

Podsumowanie projektu „Jestem fachowcem mogę więcej” – co nam się udało:

W podczas realizacji projektu „Jestem fachowcem – mogę więcej” w latach 2021-2023 zarówno uczniowie jak i nauczyciele Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Toruniu podnieśli swoje umiejętności i kompetencje zawodowe.

W ramach projektu w naszej szkole były realizowane następujące działania:

- Zajęcia pozaszkolne
- Staże zawodowe
- Kursy zawodowe

Podczas zajęć pozaszkolnych z przedmiotów zawodowych uczniowie sporządzali projekty, rozwiązywali przykładowe zadania egzaminacyjne i nie tylko, udział w nich wzięło:

- w zawodzie technik hotelarstwa - 30 uczniów
- w zawodzie technik organizacji turystyki - 10 uczniów

W kursach zawodowych udział wzięło:

- finger food menu – 14 uczniów
- kuchnia wegańska i wegetariańska – 15 uczniów
- kuchnia otwarta: deserowe ABC – 20 uczniów
- desery z owocami w monoporcjach – 14 uczniów
- gotowanie metodą souse-vide – 10 uczniów
- kurs stewardesy i stewarda – 30 uczniów
- kurs rezydenta turystycznego – 30 uczniów
- kurs carvingu I stopnia – 20 uczniów
- kurs cukierniczy – 20 uczniów
- warsztaty kelnerskie z nauką flambrowania – 30 uczniów
- akademia kulinarna – 64 uczniów
- obsługa gościa: aktywna sprzedaż – 20 uczniów
- przewodnik turystyczny – 15 uczniów

Na kursach zawodowych uczniowie nie tylko doskonalili swoje umiejętności zawodowe ale również pozyskiwali informacje na temat nowinek obowiązujących w branży gastronomiczno-hotelarsko-turystycznej. Ponadto mieli możliwość bezpośredniego kontaktu z pracodawcami, osobami pracującymi w zawodzie, poznania zawodu z innej perspektywy, zadawania nurtujących pytań.

W stażach zawodowych wzięło udział 19 uczniów naszej szkoły ze wszystkich zawodów, w tym 12 uczniów z technikum i 7 uczniów z branżowej szkoły I stopnia. Staże zawodowe realizowane były w renomowanych punktach hotelowych i gastronomicznych w Toruniu m.in. w Hotelu Mercure, Hotelu Filmar, Cafe Molus i Muzeum Partaczy. Podczas staży uczniowie mogli pracować na rzeczywistych stanowiskach pracy, poznać wymagania pracodawcy i doskonaląc umiejętności zawodowe. Kształtowane też były kompetencje miękkie tj. umiejętność współpracy w zespole, komunikacji, empatii czy też rozwiązywania problemów. Dodatkowo uczniowie otrzymali gratyfikacje finansowe przewidziane w projekcie.

Uczniowie z ZSG-H wzięli również udział w warsztatach Biotechnologia w kuchni (pracownia biologiczna) zorganizowanych przez Centrum Nowoczesności Młyn Wiedzy w Toruniu. Podczas warsztatów 28 uczniów doskonało swoje umiejętności mikroskopowania i poznali zagadnienia tj.: biotechnologia, rodzaje biotechnologii, znaczenie biotechnologii w życiu człowieka i przemyśle,

organizmy wykorzystywane w biotechnologii, elektroforeza DNA, metoda PCR, sekwencjonowanie DNA, organizmy transgeniczne i GMO, bioreaktor.

Nauczyciele ZSG-H również podnosili swoje kompetencje i umiejętności zawodowe w ramach następujących kursów:

- kuchnia molekularna – 10 nauczycieli
- kurs cukierniczy – 5 nauczycieli
- kurs dla kucharzy – 3 nauczycieli
- kuchnie świata – 8 nauczycieli
- kurs sommelierski – 8 nauczycieli
- techniki sprzedaży w biurze podróży – 2 nauczycieli
- savoir-vivre w biznesie i turystyce – 2 nauczycieli

Kursy dla nauczycieli nie tylko dały możliwość poznania nowinek z branży ale również stały się inspiracją do wykorzystania pozyskanych przepisów, pomysłów na zajęciach z uczniami.

Oprócz kursów dla uczniów i nauczycieli szkoła otrzymała wyposażenie do wielu pracowni gastronomicznych, hotelarskich i turystycznych. Pozyskanie dodatkowego sprzętu umożliwiło szkole doposażenie i stworzenie profesjonalnych pracowni zgodnych z oczekiwaniami dzisiejszych pracodawców.