



PODDUMOWANIE PRZEBIEGU POBYTU UCZNIÓW W NIEMCZECH

W ramach programu **Erasmus + 2019, Akcja1.- Mobilność uczniów i kadry w ramach sektora Kształcenie i Szkolenia Zawodowe** pt. Praktyka za granicą – dobra droga do sukcesu! czternastu uczniów klas trzecich technikum w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa oraz technik obsługi turystycznej wyjechało w ramach praktyki zawodowej do Niemiec na miesięczny staż zawodowy.

Przed wyjazdem uczestnicy brali udział w przygotowaniach zawodowo-mentalnych organizowanych w szkole i dodatkowych pozalekcyjnych zajęciach z języka niemieckiego. Uczestniczyli w warsztatach „Typowe potrawy na europejskich stołach” przeprowadzonych w szkolnej pracowni gastronomicznej, a także w warsztatach „Dynamika grupowego rozwiązywania konfliktów” oraz „Zdrowie w miejscu pracy”. Przed wyjazdem odbyło się również spotkanie informacyjne z przedstawicielami firmy Siegmundsburger Haus Werraquelle, panią Katarzyną Suchocką i panem dr. Manfredem Mullerem.

Każdy z uczestników przed wyjazdem otrzymał „Ocenę postępów zawodowych i mentalnych w ramach ECVET” oraz „Ocenę przygotowania językowego w ramach założeń systemu ECVET”.

Projekt „Praktyka za granicą – dobry krok do sukcesu!” jest realizowany przy wsparciu programu Unii Europejskiej Erasmus +.

W dniach od 14.02.2020 r. do 10.03.2020 r. uczniowie realizowali praktykę zawodową w Turyngii i Hesji w 7 obiektach hotelowo – gastronomicznych o wysokim standardzie:

Lp.	Imię i nazwisko	Miejsce praktyki
1.	Repetowska Wiktoria Radwan Ewa	Göbels`s Hotel Rodenberg Rotenburg an der Fulda
2.	Aleksandra Bator Angelika Jarosz	Posthotel Rotenburg an der Fulda
3.	Aleksandra Lisak Andżelika Durańczyk	Gasthof Thüringer Waldblick Leinatal / bei Gotha
4.	Wiktoria Bień Aleksandra Dubiel	Göbel`s Hotel Aquavita Bad Wildungen-Reinhardshausen
5.	Magdalena Rzeszutko Marzena Śmietańska	Hotel „Stadt Neustadt“ Neustadt an der Orla
6.	Justyna Skrobacz Aleksandra Zając	Göbel`s Seehotel Diemelsee Diemelsee-Heringshausen
7.	Magdalena Garlińska Karolina Trębacz	Ringhotel Schlossberg Neustadt an der Orla

Centralnym partnerem projektu jest firma Siegmundsbürger Haus Werraguelle GmbH (SHW). Nasi uczniowie zapoznali się ze standardami, jakie obowiązują na europejskim rynku pracy, nauczyli się wykonywać typowe potrawy kuchni niemieckiej, obsługiwali konsumentów, poszerzyli swoje umiejętności językowe. Uczniowie zostali wysoko ocenieni przez pracodawców niemieckich. Po zakończeniu stażu instytucja przyjmująca wydała uczniom karty oceny pracy **ECVET** oraz **Certyfikaty** w języku niemieckim ukończenia praktyk z oceną.

Liczmy, że uczestnicy stażu w przyszłości podejmą pracę w firmach usługowych naszego regionu. Oświęcim nie jest dużym miastem, ale często odwiedzanym przez turystów, także niemieckich. Umiejętności, jakie zdobyli uczestnicy projektu w trakcie pobytu w Turyngii i Hesji, będą mogli wykorzystać nasi przedsiębiorcy. Projekt ten pomoże w promowaniu naszego regionu i miasta.