

Projekt „Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe” w czasie pandemii

Anna Pawelec,
koordynatorka projektów Erasmus+ VET
w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku



Udało się! Po wszelkich pandemicznych przeciwnościach, szczęśliwie zrealizowaliśmy obie mobilności w ramach projektu Erasmus+ „Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe”: pierwszą we wrześniu w Rimini, a drugą w listopadzie w Maladze.

Z uwagi na niesprzyjającą realizacji projektu sytuację epidemiczną, skutkującą nauką w trybie online, izolacją społeczną oraz niepewnością towarzyszącą nam we wszystkich aspektach życia, wielu uczestników z pierwszej rekrutacji zrezygnowało z udziału w projekcie. W związku z tym konieczne okazały się dodatkowe rekrutacje, których konsekwencją było przedłużenie projektu i jego dwukrotne aneksowanie. Kolejne rekrutacje wyłoniły uczestników, wśród których też była znacząca rotacja, co powodowało, że Zespół Projektowy musiał nieustannie monitorować bieżącą sytuację i wykazywać się szczególną gotowością do wprowadzania zmian. Ostatecznie w obu mobilnościach łącznie wzięło udział 30 uczniów naszej szkoły z klas III i IV o profilu technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa oraz kelner, a także jeden absolwent branżowej szkoły w zawodzie kucharz.

W Rimini, dzięki naszemu partnerowi Sistema Turismo, młodzież mogła kształcić swoje umiejętności i zdobywać nowe doświadczenia zawodowe w hotelu oraz w restauracjach otrzymujących najwyższe oceny na portalu Trip Advisor, a nawet polecanych przez przewodnik Michelin. W Rimini nasi uczniowie poznali zasady obróbki i przygotowania m.in. kalmarów, krewetek, langustynek, małży i ryb. Nie zabrakło również nauki przygotowywania lokalnych potraw, takich jak *piadina*, *brodetto* – jednej z najsmaczniejszych zup rybnych na całym wybrzeżu Adriatyku, zupy warzywnej *minestrone*, a także dań typowych dla włoskiej kuchni, np. *tagliatelle*, *lasagne*, *cannelloni*, *ravioli*, *gnocchi*, *spaghetti*, *risotto*, włoskich pierogów *tortellini* nadziewanych mięsem, grzybami bądź serem oraz deserów: *tiramisu* i *cannolo*, czyli rurek z chrupiącego ciasta nadzianych kremem z sera *ricotta*. Uczniowie kształcący się w zawodzie technik hote-



Fot. archiwum projektu



Fot. archiwum projektu



Fot. archiwum projektu



Fot. archiwum projektu

larstwa mieli okazję odbyć swój staż w 4-gwiazdkowym hotelu Sovrana Hotel & Spa, który świadczy szeroki zakres usług dla swoich gości i działa zgodnie z zasadą *zero waste green hotel*. Tutaj uczniowie doskonalili swoje umiejętności z zakresu służby

pięter, m.in. ścielenia łóżek metodą śródziemnomorską oraz obsługi konsumentów podczas serwisu śniadaniowego. Bogactwo śniadaniowych specjałów i smakołyków w tym hotelu oraz parzenie kawy na różne sposoby pozwoliły uczniom poznać i stosować



Fot. archiwum projektu



Fot. archiwum projektu

wać zasady obsługi bufetu typowego dla kuchni śródziemnomorskiej.

Nasza instytucja partnerska w Maladze, Universal Mobility, wybrała dla uczniów restauracje specjalizujące się w różnych kuchniach – fusion, andaluzyjskiej, japońskiej i wegańskiej – które jednak łączył wspólny element: możliwość pracy na produktach typowych dla tego regionu Hiszpanii, takich jak owoce morza czy lokalne owoce i warzywa. Młodzieży stworzono możliwość wykorzystywania ww. produktów w nowych odsłonach, czerpiących wzorce z kuchni tradycyjnej. Staż w hostelach sieci *Feel* umożliwił naszym uczniom naukę obsługi nowego systemu rezerwacji gości *Master Yield 2021*, ale przede wszystkim – kontakt z gościem podczas czynności wykonywanych w recepcji, jak



Fot. archiwum projektu

i poza nią. Uczniowie kształcący się zarówno w dziedzinie gastronomii, jak i hotelarstwa mieli okazję doskonalić posiadane umiejętności, a także nabywać nowe, wynikające ze specyfiki miejsc, w których odbywali swoje staże. Zakłady, w których szkolili się, odpowiadały na potrzeby konsumentów poszukujących dań kuchni typowo hiszpańskiej czy inspirowanej innymi trendami i kierunkami świata, zaspokajały również potrzeby globtroterów przemierzających Europę. Wszyscy stażyści zgodnie podkreślali, że cenią sobie atmosferę pracy, życzliwość, wyrozumiałość i spokój, których doświadczyli w swoich zakładach i które zapamiętają na długie lata.

Nie bez znaczenia był aspekt kulturowy. Młodzież szkoląca się w Rimini miała okazję zwiedzić również Wenecję z jej najważniejszymi zabytkami, wędrować po starych, wąskich uliczkach San Marino, a w Rawennie zachwycić się bogactwem wszechobecnych bizantyjskich mozaik i zwiedzić grobowiec Dantego. Z Malagi młodzież zapamiętała widoki zachodów słońca oraz biel domów kontrastujących z błękitem nieba w niewielkiej Frigiliane nazywanej najpiękniejszym *pubelo blanco* w całej Andaluzji. Z kolei w Nerja z tarasu

widokowego nazywanego Balkonem Europy uczniowie zachwycali się szmaragdowym morzem rozbijającym się o skały. Niezapomniany był również jednodniowy wypad do Sewilli i spacer po jednym z najpiękniejszych placów – Placu Hiszpańskim, a także zwiedzanie Alkazary i jej ogrodów.

Według uczestników projektu wzięcie w nim udziału było najlepszą decyzją, jaką mogli podjąć, ponieważ nie tylko doskonalili się zawodowo, ale również pokonali barierę językową – komunikowali się w językach obcych i uwierzyli we własne moż-

liwości. Niektórzy zwrócili uwagę na aspekt integracji i współpracy z całą grupą uczestników. Wszyscy byli zgodni, że z pewnością zachęcaliby innych do skorzystania z możliwości, jakie uczniom szkół zawodowych daje program Erasmus+.

■



Fot. archiwum projektu