

„PRAKTYKA ZAWODOWA NA SZÓSTKĘ” 2013-2015

**Projekt Mobilności Leonardo da Vinci
„Staże i praktyki zagraniczne”
realizowany w Zespole Szkół Ekonomiczno-Rolniczych
w Słubicach**

współfinansowany przez Unię Europejską
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Partner wysyłający-Zespół Szkół Ekonomiczno-Rolniczych w Słubicach



Partner przyjmujący

Ośrodek Zakładu
Promowania
Kształcenia
Zawodowego Związku
Przemysłu
Budowlanego Berlina i
Brandenburgii we
Frankfurcie n/Odrą



Przygotowania językowe przed wyjazdem- 40 godzin zajęć z języka niemieckiego z branży gastronomicznej



W ramach projektu do zajęć językowych otrzymaliśmy: słowniki, rozmówki, podręczniki, MP4, materiały piśmiennicze, pendrive.



Przygotowania z doradcą zawodowym – 15 godzin-zajęcia integracyjne



Wyjazd na dwutygodniową praktykę



Uczestnicy praktyki:

uczniowie Technikum Żywnienia i
Usług Gastronomicznych w
Słubicach



1. Danieluk Daria
 2. Góral Patrycja
 3. Gronostaj Rafał
 4. Gryszczyńska Katarzyna
 5. Janiszewska Alicja
 6. Milcarek Anita
 7. Najdyk Kamil
 8. Opszalska Agnieszka
 9. Witkowska Aldona
 10. Wrąbel Paweł
- Opiekun: Lisik Bożena

Przywitanie przez partnera przyjmującego BFW



Zwiedzanie Ośrodka Kształcenia Zawodowego BFW

- Miejsce naszej pracy- kuchnia



- Nasz nauczyciel – Lehrkuche Herr Richter



Inne pracownie kształcenia zawodowego

- Budowlańcy



- Murarze



Inne pracownie kształcenia zawodowego

- Cieśla

- Obróbka drewna



Nauka kładzenia płytek ceramicznych

- Kafelkarz



Wykończenie wnętrz



Ogródek z ziołami



Rozpoczynamy zajęcia-nienaganny strój, krótkie przypomnienie językowe



Obowiązkowa dezynfekcja rąk przed pracą



Zajęcia praktyczne- podział prac w zespołach dwuosobowych losowo wybranych



Do naszych obowiązków należało przygotowanie zastawy stołowej śniadaniowej i obiadowej jak również przygotowanie śniadania i obiadu dla całej grupy i opiekunów.

PODZIAŁ OBOWIĄZKÓW

Każdy dzień rozpoczynaliśmy od wyznaczenia zadań dla każdej z grup:

- serwis –nakrywanie zastawy stołowej śniadaniowej, obiadowej, obsługa śniadania i obiadu, składanie serwetek, sprzątanie sali konsumpcyjnej,
- przygotowanie śniadania- przygotowanie półmisek z wędlinami, serami, warzywami, podanie ciepłych napoi (kawa, herbata i kakao),
- wypiekanie bułek i chleba (przygotowanie ciasta, formowanie oraz dekorowanie bułek, krojenie chleba),
- wypieki ciast do śniadania i do obiadu,
- przygotowanie dwóch zup każdego dnia,
- przygotowanie dania głównego,
- przygotowanie sałatek i surówek,
- przygotowanie deserów.

W obowiązku każdej grupy było sprzątanie swojego stanowiska, a na koniec dnia grupowe sprzątanie całej kuchni. Codziennie po odbytych zajęciach praktycznych Pan Egon Richter prowadził godzinne wykłady dotyczące kuchni niemieckiej, jak również przekazywał nam swoją wiedzę praktyczną.



Zespół –Aldona i Rafał



Zespół – Daria i Anita



Zespół – Patrycja i Alicja



Zespół Agnieszka i Kamil



Zespół – Kasia i Paweł



Wspólny posiłek



Śniadanie



Wypieki- bułeczki, chleb przez nas
wypiekany codziennie



Obiad



Wypieki



Ciasteczka



Desery i ciasteczka



Pizza



Obsługa sprzętu gastronomicznego- piekarnik, mikser, piec konwekcyjny, itp..



Prace porządkowe- w kuchni musi być zawsze błysk...



Codzienne prowadzenie dzienniczków praktyk i trening językowy



Zwiedzanie katedry we Frankfurcie n/O i restauracji w Odertum



Basen, kręgle



Czas wolny – zwiedzanie Berlina



Czas wolny – Tropical Islands



Czas wolny w ośrodku- bilard, tenis stołowy, siłownia, gril



Czas wolny – łyżwy



Indywidualna rozmowa z szefem-ocenie podlegała kultura zachowania i praca w kuchni (umiejętności)



Ocena końcowa, podsumowanie, wyłonienie najlepszego praktykanta 😊



Najlepszy praktykant-Rafał Gronostaj



Ostatni dzień i ostatnie sprzątanie



Egzamin z języka niemieckiego-rozmowa z Herr Walterem Jahn dyrektorem ds. współpracy międzynarodowej z BFW, wręczenie certyfikatów.



Pożegnalne wspólne zdjęcie

