

Nauczyciele i uczniowie gastronomii i hotelarstwa partnerami na drodze do mistrzostwa zawodowego

W latach 2015 – 2016 w naszej szkole realizowany jest kolejny już projekt wyjazdu na szkolenie za granicą finansowany przez Unię Europejską. Po raz pierwszy jednak w ramach jednego projektu szkolą się zarówno uczniowie, jak i nauczyciele. Uczniowie odbywają miesięczne staże w Portugalii, natomiast nauczyciele (2 grupy po 8 osób) wyjechali na pięciodniowe szkolenie do Włoch.

RELACJA Z POBYTU GRUPY 1

Wyjazd na szkolenie dla mobilności kadry w ramach sektora Kształcenie i szkolenia zawodowe w programie Erasmus+ trwał od 14.02.2016 do 20.02.2016 i przypadł na pierwszy tydzień ferii zimowych. Organizacją przyjmującą we Włoszech była: „Giovani per l’Europa” - firma specjalizująca się w przygotowywaniu szkoleń na potrzeby projektów unijnych, rezydująca w Nicoterze (niewielka, pełna bogatej historii miejscowość, położona na wzgórzu sięgającym morza Tyreńskiego, w południowych Włoszech w regionie Kalabrii). Nabyte umiejętności kulinarne szlifowaliśmy głównie w lokalnej rodzinnej restauracji „Il Castello” w Nicoterze. Naszą opiekunką oddelegowaną z firmy „Giovani per l’Europa” na czas stażu była Franczeska, mówiąca po angielsku, a głównodowodzącym kucharzem Franczesko, dla którego tak zwana mowa ciała suplementowała nieznajomość innych środków komunikacji ...ot odrobina kulturówki na start.

Temat przewodni projektu to: **Nauczyciele i uczniowie gastronomii i hotelarstwa partnerami na drodze do mistrzostwa zawodowego** - ale co on tak naprawdę oznacza dla każdej z nas i jakie nowe tory wyznaczy na drodze w sięganiu po mistrzowskie laury - o tym i owym będzie ta relacja. A wszystko zaczęło się już jesienią 2015 roku kiedy to wyruszyliśmy w drogę ... bowiem przygotowania do wyjazdu zagranicznego rozpoczęły się wielowątkowo jeszcze w kraju. Nauczyciele przedmiotów zawodowych uczestniczyli w szkoleniu z języków obcych – z języka angielskiego (język roboczy projektu), oraz z języka włoskiego. Natomiast nauczyciele języków obcych wzięli udział w warsztatach kulinarnych i - pod nadzorem szefa kuchni w profesjonalnej pracowni - sporządzali dania kuchni śródziemnomorskiej; wzięli również udział w kursie z podstaw języka włoskiego. Wszystkie kursy językowe zakończyły się napisaniem przez nauczycieli testu ewaluacyjnego.

Nasza podróż rozpoczęła się o wczesnej godzinie porannej zbiórką przy basenie w Tychach i trwała nieco dłużej, niż można by oczekiwać (z międzylądowaniem w porcie lotniczym na obrzeżach Rzymu i docelowym lądowaniem w Lamezji), ale też Nicotera położona jest trochę jak sami mieszkańcy o niej mówią gdzieś na końcu świata, prawie na samym czubku włoskiego „buta”, gdzie dotrzeć nie jest łatwo.... My jednak z ufnością wyruszyliśmy w drogę, w drogę do mistrzostwa zawodowego, aby dowiedzieć się: dlaczego pizza Margherita jest uznana królową włoskiej kuchni? Z czym podawać pignolate? Co to jest fileja? Jak smakuje regionalny deser tartuffo? Jak zrobić pitta chinę? Dlaczego trudno się obejść w kuchni bez nduji? Jak należy gotować makaron suchy a jak świeży? Dlaczego ciasto na pizzę musi leżakować w lodówce przez 48 godzin?

Na wyjazd zostałyśmy zaopatrzone w szczegółowy program szkolenia oraz program pobytu zamieszczony w dzienniczku stażu, w którym każdego dnia sporządzałyśmy adnotacje

dotyczące zdobytych umiejętności, czasu i miejsca odbywanego szkolenia, oraz propozycje „dobrych praktyk” do wykorzystania na lekcji. Po zakończonym dniu szkoleniu, podczas wspólnych spotkań przy stole był czas na refleksje odnośnie zdobytych umiejętności, czasami „burzę mózgów” w kwestii zaadoptowania kalabryjskiej filozofii stylu życia i odżywiania w naszym dniu powszednim. Jedno jest pewne: dieta śródziemnomorska z jej dobroczynnym wpływem na zdrowie i samopoczucie jednostki jest warta poświęcenia jej większej uwagi oraz systematycznego propagowania jej wśród młodzieży, ponieważ preferencje i trendy żywieniowe powszechne dzisiaj w przyszłości zdecydują o kondycji zdrowotnej naszego społeczeństwa.

Zgodnie z programem szkolenia zostaliśmy zapoznani z systemem edukacji we Włoszech oraz sposobem szkolenia przyszłych pracowników sektora usług gastronomicznych. Pozwoliło nam to porównać włoski sektor edukacji z polskim. Przedstawiono nam również zagadnienia związane z zdrową kuchnią oraz ścisłym powiązaniem Nikotery z badaniami dotyczącymi diety śródziemnomorskiej. Do tematyki odbytych szkoleń należało również przedstawienie wyposażenia kuchni i sali konsumenckiej w restauracji „Il Castello” w Nicoterze. Zapoznano nas z regionalnymi produktami diety śródziemnomorskiej. Dzięki wizycie na targu z regionalną żywnością nauczyliśmy się rozróżniać najlepsze, zdrowe produkty kuchni śródziemnomorskiej. Poznałyśmy dawne metody sporządzania różnego rodzaju makaronów. Nauczyliśmy się rozróżniać i dobierać surowce do ciasta makaronowego, gdzie kluczową rolę odgrywa rodzaj użytej mąki. Istotną rzeczą w sztuce przygotowania potraw z makaronem jest tu również umiejętność dobrania i wykonania odpowiednich, zdrowych sosów. Wspólnie z gospodyniami domowymi, które podzieliły się z nami zarówno przepisami jak i doświadczeniem (zdradziły nam dawne metody gotowania makaronu) zdobywałyśmy praktyczne umiejętności.. Zostaliśmy również przeszkoleni odnośnie powiązań pomiędzy stylem życia a jego wpływem na środowisko w skali globalnej oraz standardami żywności które powinny być zachowane aby zjadane produkty korzystnie wpływały na nasze zdrowie i samopoczucie. W tym celu wspólnymi siłami zgodnie z wskazówkami danymi nam przez włoskie gospodynie przygotowałyśmy zdrową pizzę. Poznałyśmy składniki i normatywy surowcowe ciasta na pizzę. Nauczyliśmy się jak wykonać ciasto ręcznie i z użyciem zagniatarki. Poznałyśmy różne techniki wykonania ciasta w zależności od temperatury wody użytej do rozczynu. Nauczyliśmy się formować ciasto na pizzę calzone i pitta china. Dobierałyśmy surowce lokalne do różnego rodzaju pizzy. W tym celu miałyśmy również okazję być na targu, gdzie sprzedawane są najlepsze, zdrowe produkty kuchni śródziemnomorskiej. Poznałyśmy temperaturę oraz czas wypieku pizzy. Na koniec dokonałyśmy oceny organoleptycznej wykonanych potraw. Podczas pobytu we Włoszech miało również miejsce szkolenie z technik obsługi gości w włoskiej restauracji. Natomiast podczas wizyt w kuchni restauracyjnej uczestniczki szkolenia poznały receptury tworzenia regionalnych dań. Nauczyliśmy się dobierać składniki i sporządzać ciasto na ravioli i gnocchi. Do ravioli ćwiczyłyśmy techniki przygotowania różnego rodzaju farszów z lokalnych produktów, a w przypadku kluseczek gnocchi majstersztykiem było opanowanie właściwego formowania ich kształtu na specjalnym „radełku”. Poznałyśmy również etapy przygotowania zdrowych deserów kuchni śródziemnomorskiej jak na przykład pignolata, a po szkoleniu które miało formę pokazu kulinarnego samodzielnie przygotowałyśmy różnego typu słodczyce. W, ostatnim dniu pobytu miało miejsce spotkanie ewaluacyjne z przedstawicielami firmy „Giovani per l’Europa”, podczas którego odbyło się również wręczenie certyfikatów potwierdzających odbycie szkolenia.

Nicotera to stare średniowieczne miasteczko, splecione siecią wąskich uliczek, z charakterystycznymi osadzonymi blisko siebie domami zbudowanymi z kamienia, gdzie

czas jak gdyby się zatrzymał, ludzie niespiesznie snują się po ulicach, bo kto powiedział, że trzeba się zawsze śpieszyć. Aura tego miejsca na chwilę udziela się i nam. Pomimo że grafik szkolenia był wypełniony po brzegi i pod koniec dnia czasami byliśmy zmęczeni od mocy wrażeń, wracamy do Polski z zastrzykiem dobrej energii, bogatsi o nowe doświadczenia i umiejętności, zabierając powiew ciepłego wiatru, zapach cytrynowca i wspomnienie o życzliwych ludziach, których dane nam było spotkać. Ten odcinek drogi mamy już za sobą. I jeszcze - tak jak na gali przy rozdaniu Oskarów (choć, jeżeli by zostać przy konwencji Mistrzostw, to tu należałoby się prędeż spodziewać dzielenia liśćmi laurowymi) pragnę w imieniu uczestniczek szkolenia podziękować wszystkim osobom zaangażowanym w wszelkie prace związane z tym, aby ten projekt doszedł do skutku. Bez Was nas by tam nie było.

Napisała: Halina Pokorska