



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Zawodowcy w Europie – Międzynarodowe staże w Hiszpanii, Francji oraz we Włoszech

Projekt dofinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 (PO WER).

INFORMACJE O PROJEKCIE

Beneficjent: Zespół Szkół Zawodowych nr 2 im. Janusza Korczaka
ul. Żniwna 1, 61-663 Poznań

Tytuł: „Zawodowcy w Europie - Międzynarodowe staże w Hiszpanii, Francji oraz we Włoszech”

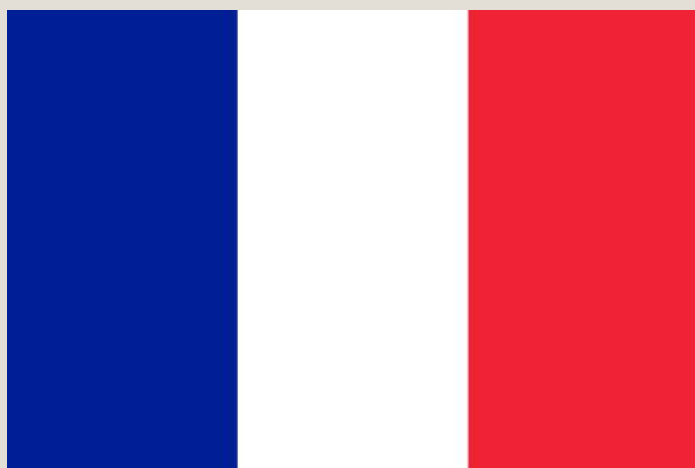
Źródło finansowania: Europejski Fundusz Społeczny, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER) w ramach projektu „Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”

Partnerzy zagraniczni:

Francja - Chambre de Métiers et de l'Artisanat de l'Aude

Włochy - Uniser Soc. Coop. Onlus

Hiszpania - Asociacion Mundus



FRANCJA

Uczniowie Zespołu Szkół Zawodowych nr 2 im. Janusza Korczaka z Poznania w kwietniu 2019 roku przebywali we Francji w miejscowości Lezignan - Corbieres w ramach projektu praktyk zagranicznych. Nasi młodzi cukiernicy, kucharze, mechanicy pojazdów samochodowych oraz fryzjerzy odbywali dwutygodniowe praktyki zawodowe w terminie 8 - 19 kwietnia 2019 r. Mogli oni doskonalić swoje umiejętności zawodowe pod okiem doświadczonych francuskich fachowców zrzeszonych W IZBIE RZEMIEŚLNICZEJ CENTRE DE FORMATION D'APPRENTIS HENRI MARTIN z siedzibą przy AVENUE DES GENÊTS W LEZIGNAN CORBIERES.

Organizacje przyjmujące, czyli firmy, w których odbywali praktyki nasi uczniowie:

- l'épi d'ovalie
- Les pains de gaujac
- Boulangerie au bon pain
- Créa-coiffure
- Le Tournedos
- Le mas de Gaujac
- Auberge Coté Jardin
- Peugeot Belmas



Fotorelacja z praktyk zawodowych









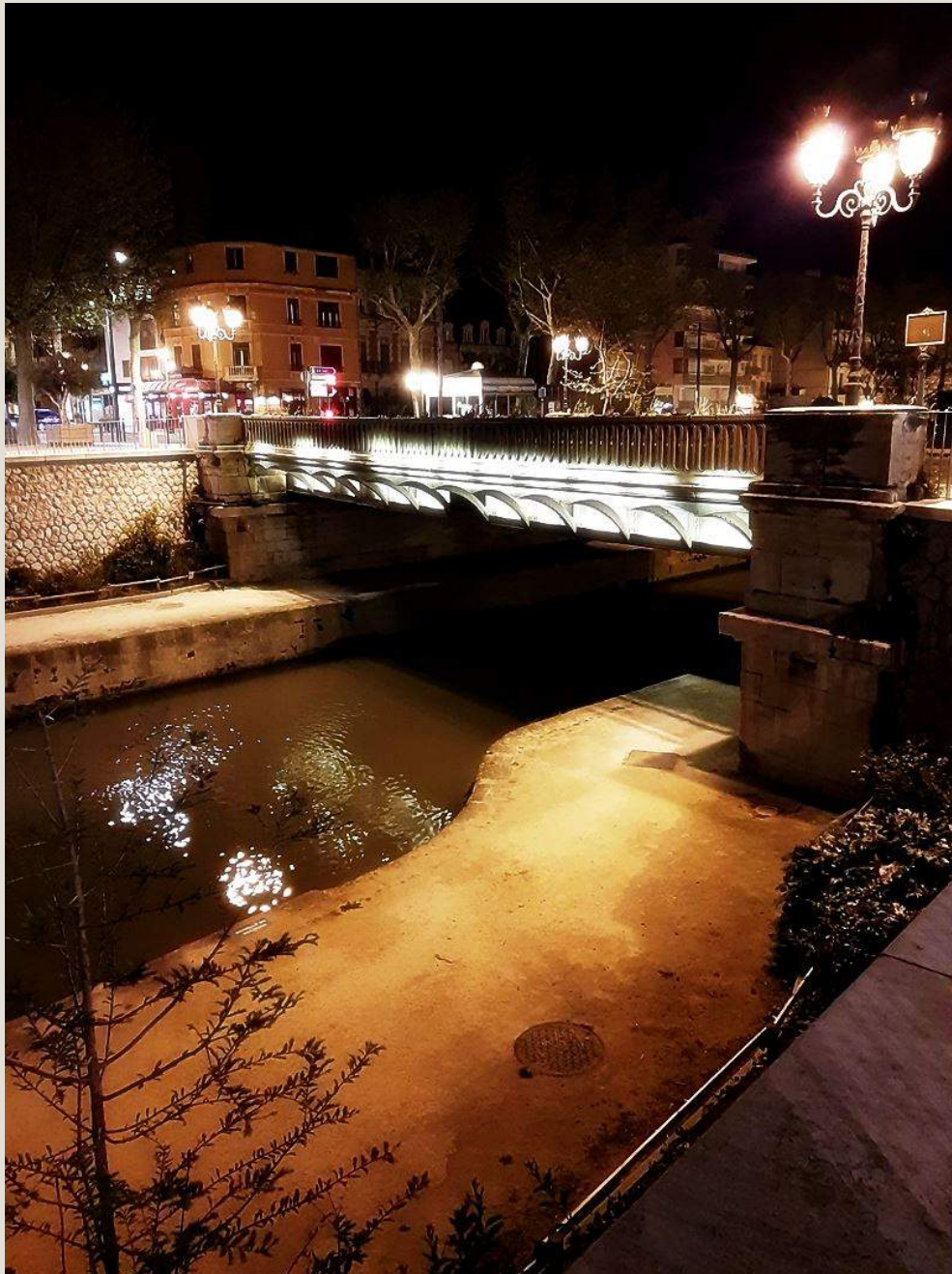


Czas wolny i program kulturowy

Wizyta we Francji była okazją nie tylko do rozwoju zawodowego uczniów, ale również do poznania przepięknego regionu Occitanie z uroczymi miastami: Carcassonne, Roquefort, Millau, Grissan, Narbone, Beziers, Perpignan.







Komentarze naszych uczniów

Nasi uczniowie odpowiedzieli na pytanie: „**Co było najważniejszym doświadczeniem podczas wyjazdu?**”:

- „Większa samodzielność, możliwość poznania nowych trendów w cukiernictwie oraz ulepszanie posługiwania się językiem angielskim.”
- „Zdobycie doświadczenia zawodowego w cukierni za granicą.”
- „Nauka języka angielskiego i francuskiego w praktyce. Większa samodzielność. Umiejętność organizacji pracy i gospodarowania czasem. Nauka samodzielności.”
- „Najważniejsze były nowe metody przygotowania różnych ciast.”
- „Poznanie nowych ludzi. Poznanie języka francuskiego i angielskiego. Zdobycie nowych umiejętności. Poznanie nowych potraw. ”

Komentarze naszych uczniów

- „Umiejętność pracy w międzynarodowym zespole, zdobycie wiedzy o innej kulturze oraz poznanie nowych potraw.”
- „Poprawa języka angielskiego i francuskiego. Poznanie nowych potraw i technologii ich wykonania.”
- „Większa samodzielność, możliwość poznania nowych trendów we fryzjerstwie oraz ulepszenie posługiwania się językiem angielskim.”
- „Zdobycie doświadczenia zawodowego w restauracji za granicą.”
- „Umiejętność planowania zadań, umiejętność pracowania w grupach, podzielność uwagi oraz skupienie podczas pracy, znajomość procedur przygotowywania dań oraz napojów.”

WŁOCHY

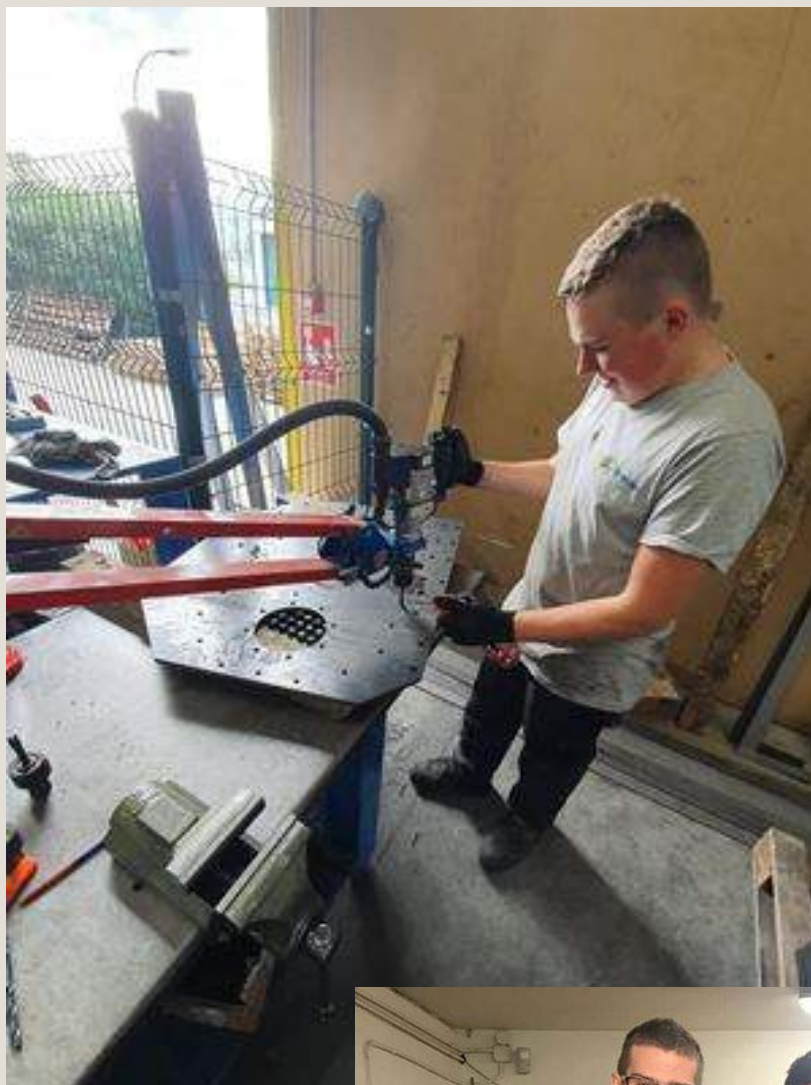
Kolejna, 16-osobowa, grupa uczniów Zespołu Szkół Zawodowych nr 2 im. Janusza Korczaka z Poznania odbyła swoje praktyki we Włoszech. Czterotygodniowe praktyki zawodowe odbyli w terminie 30.09 - 25.10.2019 w Forli. Nasi młodzi cukiernicy, kucharze, mechanicy pojazdów samochodowych oraz ślusarze doskonalili swoje umiejętności zawodowe pod okiem doświadczonych włoskich fachowców, których zapewnił partner projektu Uniser Soc. Coop. Onlus.

Organizacje przyjmujące, czyli firmy, w których odbywali praktyki nasi uczniowie:

- Red Velvet Bakery di Silvia Cortesi
- Pasticceria Caffetteria La Loggia Di Ortolani & C. Snc
- Qlab Srl - Faenza
- Qlab Srl - Forlì
- Fuzzi & C. Snc
- First Bakery srl
- Panificio Giunti Bruno & C. Snc
- Pasticceria Roberto Di Romualdi Livio
- Flora di Costanzi Lucio
- Centro di Ascolto Caritas Onlus
- Carrozzeria Elite Di Bellini & C. Snc
- Crd Lamiere Srl
- Realmec Costruzioni Meccaniche di Pruni Luciano



Fotorelacja z praktyk zawodowych















Czas wolny i program kulturowy

Wyjazd na zagraniczne praktyki to wielokierunkowy rozwój uczniów. Poza rozwojem zawodowym nasi uczniowie rozwinęli szereg umiejętności interpersonalnych, kompetencje językowe oraz poznali włoską kulturę, kuchnię i zwyczaje.



Mirabilandia to największy włoski park rozrywki w Savio w regionie Emilia-Romania, w pobliżu Rawenny. Park zajmuje obszar 30 ha, a dodatkowe 10 ha powierzchni przypada na obszar parku wodnego. Oferuje łącznie 36 atrakcji, w tym 8 kolejek górskich.





włoskie miasta - Forlì, Bologna i Florencja





Komentarze naszych uczniów

Co było najważniejszym doświadczeniem podczas wyjazdu?

- „Najważniejszym doświadczeniem podczas wyjazdu było poznawanie kultury włoskiej i kultury pracy we Włoszech.”
- „Nauka w zagranicznej firmie.”
- „Zdobyłem nowe umiejętności i kompetencje. Poznałem nowych ludzi i nowe miejsca.”
- „Zdobycie nowej wiedzy.”

Czego się nauczyłam/nauczyłem?

- „Poszerzyłem wiedzę, umiejętność i kompetencje w maszynach CNC, zgrzewaniu, dziurkowaniu, cięcia i praca za pomocą gumówki itp.”
- „Poznanie nowych przepisów.”
- „Tort, ciasteczka najróżniejsze, robienie w czekoladzie.”
- „Smarowanie bułek pastami, wykładanie foremek ciastem kruchym, obsługiwanie walcówki, zamaczanie ciastek w czekoladzie, wykańczanie babeczek, robienie tortu, robienie ciasta z budyniem, wałkowanie ciasta w cukrze.”
- „Nauczyłem się jak powinno się wyrabiać croissanty i pizzę.”
- „Praca przy maszynach CNC.”

HISZPANIA

Grupa 16 uczniów, ostatnia w ramach projektu, wyjechała po swoje doświadczenia zawodowe do Hiszpanii do Saragossy. Uczniowie na praktykach przebywali w macu 2020 roku. Uczniowie z kierunków: kucharz, cukiernik, ślusarz, stolarz, mechanik pojazdów samochodowych, fryzjer odbywali swoje zagraniczne praktyki w hiszpańskich firmach, które zostały wybrane do projektu przy współudziale naszego partnera Asociacion Mundus.

Organizacje przyjmujące, czyli firmy, w których odbywali praktyki nasi uczniowie:

- PASTELERIA EDELWEISS
- HORNO DE REPOSTERIA ISMAEL
- OBRADOR EL ARTESANO
- NOVODABO, S.L
- AURA RESTAURANTE (OCIO RANILLAS S.L)
- MARENGO GRUPO HOSTELERO S.L
- LA BOCCA GRUPO HOSTELERO S.L
- LA TRADICIONAL
- ARANDA GARCES, S.L
- ACADEMIA DE PELUQUERÍA CON PRESENCIA POR RED DE FRANQUICIAS
- EMILIO BALLESTERO, S.A
- COMERCIAL ARAGON
- JAVIER MARTINEZ DURAN, S.L



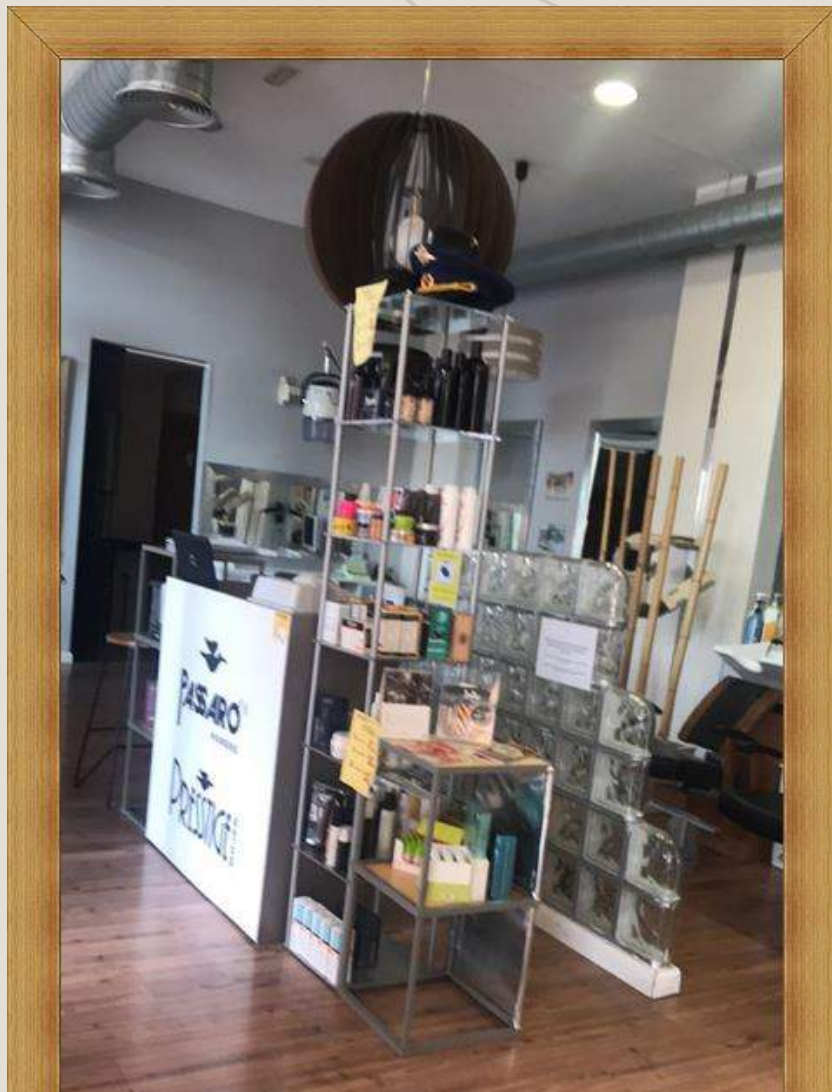
Fotorelacja z praktyk zawodowych

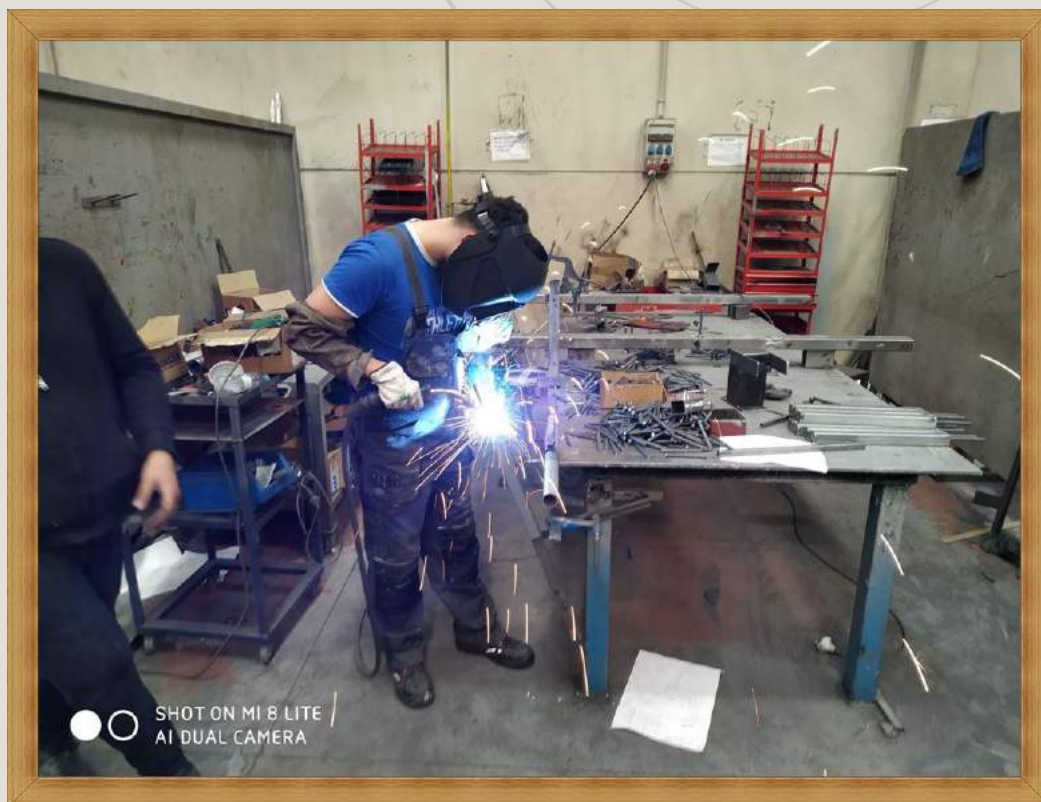












Czas wolny i program kulturowy

Program kulturowy obejmował zwiedzanie Madrytu oraz Saragossy. Uczniowie mogli poznać hiszpańską kulturę, kuchnię oraz architekturę.





Komentarze naszych uczniów

Co było najważniejszym doświadczeniem podczas wyjazdu?

- „Poznanie kraju, jak wyglądają cukiernie w Hiszpanii, jakie są tam ceny i jak się płaci, jak sobie radzić za granicą, nauka hiszpańskiego i angielskiego.”
- „Poznałam nowych ludzi. Pierwszy raz mieszkałam za granicą bez rodziny. Pierwszy raz pracowałam za granicą. Pierwszy raz samodzielnie chodziłam na praktyki.”
- „Przełamanie strachu przed lataniem samolotem, poznanie nowych ludzi, znalezienie się w obcym kraju, robienie zakupów, samodzielność.”
- „Praktyczna nauka zawodu, możliwość pracy w zakładzie produkcyjnym.”



Komentarze naszych uczniów

Czego się nauczyłam/nauczyłem?

- „Wyrabianie nowych ciast, robienie babeczek workiem cukierniczym, wyrabianie ciasta, robienie rogali, obieranie warzyw do ciasta.”
- „Składanie domków z czekolady.”
- „Poznałem trochę kulturę oraz nową kuchnię.”
- „Ulepszyłam moje umiejętności kulinarne i zdobyłam nową wiedzę o językach obcych i zdobyłam dużą wiedzę o owocach morza i owocach tropikalnych.”
- „Podczas pobytu w Hiszpanii zdobyłem umiejętność wyrabiania pierogów, poznałem kuchnię hiszpańską.”
- „Podczas stażu nauczyłem się spawać migomatem.”
- „Nową rzeczą dla mnie była możliwość nauki spawania. Poza tym doskonaliłem umiejętności obróbki metali.”
- „Poznałem nowych ludzi, nowe możliwości i nowe umiejętności w zawodzie stolarz.”
- „Codzienne praktyki, zwiedzanie miasta samodzielnie i grupowo.”

PODSUMOWANIE

Liczba uczniów, która wzięła udział w projekcie: **48**

Liczba kierunków, które wzięły udział w projekcie: **6**

Szczegółowy wykaz kierunków: cukiernik, kucharz, mechanik pojazdów samochodowych, fryzjer, ślusarz, stolarz

Liczba firm, które wzięły udział w projekcie: **34**

Liczba partnerów zagranicznych (organizacji pośredniczących): **3**

Liczba wydanych certyfikatów: **48 sztuk w języku polskim i 48 sztuk w języku angielskim**

Uczniowie naszej szkoły zdobyli również wiele nowych doświadczeń zawodowych i życiowych, które przydadzą im się w dorosłym życiu!