

Projekt Leonardo da Vinci

Dnia 25.05.2010 zostały ogłoszone wyniki Konkursu Projektów Leonardo da Vinci realizowanych w ramach Programu „Uczenie się przez całe życie” w wyniku którego dwa projekty złożone przez PCE - ZSP w Lęborku uzyskały akceptację i zostały wdrożone do realizacji. Pierwszy z nich pt. „Doskonalenie umiejętności zawodowych na podstawie tradycji kuchni francuskiej” dotyczy praktyki zawodowej uczniów we Francji, a jego cele i założenia przedstawiają się następująco :

2-tygodniowa praktyka zawodowa we Francji uczniów Powiatowego Centrum Edukacyjnego – ZSP w Lęborku, kształcących się w zawodzie technik organizacji usług gastronomicznych odpowiada potrzebom wynikającym z przemian społeczno-ekonomicznych oraz europejskiego rynku pracy tzn. kształtowania nowych doświadczeń dostosowanych do standardów europejskich.

W 2-tygodniowej praktyce we Francji w Lycee des Metiers Jean Monnet weźmie udział 16 uczniów PCE– ZSP z Lęborka, kształcących się w III i IV klasie o specjalności technik organizacji usług gastronomicznych w terminie 08.10. do 22.10.2010, którzy wyjadą na staż zagraniczny pod opieką 2 nauczycieli naszej szkoły. Uczestnicy praktyki będą odbywać zajęcia teoretyczne i praktyczne w szkole francuskiej branży gastronomiczno-hotelarskiej oraz zakładach gastronomicznych. Podczas praktyki zweryfikują swoje dotychczasowe kwalifikacje, będą nabywać nowe doświadczenia zawodowe związane z technologią i przygotowaniem potraw tradycyjnej kuchni francuskiej, poznają obsługę nowoczesnych urządzeń i sprzętu stosowanego w branży gastronomicznej, funkcjonowanie i zarządzanie zakładami gastronomicznymi we Francji. Uczestnicy stażu doskonalić będą również przedsiębiorczość i znajomość języka angielskiego zawodowego, poznają kulturę i zabytki regionu Limnsin. Po zakończeniu praktyki uczestnicy sporządzą spis potraw tradycyjnej kuchni francuskiej i słowniczek gastronomiczny polsko-angielski. Po powrocie zorganizują w szkole prezentację samodzielnie przygotowanych potraw kuchni francuskiej na degustację których zaproszą pracodawców lokalnych, nauczycieli szkoły oraz uczniów. Na zakończenie praktyki uczestnicy otrzymają certyfikaty, w których partner francuski określi nabyte umiejętności stażystów, ponadto uczestnicy otrzymają dokumenty EUROPASS potwierdzające przejrzystość nabytych kwalifikacji, niewątpliwie bardzo przydatne przyszłym absolwentom w poszukiwaniu pracy lub zakładaniu własnej firmy.

Zakładamy że staż przyczyni się do pobudzenia przedsiębiorczości i samodzielnego świadczenia usług w zakresie gastronomii, ponieważ stażyści pochodzą z nadmorskiego, turystycznego regionu i zakładając własne firmy gastronomiczne zmniejszą lokalne bezrobocie.