

Halina Gawenda

Projekt Erasmus + w ZS w Jabłonowie Pomorskim

Dwuletni projekt (1.09.2017 - 31.08.2019) pod nazwą „Kształci nas Europa” jest skierowany do uczniów Technikum. Jego celem jest przede wszystkim wspieranie kształcenia zawodowego dzięki podniesieniu praktycznych umiejętności zawodowych uczniów.

Innymi ważnymi celami są: rozwijanie kompetencji społecznych i językowych uczniów, zwiększenie mobilności zawodowej przyszłych absolwentów oraz przygotowanie do samodzielnego uczenia się przez całe życie na dynamicznie zmieniającym się rynku pracy.

Organizacją partnerską dla naszej szkoły jest rodzinna firma Siegmundsbürger Haus Werraquelle GmbH, która jest głównym koordynatorem mobilności po niemieckiej stronie.

W ramach projektu uczniowie naszej szkoły odbywają praktyki w hotelach głównie w niemieckim landzie Turynia. Zarówno w poprzednim jak i tym roku dziesięcioro uczniów naszej szkoły było beneficjentami projektu.

Uczestnicy 2019

To dziesięcioro uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych oraz w specjalności hotelarskiej.

Szczęśliwcy:

Dominika Rybicka i Sandra Tomaszewska

Marcelina Zielińska i Dorota Magalska

Emilia Figurska i Małgorzata Jędrzejewska

Daria Szczech i Kinga Korczyńska

Kewin Suchocki i Hubert Kurgan

Przygotowanie

W marcu 2019 r. germanistka – p. Karolina Pasternacka rozpoczęła 24-godzinny kurs języka niemieckiego. Uczniowie poznali słownictwo specjalistyczne z branży gastronomicznej i hotelarskiej. Sporządzili listy słówek, by zautomatyzować ich użycie w konkretnych sytuacjach. Nauczyli się opowiadać o sobie, swojej rodzinie i swoich zainteresowaniach, by przełamać bariery komunikacyjne na początku pobytu.

W kwietniu tegoż roku uczniowie przeszli przygotowanie kulturowe prowadzone przez nauczyciela historii – p. Dariusza Maślińskiego. Poznali

zwyczaje i tradycje w poszczególnych landach Niemiec, zwłaszcza w Turyngii, gdzie znajduje się większość hoteli – miejsc pracy uczniów.

W tym samym miesiącu odbył się kurs pedagogiczny dla uczniów prowadzony przez p. dyrektor Barbarę Bober. Jego celem było bliższe poznanie zalet i wad osoby z duetu, wykształcenie umiejętności skutecznego rozwiązywania konfliktów i zdobycie kompetencji interpersonalnych koniecznych w kontaktach z pracodawcą i pracownikami w miejscu odbywania praktyk. Uczniowie poznali również zasady udzielania pierwszej pomocy.

11 kwietnia br. wybrani uczniowie wraz z rodzicami i koordynatorem – p. Tomaszem Konkolem spotkali się z dr Manfredem Mullerem – osobą odpowiedzialną za logistyczną działalność firmy SHW i p. Katarzyną Suchocką – osobą odpowiedzialną za zarządzanie projektami w Polsce i tłumaczenie z j. niemieckiego na j. polski. Goście przybliżyli specyfikę pracy w miejscach praktyk i wskazali na różnice zachowania wynikające z mentalności oraz z przyjętych zasad. Przypomnieli uczniom, co powinni zabrać ze sobą. Krótko przedstawili miejsca odbywania praktyk i rodzaj wykonywanej pracy.



Rodzice i uczniowie na spotkaniu przygotowawczym z przedstawicielem firmy SHW



Dyrektor szkoły pani Barbara Bober, pani Katarzyna Suchocka i pan Manfred Muller na spotkaniu przygotowawczym z rodzicami i uczniami

Wyjazd

Miał miejsce 23 kwietnia godzinę przed północą. Następnego dnia uczniowie z opiekunem – p. Tomaszem Konkolem zatrzymali się w Dreźnie. Pod kierunkiem przewodnika poznali zabytki Starego Miasta: Zamek Rezydencyjny i pomnik Złotego Jeźdźca oraz Zwinger-późnobarokowy zespół architektoniczny ze słynnymi galeriami, m.in. galerią miśnieńskiej porcelany.



Na dreźniejskiej Starówce – w tle Zwinger



Przed makietą Zamku Rezydencyjnego w Dreźnie



Przed pomnikiem Złotego Jeźdźca w Dreźnie



Na schodach kościoła św. Trójcy w Dreźnie

W godzinach wieczornych wszyscy dotarli do Siegmundsburga – siedziby organizacji SHW, gdzie miało miejsce spotkanie powitalne. Pani Ramona Herzog szczegółowo omówiła zasady odbywania praktyk, wypełniania potrzebnych dokumentów, jak: dzienniczek praktyk i karta czasu pracy. Następnego dnia młodzież została odwiedzona do pięciu różnych hoteli w Turynii.



Daria i Kinga z panią Ramoną Herzog z firmy SHW

Miejsca praktyk

Gobelshotel w Rotenburg nad rzeką Fulda – obiekt położony na wzgórzu, z którego rozpościera się wspaniały widok na miasto; oprócz niemal 200 pokoi posiada dyskotekę z parkietem tanecznym i strefę wellness o powierzchni 1400 m kw.

Brauhaus zum Lowen w Mulhausen – należy do sieci hotelowej rodziny Gobel; posiada tylko 81 pokoi; restauracja serwuje potrawy regionalne i międzynarodowe, hotel posiada własny browar i dyskotekę.

Gobel's Hotel Aqua Vita w Bad Wildungen – położony jest w miejscowości uzdrowskiej, która przyciąga turystów ponad 20 leczniczymi źródłami i największym parkiem zdrojowym w Europie; z hotelu można bezpośrednio dotrzeć do „Quellentherme” i do centrum uzdrowskiego

Waldhotel Berghof w Luisenthal – znajduje się w malowniczej okolicy, bo przez miasteczko przebiega znany szlak pieszy i rowerowy Rennsteig; posiada 105 eleganckich pokoi, a także basen, sauny, kort tenisowy i wypożyczalnię rowerów; hotelowa restauracja specjalizuje się w kuchni regionalnej – kluski turyńskie i turyńska kiełbasa Bratwurst.

Kultuarhotel Kaiserhof w Bad Liebenstein – mieści się w dawnym pałacu i łaźni w słynnej turyńskiej miejscowości uzdrowiskowej; posiada spa z sauną fińską, łaźnią turecką i salą fitness; w porze kolacji hotelowa restauracja serwuje regionalne specjały z Turyngii.

Praca

Polegała na wykonywaniu powierzonych czynności przede wszystkim w restauracji i w kuchni. Do obowiązków uczniów w restauracji należało m.in. dekorowanie bufetu, nakrywanie do stołu i jego sprzątanie, przyjmowanie zamówień i obsługiwanie gości. W kuchni praktykanci myli i kroili warzywa, przygotowywali półmiski z serami i wędlinami, uczyli się przyrządzać nowe potrawy, zwłaszcza regionalne. Czasem uczniowie wykonywali też tzw. housekeeping, który polegał na gruntownym przygotowaniu pokoi dla nowych gości.

Miesięczne praktyki uczniowie odbywali z reguły w dwóch turach: najpierw jeden z nich pracował w kuchni, a później przy obsłudze klientów i odwrotnie. Niemcy mają bowiem generalną zasadę, by każdy pracował indywidualnie. Pozwala to przede wszystkim szybciej pokonać barierę językową, sprawniej przyswajać sobie nowe terminy, a także pokazać swoje umiejętności i zaangażowanie w pracę.

Uczniowie pracowali 8 godzin dziennie 5 dni w tygodniu. Ponieważ obłożenie hoteli jest największe podczas weekendów, dostawali dni wolne w ciągu tygodnia, jeśli musieli pracować w soboty i niedziele.

Po pracy

Uczniowie mogli korzystać z hotelowych obiektów i atrakcji. W dni wolne jeździli do pobliskich miejscowości, by poznać zarówno okoliczne zabytki jak i skorzystać z możliwości zakupów.

Każde wyjście czy wyjazd był także okazją do komunikowania się w języku niemieckim.

Opieka

Opiekę nad uczniami sprawowało troje nauczycieli ze szkoły (jeden zmieniał drugiego): pan Tomasz Konkół, pani Halina Gawenda i pan Wiesław Grabowski. Każdy opiekun prowadził codziennie rozmowy telefoniczne z uczestnikami projektu i kontaktował się z nimi za pośrednictwem Facebooka i innych narzędzi komunikacyjnych. Stały kontakt dawał poczucie bezpieczeństwa i pozwalał na rozwiązywanie bieżących spraw i pojawiających się problemów. Opiekunowie monitorowali też postępy w praktykach.

Każdy opiekun mieszkał w drugim obiekcie firmy SHW w Eisenach. Historia miasteczka jest ściśle związana z życiem św. Elżbiety (na niemal tysiącletnim zamku Wartburg), a także Jana Sebastiana Bacha i Marcina Lutra. Słynny reformator ukrywał się przez rok pod fałszywym nazwiskiem na zamku Wartburg jako rycerz i tam przetłumaczył w 10 tygodni (!) Nowy Testament z j. greckiego na niemiecki. Nie było to pierwsze tłumaczenie, ale pierwsze napisane zrozumiałym językiem. W Eisenach znajdowała się również fabryka słynnych niemieckich wartburgów – dziś muzeum tych samochodów i innych automobili.



Dawna miara „łokieć”



Widok na zamek Wartburg



Pomnik Marcina Lutra



Najwyższy dom w mieście



Pomnik J.S. Bacha

Powrót

22 maja pani Ramona Herzog przywiozła praktykantów z wszystkich hoteli do Eisenach. Stąd o godz. 16.00 uczniowie wyruszyli bussem w drogę powrotną do kraju.

Kilkunastogodzinna podróż do Jabłonowa minęła szybko, bo każdy z uczestników projektu dzielił się swoimi doświadczeniami i przeżyciami.

Efekty

Poza nabyciem nowych i poszerzeniem znanych praktycznych umiejętności zawodowych z zakresu gastronomii i hotelarstwa można wymienić wiele innych.

To przede wszystkim rozwijanie samodzielności i umiejętności radzenia sobie w nowych sytuacjach poza granicami własnego kraju. Poza tym przełamanie bariery językowej i skuteczne komunikowanie się w języku niemieckim i angielskim.

Zdobycie certyfikatu potwierdzającego odbycie praktyk za granicą a także dokumentów Europass (Europass mobilność i Europass Paszport językowy) pozwoli uczniom po ukończeniu szkoły na uzyskanie dodatkowych punktów podczas ubiegania się o pracę.

Oczywiście, to zaledwie kilka najważniejszych. Przeżycia i doświadczenia pozostaną niezapomniane. Każdy z uczniów wrócił zadowolony i chciałby taki wyjazd na zagraniczne praktyki powtórzyć.

Z wypowiedzi uczniów

Dominika

Nasz hotel był bardzo elegancki i duży – droga z naszego pokoju do miejsca pracy zajmowała mi około 8 minut. Nasza praca polegała głównie na obsłudze bufetu i przygotowaniu potraw. Nauczyłam się robić niemieckie dania! Posmakowałam też wielu niemieckich potraw przyrządzonych w inny sposób niż nasze. Szczególnie polubiłam zupę szparagową i sznycle.



Sandra i Dominika - pierwszy dzień w pracy



Dominika i Sandra z szefem...

Sandra

Nasi szefowie jak i pracownicy w kuchni byli dla nas bardzo mili i wyrozumiali. Gdy czegoś nie mogłam zrozumieć, w prosty sposób starali się mi to wytłumaczyć. W czasie wolnym korzystałam z basenu, sauny, jacuzzi i fitnessu. Gdy pogoda dopisywała, chodziłam pieszo albo jeździłam po okolicy rowerem. Zwiedziłam również miasto Rotenburg i kilka razy byłam w galerii na zakupach.



*Dominika pracuje na pełnych obrotach
pod kierunkiem niemieckiego szefa kuchni*



Po pracy do.....spa

Dorota

Pracowałam głównie z pokojówkami. Przygotowywałam pokoje dla gości oraz dbałam o czystość w hotelu. Dla mnie nie była to ciężka praca, choć musiała być wykonana wg przyjętych w hotelu standardów. Zaraz przy hotelu był duży park, w którym spotykało się wielu ludzi uprawiających nordic walking. W parku było jezioro z fontanną, wokół której pływał łabędź i kaczki. Drogi były z czerwonego bruku, co dawało ładny efekt.



Miejsce rekreacji przy hotelu Brauhaus zum Lowen w Mulhausen

Marcelina

Pracowałam w restauracji i w kuchni – obsługiwałam gości i przygotowywałam niektóre potrawy, np. bardzo popularną sałatkę ziemniaczaną, czyli Kartoffelsalat. Oto przepis. Ugotowane i wystudzone ziemniaki należy pokroić w grubą kostkę. Ogórki konserwowe pokroić w drobną kostkę, a szalotkę posiekać. Majonez wymieszać ze śmietaną, dodać pokrojone ogórki, posiekany koperek, doprawić do smaku solą i pieprzem, i tak przygotowanym sosem polać ziemniaki. Jedna uwaga – Niemcy używają do robienia tej sałatki specjalnego gatunku ziemniaków, tzw. sałatkowych.



Marcelina (z prawej) z Dorotą i szefem restauracji



Selfie na łonie natury w czasie wolnym

Gosia

Na początku nie było mi łatwo, ponieważ kilka osób wydawało mi różne polecenia i w końcu nie wiedziałam kogo słuchać, a przy tym miałam duży stres przed mówieniem w obcym języku. Z każdym dniem było coraz lepiej i podobało mi się tak bardzo, że mogłabym tam zostać dłużej.



Druga od lewej – Gosia i druga od prawej – Emilia z pracownikami hotelu



Pierwsza od lewej – Emilia i pierwsza od prawej – Gosia z innymi pracownikami podczas przerwy w pracy

Emilia

Dwa tygodnie spędziłam w kuchni, a dwa w restauracji. Pomagałam kroić warzywa i owoce, przyrządzać sałatki i desery. Układałam sery i wędliny na deskach, pomagałam przygotować różnego rodzaju pizze. Wiele się nauczyłam. Czas wolny spędzałam często na zewnątrz na tarasie, popijając herbatkę i szlifując język.



Emilia i Gosia w swoim pokoju



Od prawej Gosia i Emilia z koleżanką w czasie wolnym

Daria

Początek mojej praktyki był w kuchni. Z innymi pracownikami kroiliśmy warzywa, przygotowywałam dania i smażyłam mięsa. Wszyscy byli dla mnie wyrozumiali. Następne dwa tygodnie pracowałam jako kelnerka, z czego się bardzo cieszę, bo wiem, jak elegancko obsługiwać gości i nakrywać do stołu.



Daria podczas dekorowania stołu



Krojenie warzyw

Kinga

Czas praktyk minął mi bardzo szybko. Po pracy w kuchni korzystałam z hotelowego basenu i siłowni. Niezapomniane wrażenie pozostawił jednak wyjazd do miasta Gotha z przepięknym barokowym zamkiem, uroczą aleją fontann i zabytkowym ratuszem. Droga autobusem w jedną stronę trwała 40 minut i wszędzie musiałyśmy poradzić sobie z koleżanką po niemiecku. I poradziłyśmy sobie!



Daria przed zabytkowym ratuszem w mieście Gotha i Kinga przy najwyższej położonej fontannie przed zamkiem

Hubert

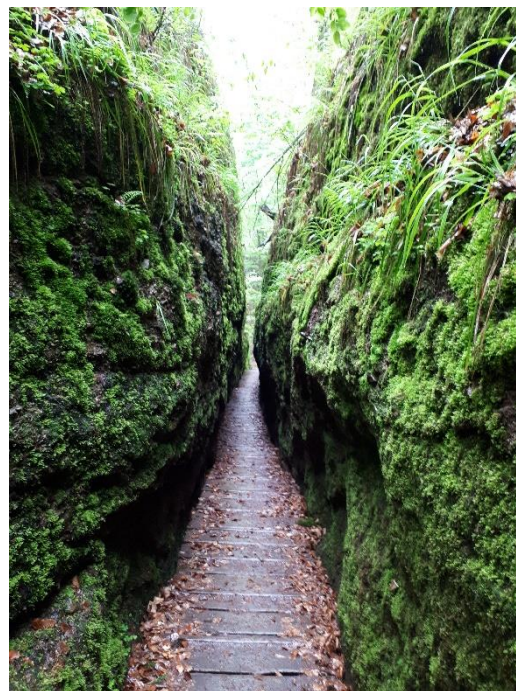
Jestem bardzo zadowolony. Praca nie była zbyt skomplikowana, ale pracownicy chcieli nas w ciągu miesiąca nauczyć jak najwięcej. W weekendy mieliśmy dużo pracy, bo przez hotel przewijało się od 100 do 150 gości. Największą trudność sprawiało mi przełamanie bariery językowej i komunikacja z pracownikami, którzy byli naprawdę mili i wyrozumiali. Stałem się mówić po niemiecku, a gdy mi to nie wychodziło, to po angielsku, a w ostateczności na migi, ale zawsze się dogadałem.

Kewin

Pierwsze trzy dni spędziłem na zmywaku. Gdy szef zobaczył, że jestem pracowity, zabrał mnie do kuchni i uczył podstaw, ponieważ pierwszy raz pracowałem w tak dużej i profesjonalnej kuchni. Zacząłem od nauki szybkiego krojenia i obierania. Następnie dostałem awans i robiłem desery i sałatki. Kiedy szef zobaczył, że się już przyzwyczałem, uczył mnie przygotowywać dania główne. Atmosfera w kuchni była wspaniała: szefowie śmiali się, opowiadali żarty i mogłem z nimi normalnie rozmawiać. W czasie wolnym obszedłem zielone Bad Liebenstein i przeszedłem Smoczą Przełęcz w pobliżu Eisenach. Tam również zwiedziłem zamek Wartburg, który mnie zauroczył. Jedyne, czego żałuję, to fakt, że nie zrobiłem żadnego zdjęcia. No cóż, widać że i ja, i Hubert – też nie robił zdjęć - jesteśmy typowymi facetami!:) A zdjęcia udostępniła nam pani!!!



Widok na zamek z najwyższej wieży



Jedno z przejść na Smoczej Przełęczy