



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



Druga grupa nauczycieli kształcenia praktycznego i przedmiotów zawodowych terminie 01.04-07.04.2017r. odbyła Job shadowing w Portugalii w ramach projektu „ Mobilni na rynku europejskim.”

Wyjazd został zorganizowany w ramach projektu systemowego „Staż zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego” realizowanego przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój.

Celem projektu było praktyczne szkolenie zakresu kuchni narodowej i regionalnej, nabycie nowych kompetencji zawodowych oraz zapoznanie systemu szkolnictwa zawodowego Portugalii.

Podczas pobytu zapoznaliśmy się z ofertą gastronomiczną regionu Minho, odbyliśmy kulinarne zajęcia warsztatowe – job shadowing, które obejmowały następującą tematykę:

- typowe dania rybne i owoce morza,
- dania mięsne (jagnięcina, królik, wołowina ,drób),
- wyroby garmażeryjne (pasztety i kiełbasy) typowe odmiany z regionu północy Portugalii,
- tradycyjne desery portugalskie,
- przyprawy stosowane w kuchni portugalskiej.

Nowe doświadczenia zawodowe zdobywaliśmy :

- w Escola Secundaria Jose Regio
- w restauracji Tosca de Maria, w Póva de Varzim
- w zawodowej szkole Zendensino w Esposende

Podczas pobytu odwiedziliśmy również Urząd Miasta Póvoa de Varzim gdzie odbyło się spotkanie z burmistrzem miasta José Macedo Vieira. Pan burmistrz opowiedział nam o



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



mieście jego walorach turystycznych oraz możliwościach zatrudnienia w branży gastronomiczno-hotelarskiej.

W szkole zawodowej w Esponende zostaliśmy zapoznani przez dyrekcję placówki z systemem kształcenia zawodowego w Portugalii. Nauczyciele pracujący w szkole zawodowej, pracują równocześnie w restauracjach gdzie uczniowie odbywają praktykę zawodową. Mieliśmy więc możliwość obserwacji nauczyciela z uczniem zarówno w szkole jak i w restauracji. Podczas wizyty odbyły się warsztaty z obsługi konsumenta oraz przygotowany przez uczniów pokaz sporządzania koktajli.

W restauracji Tosca de Maria poprzez wspólne gotowanie ukazali nam jak kuchnia portugalska jest prosta w przygotowaniu i jednocześnie bardzo urozmaicona. Wykorzystuje najczęściej bogactwo oceanu czyli ryby i owoce morza, przede wszystkim w kuchni króluje dorsz przygotowany na wiele sposobów oraz sardynki, Ciekawym doświadczeniem była wizyta na targu gdzie przed zajęciami szef kuchni zabrał nas na wspólne zakupy i pokazał w jaki sposób dokonuje wyboru produktów. Wszystkie produkty pochodzą od lokalnych dostawców zarówno świeże owoce, warzywa oraz ryby i owoce morza, które są oczyszczane na miejscu przy kliencie.

Wszelkie zdobyte umiejętności, wiedza i doświadczenie, pozwoli nam nauczycielom podnosić jakość kształcenia w naszej szkole oraz przekazywać młodzieży jak ważna w życiu zawodowym jest mobilność na rynku pracy.

Podczas wizyty mogliśmy rozkoszować się widokiem oceanu Atlantyckiego, mieliśmy okazję zwiedzić ciekawe miejsca i miasta, mogliśmy również poznać historie oraz walory turystyczne tego pięknego kraju. Wiedza ta będzie wykorzystana podczas zajęć dotyczących kuchni obcych narodów.

Renata Błoch