywały się w poniższych miejscach:



Rzeczpospolita
Polska



Zdrowe życie, czysty zysk

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



- Warmiński Hotel & Conference Olsztyn – Anna Chodorowska, Izabela Sędacka, Jolanta Urbanek.
- Restauracja Cudne Manowce Olsztyn – Danuta Komar.

Nauczyciele po zakończeniu kursów otrzymali zaświadczenia potwierdzające udział w ww. kursach a nauczyciel odbywający staż u pracodawcy stroje robocze.