

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

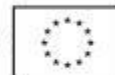


Praktyki w ramach Projektu "Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej - wdrożenie modelu"

Fot. Joanna Bulak podczas praktyki w Hotelu Anders w Starych Jabłonkach



Fot. Pani Ania Borowska podczas praktyki w Hotelu Sheraton w Warszawie



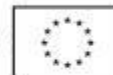
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Najważniejszym etapem realizacji Projektu „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej – wdrożenie modelu” po Diagnozie początkowej wiedzy i umiejętności Nauczycieli ([Relacja z Diagnozy wiedzy i umiejętności Nauczycieli](#)) oraz Przygotowaniu Uczestników do praktyk ([Relacja z Przygotowania Uczestników do praktyk](#)) są praktyki w kuchniach restauracyjnych i hotelowych. Praktyki w wymiarze 10 dni (80h) odbywają się w kuchniach renomowanych hoteli (5 dni) i restauracji (5 dni). Najlepsi kucharze z najlepszych hoteli i restauracji przyjęli Nauczycieli do swoich kuchni. Dla prawie wszystkich Uczestników to pierwsze takie spotkanie z takimi Mistrzami Sztuki Kulinarnej jak **Michał Tkaczyk** (Hotel Bristol), **Sebastian Krauzowicz** (Hotel Crocus) czy **Dariusz Struciński** (Hotel Anders). A przecież doświadczenie i wiedza wszystkich Opiekunów praktyk jest nieoceniona.



*Fot. Szef kuchni Hotelu Twardowski
w Poznaniu Robert Stelmaszyk
z Praktykantami*

Podczas pięciu dni praktyk w kuchni hotelowej każdy praktykant realizuje plan zgodny z [Modelowym programem doskonalenia zawodowego](#). W kuchni hotelowej praktykant codziennie pracuje na innym dziale i tak doskonalili swoje umiejętności w: kuchni śniadaniowej, przygotowalni, kuchni zimnej-bankietowej, kuchni gorącej-bankietowej, a nawet w najśłodszym miejscu hotelu - w cukierni. W przypadku kuchni restauracyjnej jest podobnie – praktykant spędzi w kuchni zimnej dwa dni, a w gorącej – trzy. Nauczyciele mieli szansę przygotować mnóstwo wykwintnych potraw – tournedos, camber z jelenia, tatar z łososia, a nawet sałatki z kwiatów (!).



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



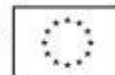
Fot. Marzena Szczech z Elbląga i Andrzej Zielaskiewicz – Szef kuchni Restauracji Karczma Jana w Olsztynie



Fot. Nauczyciele wraz z pracownikami Restauracji Moonsfera w Warszawie

Nauczyciele nie zwracali uwagi na niedogodności podróży (w kilku przypadkach mieli do pokonania ponad 400km!), bo szansa na pracę z szefami kuchni tak renomowanych restauracji wynagrodziła im ten trud. W samej tylko Warszawie Nauczyciele odbywali praktyki w czterech miejscach: w **Hotelu Sheraton**, **Hotelu Bristol**, **Restauracji Moonsfera** i **Restauracji Trattoria Giancarlo**. Jednak na tym się nie kończy – Nauczycieli zaprosili do siebie Szefowie kuchni **Hotelu Twardowski** w Poznaniu, **Hotelu Andres** w Starych Jabłonkach, **Hotelu Crocus** w Zakopanem, **Restauracji Karczma Jana** w Olsztynie, a także sam **Adam Chrzastowski** z **Restauracji Ancora** w Krakowie.

Ale skąd ten cały szum wokół praktyk? Z punktu widzenia nauczyciela, który po ukończeniu studiów trafia z sal wykładowych prosto do pracowni gastronomicznej, czyli po prostu do kuchni – musi odnaleźć się w zupełnie nowej roli. Musi stanąć przed młodymi ludźmi, który wybrali ten, a nie inny profil kształcenia by zostać kucharzami i powinien wykazać się umiejętnościami praktycznymi. A żeby wyszkolić przyszłego kucharza choćby elementarnie nie wystarczą same podręczniki (w większości prezentują przestarzałą wiedzę kulinarną). Problem ten zauważa Szef kuchni **Hotelu Bristol** w Warszawie **Michał Tkaczyk** ([Wywiad](#)) „Na pewno zgodnie z tym, co da się zaobserwować na przestrzeni ostatnich lat gastronomia w Polsce i na świecie poszła bardzo dużo do przodu natomiast nasze szkolnictwo uważam, że dalej stoi gdzieś, powiedzmy w latach 60. i 70. (...) Nie jest to wina



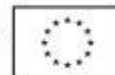
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

nauczycieli, bo biorąc udział w kilku projektach podnoszących ich kwalifikacje zawodowe da się zauważyć chęć poznawczą, natomiast brak możliwości rozwoju bierze się głównie z powodu starych projektów nauczania, z problematyki finansowej naszych szkół. (...) Jest to zawód, który wymaga nie tylko teorii, a jednak bardzo dużo praktyki (...).” **Sebastian Krauzowicz** – Szef kuchni **Hotelu Crocus** w Zakopanem wyraża podobną opinię w udzielonym nam wywiadzie ([Wywiad](#)).

O opinie poprosiliśmy również Uczestników projektu. Pani Dorota Malinowska-Koper, nauczycielka ze Szczecina w krótkim [wywiadzie](#) potwierdziła, że „(..) *ja jestem po tych praktykach bardzo zadowolona, bo uważam, że każdy nauczyciel, a szczególnie w branży gastronomicznej powinien przejść takie przeszkolenie w kuchni hotelowej i kuchni restauracyjnej – żeby był taki wymóg nawet przez Ministerstwo stworzony, co dwa, trzy lata na przykład, żeby widzieć te nowe trendy, które się zmieniają*”. Więcej opinii o Projekcie można znaleźć na stronie Projektu w zakładce [testymoniale](#).



Fot. Sebastian Krauzowicz – Szef kuchni Hotelu Crocus w Zakopanem z Praktykantką – Hanną Bandurską z Siedlec



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

W rozmowach z Nauczycielami odbywającymi praktykę w kuchni Hotelu Sheraton najczęściej powtarzały się słowa uznania na temat precyzyjnego rozplanowania działania, podziału obowiązków i szybkiego tempa przygotowania potraw. Wszyscy byli zaskoczeni liczbą wydawanych dań – przygotować bankiet dla ponad 2 tys. gości, to nie lada sztuka! Właśnie dla takich momentów warto było wziąć udział w Projekcie – wcielić się w rolę prawdziwego kucharza. Gwar kuchni i szybkie tempo pracy nie przeszkadzały, ale mobilizowały do oddania z siebie wszystkiego i nie zostawiania w tyle wśród innych praktykantów i pracowników. Nie kryliśmy zaskoczenia, że Nauczyciele tak szybko weszli w rolę prawdziwego pracownika kuchni, co więcej większość naszych Uczestników Projektu wychodziła z inicjatywą, żeby spędzać w kuchniach więcej niż 8 godzin. Opiekunowie praktyk również zachwyceni zaangażowaniem Nauczycieli. Podczas praktyk w kuchniach hotelowej i restauracyjnej nie było miejsca, ani czasu na beczynność – bezapelacyjnie praktyki były ciężką pracą, która zaowocuje już niedługo, bo z początkiem zbliżającego się roku szkolnego.

Więcej informacji na temat Projektu można znaleźć na stronie:

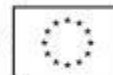
www.enskwm.fnm.pl





KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Projekt prowadzi „Fundacja na Rzecz Budowy Społeczeństwa Opartego na Wiedzy „Nowe Media”, w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, 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”.

Projekt realizowany jest w ramach umowy podpisanej z Ministerstwem Edukacji Narodowej