



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



EFEKTYWNY NAUCZYCIEL SZTUKI KULINARNEJ WDROŻENIE MODELU

RELACJA Z PRZYGOTOWANIA UCZESTNIKÓW DO PRAKTYKI

Po Diagnozie początkowej wiedzy i umiejętności Nauczycieli biorących udział w Projekcie „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej – wdrożenie modelu” nadszedł czas na realizację kolejnych etapów Projektu. Podczas dwudniowych spotkań Eksperci dydaktyczny i kulinarny przeprowadzili szereg zadań weryfikujących poziom wiedzy Uczestników, a kolejnym zadaniem w ramach realizacji Projektu było Przygotowanie Uczestników do praktyki.

Przed rozpoczęciem praktyki nauczyciele mieli szansę choć po części posmakować pracy prawdziwego kucharza – trafili pod skrzydła Mistrza Sztuki Kulinarnej Krzysztofa Szulborskiego i jego Pomorskiej Akademii Kulinarnej w Gdańsku. W świetnie wyposażonej kuchni mogli przez pięć dni ćwiczyć wykonywanie ponad 50 podstawowych potraw, jak i usystematyzować wiedzę teoretyczną. Tu największe słowa uznania należą się Krzysztofowi Szulborskiemu. Swoją cierpliwością i opanowaniem godnym prawdziwego trenera – nie przesadzając podbił serca nauczycieli.



Przez cały zjazd starał się przekazać Nauczycielom jak najwięcej nowych umiejętności, ale również zachęcić do sięgania do różnych źródeł wiedzy. Natomiast w napiętym harmonogramie Przygotowania Uczestników do praktyki znalazły się takie pozycje jak nauka krojenia warzyw według określonych technik: julienne, brunoise, batonnettes, chiffonade, vichy, mire poix, diamants, paysanne do zup, parisienne, printaniere, jardiniere, bouquet garni i wiele innych. Podczas kolejnych dni Trener Krzysztof Szulborski wprowadzał Nauczycieli w świat profesjonalnej

gastronomii. Zaczął od podstaw, czyli od nauki przygotowywania sosów: beszamelowego, holenderskiego, bearnaise, vinaigrette, pieprzowego pojarzkiego i z czerwonego wina. Choć Przygotowanie do praktyki trwało tylko pięć dni (35 godzin) przyrządzono ponad 50 różnych potraw! Nie mogło zabraknąć zupy rybnej, ratatulle, krewetek tygrysy w aromacie z czosnku, kaczki konfitowanej, carpaccio wołowego, sushi, creme brulee i wielu, wielu innych - równie pysznych dań! Bez wątplenia najprzyjemniejszym dniem dla większości był dzień poświęcony deserom. Przygotowano panna cote, tiramisu oraz creme brulle.



To niesamowite z jakim zaangażowaniem wszyscy uczestnicy pracowali uważnie słuchając Trenera. Nikt nie skarżył się na zmęczenie, a chłonał wiedzę i starał się wykorzystać ten czas jak najbardziej efektywnie. Gwar kuchni jednak nie przeszkadzał nauczycielom – wręcz przeciwnie. Czuli, że to właśnie ich miejsce. Dopisywały humory, więc nawet podczas ośmiogodzinnych zajęć nie mieli nawet szansy, żeby się nudzić.



Nauczyciele przekonali się na własnej skórze, jak ciężka jest praca kucharza. Jednak możliwość nauki u tak wybitnego Mistrza Sztuki Kulinarnej, Krzysztofa Szulborskiego wynagrodziła każdy trud i zmęczenie. Wszyscy żegnali się z wielkim żalem, ale co najważniejsze - z satysfakcją, że po powrocie do swoich szkół mogą podzielić się swoimi umiejętnościami z uczniami.

Możliwość pracy z mistrzami sztuki kulinarnej jest po prostu nieoceniona. Nauczyciele trzymający się dotychczas sztywnego programu nauczania nie mieli szansy wykazywać się kreatywnością, co bez wątplenia odbija się na zainteresowaniu uczniów lekcją. A właśnie o to chodzi – zostać autorytetem dla uczniów, zaskoczyć ich, pokazać niekonwencjonalne rozwiązania. Tak bardzo ważne jest zaszczepienie w młodych ludziach poczucia, że gastronomia, to nie odtwarzanie przepisów kulinarnych, ale sztuka kreowania smaku potrawy. Sedno sprawy zwiera się w właśnie w słowie „sztuka”, bo prawdziwy kucharz musi czuć powołanie, mieć dużo mobilizacji do ciągłego podnoszenia swoich umiejętności.

Przed naszymi Drogimi Uczestnikami najważniejszy etap uczestnictwa w projekcie. Podczas dziesięciodniowych praktyk w profesjonalnych warunkach pracy kucharza będą mieli szansę uczyć się pod okiem doświadczonych szefów kuchni i podnosić w ten sposób swoją wiedzę i umiejętności. Tacy Mistrzowie Sztuki Kulinarnej jak Michał Tkaczyk – szef kuchni hotelu Bristol***** w Warszawie, Sebastian Krauzowicz Szef kuchni Hotelu Crocus**** w Zakopanem, Giancarlo Russo z Restauracji Trattoria Giancarlo w Warszawie czy Grażyna i Jarosław Uścińscy z Restauracji Moonsfera również w Warszawie jako Opiekunowie praktyk na pewno włożą wiele starań w jakość przeprowadzonych praktyk. Renomowane Hotele Bristol i Sheraton w Warszawie otwierają przed Uczestnikami naszego Projektu drzwi do swoich kuchni, ale też do świata prawdziwej gastronomii. Trzymamy kciuki za wszystkich Uczestników i życzymy im powodzenia. Jesteśmy pewni, że po odbyciu praktyk będą bogatsi w wiedzę, którą wykorzystają podczas zajęć z uczniami.

Więcej informacji na temat Projektu można znaleźć na stronie:

www.enskwm.fnm.pl



Projekt realizowany jest w ramach umowy podpisanej z Ministerstwem Edukacji Narodowej przez Fundację na Rzecz Budowy Społeczeństwa Opartego na Wiedzy „Nowe Media”,
Priorytet III „Wysoka jakość systemu oświaty”,
Działanie 3.4 „Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie”,
Poddziałanie 3.4.3 „Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe”.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego