



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



ŚWIĘTOKRZYSKIE BIURO
ROZWOJU REGIONALNEGO

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt realizowany na podstawie umowy ze Świętokrzyskim Biurem Rozwoju Regionalnego w Kielcach

Kolejne środki unijne w „Skarbnicy” Zespołu Szkół Ekonomicznych im. Jana Pawła II w Staszowie!

W dzisiejszych czasach poszukiwane na rynku pracy są jedynie osoby kompleksowo wyposażone w umiejętności, wiedzę i doświadczenie. Zespół Szkół Ekonomicznych im. Jana Pawła II w Staszowie wie o tym doskonale i przygotowuje młodzież do zawodu poprzez lepsze dostosowywanie kierunków kształcenia zawodowego do regionalnych i lokalnych uwarunkowań rynku pracy oraz gospodarki opartej na wiedzy. Właśnie dobiega końca realizacja kolejnego projektu unijnego w ramach Priorytetu IX POKL „Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach” konkursu otwartego - Działania 9.2 „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”, pt. „Skarbnica profesjonalistów gastronomii i hotelarstwa”. Wartość tego przedsięwzięcia wyniosła 206 763,00 zł. Od 1 grudnia 2011 roku do 30 września 2012 wzięło w nim udział 250 osób, w tym 227 uczennic i 23 uczniów kształcących się w dwóch zawodach - technik hotelarstwa i technik organizacji usług gastronomicznych. Wśród beneficjentów znaleźli się także uczniowie zasadniczej szkoły zawodowej. Młodzież uczestniczyła w siedmiu zadaniach podnoszących ich kwalifikacje:



1. Wizyty studyjne w hotelach i restauracjach.

W celu rozszerzenia wiedzy o funkcjonowaniu nowoczesnej branży hotelarsko – gastronomicznej zorganizowano dwa wyjazdy do hoteli 3*, 4* i 5*. Młodzi ludzie ze staszowskiego „ekonomika” mieli możliwość wizytować hotele: „Europejski” i „Maksymilian” w Krakowie oraz „Marriott” w Warszawie. Renomowane obiekty wizytowało 96 uczniów.

2. Warsztaty z zakresu obsługi konsumenta i gościa hotelowego.

Podczas wielogodzinnych warsztatów 45 dziewcząt i 5 chłopców rozwijało zainteresowania, jak również szlifowało umiejętności zawodowe z gastronomii, obsługi konsumenta oraz gościa hotelowego. Zajęcia odbywały się w dwóch 15-osobowych grupach. Uczniowie zdobyli imponującą wiedzę, którą mieli okazję pochwalić się w czasie szkolnych uroczystości. Dzięki zdobytemu doświadczeniu i praktycznym umiejętnościom będą w stanie profesjonalnie obsługiwać klientów przy zachowaniu najwyższych standardów z nastawieniem na maksymalizację zadowolenia.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „**Skarbnica profesjonalistów gastronomii i hotelarstwa**”
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



ŚWIĘTOKRZYSKIE BIURO
ROZWOJU REGIONALNEGO

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt realizowany na podstawie umowy ze Świętokrzyskim Biurem Rozwoju Regionalnego w Kielcach

3. Kurs kelnerski.



Pod czujnym okiem wieloletnich praktyków hotelarstwa i gastronomii Bartosza Prońko i Rafała Prońko (związanych ze Świętokrzyskim Centrum HoReCa) umiejętności kelnerskie zdobywało 75 osób, w tym 6 chłopców. Podczas 30- godzinnego kursu uczniowie poznawali teoretyczne tajniki obsługi konsumenta, a przede wszystkim sprawdzali wiedzę teoretyczną w praktyce. Na zakończenie przeprowadzony został egzamin, który wszyscy pomyślnie zdali i w związku z tym tematu otrzymali certyfikaty oraz zaświadczenia potwierdzające umiejętności.

4. Warsztaty rozwoju osobistego i poruszania się po rynku pracy.

Podczas 6 - godzinnych zajęć prowadzonych przez doradcę zawodowego 40 osób poznawało zasady rządzące współczesnym rynkiem pracy. Uczestnicy warsztatów wykonywali ćwiczenia kształtujące relacje interpersonalne, przygotowywali symulacje rozmów kwalifikacyjnych oraz uzyskiwali wiedzę na temat zachowań przydatnych w budowaniu ścieżki kariery zawodowej, podtrzymywania i zwiększania satysfakcji z wykonywanej pracy.



5. Szkolenie z zakresu branżowego programu komputerowego.

Do wyzwań gospodarczych XXI wieku polskie hotelarstwo przygotowuje się od lat 70. poprzedniego wieku. Nasi młodzi hotelarze również postanowili stawić czoła rozwiązaniom stosowanym we współczesnych hotelach i 15 osób wzięło udział w szkoleniu z zakresu obsługi programu komputerowego Chart. Podczas

8 – godzinnych zajęć uczyli się rezerwować pokoje, meldować, wystawiać dokumenty sprzedaży, planować wyżywienie, prowadzić rozliczenia z pośrednikami.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „**Skarbnica profesjonalistów gastronomii i hotelarstwa**”
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt realizowany na podstawie umowy ze Świętokrzyskim Biurem Rozwoju Regionalnego w Kielcach

6. Wyjazd na targi branżowe.

Hotelarstwo jest ściśle związane z turystyką i gastronomią. Są to dziedziny mocno ze sobą skorelowane, dlatego 48 uczestników projektu postanowiło poznać nowinki z branży turystycznej, gastronomicznej i hotelarskiej. Wzięli oni udział w Targach „Agrotravel” w Kielcach. Wyjazd był doskonałą okazją do zapoznania się z najnowszymi technologiami pogłębienia wiedzy, a także wymiany informacji ze specjalistami z branży.



7. Kurs carvingu.

Ostatnim zadaniem realizowanym w ramach

„Skarbnicy profesjonalistów gastronomii i hotelarstwa” był kurs carvingu. Przeprowadzili go mistrzowie Carvingu Paweł Sztenderski i Grzegorz Gniech z firmy "Carving-Gniech" Grzegorz Gniech. Certyfikat i zaświadczenie ukończenia kursu otrzymało 25 uczniów. Kurs spełnił swój cel - rozbudził zainteresowanie carvingiem. W najbliższej przyszłości zdobyte przez młodych ludzi umiejętności zawodowe będą stanowić ważny atut w oczach przyszłych pracodawców. Tymczasem uczniowie mogą wykorzystywać oraz doskonalić umiejętność rzeźbienia w warzywach i owocach podczas garniowania potraw na zajęciach lekcyjnych, a także podczas praktyk zawodowych.



Zorganizowane zajęcia były sporym wyzwaniem. Wymagały zdyscyplinowania, obowiązkowości i sumienności. Mimo wszystko cieszyły się dużym powodzeniem. Zdaniem uczniów były bardzo przydatne, co motywowało ich do aktywności oraz kreatywnego podejścia do podejmowanych działań. Dzięki uczestnictwu w zaplanowanych zadaniach uczennice i uczniowie ZSE uzyskali dodatkowe kwalifikacje służące podniesieniu ich zdolności do przyszłego zatrudnienia, a także samozatrudnienia. Beneficjenci kursów, szkoleń i warsztatów zostali nagrodzeni stosownymi certyfikatami. Ponadto młodzież zweryfikowała swoje wyobrażenia o pracy i zawodzie. Prowadzący spotkania trenerzy uświadomili uczniom zagrożenia wynikające ze stereotypowego podejścia do wyboru zawodu. Bardzo ważną korzyścią udziału szkoły w projekcie było wyposażenie pracowni gastronomicznej i hotelarskiej w nowoczesny sprzęt dydaktyczny. Do istotnych rezultatów przeprowadzonych ćwiczeń zaliczyć można zdobycie przez uczniów ZSE wiary we własne możliwości oraz cech tzw. „osobowości branżowej”.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „**Skarbnica profesjonalistów gastronomii i hotelarstwa**”
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



ŚWIĘTOKRZYSKIE BIURO
ROZWOJU REGIONALNEGO

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt realizowany na podstawie umowy ze Świętokrzyskim Biurem Rozwoju Regionalnego w Kielcach

Z pewnością wszyscy uczestnicy projektu wykorzystali daną im szansę. W przyszłości będą odważniej poruszać się po rynku pracy i w sposób zaplanowany kontynuować kształcenie zawodowe na wyższym poziomie.

Autor: M. Olczak



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „**Skarbnica profesjonalistów gastronomii i hotelarstwa**”
współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego