

A pályázat rövid leírása

„A jövő vendéglátóipari szakembereiért” Alapítvány által elnyert ERASMUS + pályázati program keretében 24 fő tanulónknak szakács, cukrász és pincér szakmában nyílik lehetőségük szakmai tudásuk továbbfejlesztésére Olaszországban, egy 112 napos szakmai gyakorlaton. A szakmai tudás mellett látóköriük is kiszélesedik egy idegen kultúrában és környezetben eltöltött idő alatt, fejlődik idegen nyelv ismeretük és kapcsolatépítő képességük.

A partnerként együttműködő intézmény, a Marco Polo G.E.I.E segíti a kiutazókat, hogy a lehető legjobb helyen végezhesék a szakmai gyakorlatukat, mivel a csoport kiterjedt vendéglátóipari és szállodai kapcsolattal rendelkezik Észak-Kelet Olaszországban. A kiválasztott munkahelyek színvonala hozzájárul a tanulók szakmai és nyelvi fejlődéséhez. A munkaerő-piacra történő belépés előtt olyan gyakorlati tapasztalatot szereznek, melyet a hazai vállalkozásoknál elhelyezkedve közvetíteni tudnak. A diákok iskolánkban beszámolnak tapasztalataikról, ösztönzik diáktársaikat a későbbi mobilitásra, a szakmai ismeretek tanulására.

A kiutazás előtt egy 18 hetes olasz nyelvi és kulturális felkészítési programba vesznek részt, emellett a pszichés tényezőkre is próbáljuk felkészíteni őket. A nyelvi felkészítés során az olasz nyelv alapszintű elsajátítása a cél, hogy meglegyenek a kint tartózkodás során a napi kommunikáció alapjai, valamint a gasztronómia alapszókincsének megtanulása is fontos momentum. A kiutazók mentorálásáról, szakmai-, nyelvi-, és személyi fejlődéséről a küldő és fogadó fél közösen gondoskodik.

A projekt keretében megvalósul 30 fő iskolai és/vagy vállalati szakoktatók, szaktanárok kiutazása is egy 5 napos szakmai továbbképzés, tanulmányút keretében. A kint tartózkodás szakmai programját a fogadó partner állítja össze, melynek keretén belül olyan gyakorlati tapasztalatokat ad át, mely a vendéglátós szakma új trendjét, új eszközeit érinti. A program szeretné bemutatni a magyar oktatók számára a kinti szakmai tapasztalatokat, hogy ők is motivációt szerezhessenek, megújuljanak, fejlődjenek, a megszerzett új ismereteket a hazai oktatás szolgálatába tudják állítani. Az üzemlátogatások kapcsán képet kapnak a vendéglátó üzemek és partnerek kapcsolatairól, hogyan befolyásolják a jó kapcsolatok a szakácsok, vendéglátósok és pincérek munkáját.

A haza érkező oktatók iskolájukban vagy vállalkozásuknál előadást tartanak az új szakmai tapasztalatairól, tudásukat kamatoztatják a versenyfelkészítések és a minden napi munkájuk kapcsán.

A diákok és szakoktatók mobilitása erősíti, támogatja a duális szakképzést intézményünkben, hiszen olyan szakmai tapasztalatokkal lesznek gazdagabbak, amit bele építve az oktatásba, mind az iskolai, mind a vállalati részről együttesen tudják támogatni a jövő szakképzését a szakács, cukrász, pincér, vendéglátásszervező képesítésekhez.

A diákok által összeállított közös gasztronómiai könyv, melyben olasz ételek és édességek receptjei, jellegzetes olasz italok elkészítésével, felszolgálásával kapcsolatos ismeretek szerepelnek majd, hosszú távon felhasználható lesz a kerettantervben szereplő nemzetek konyhái témakörnél mind a diákok, mind az oktatók számára.

Pályázathoz csatolt fájlok:

Erasmus felhívás oktatóknak 2018

Erasmus felhívás diákoknak 2018

Jelentkezési lap oktatóknak 2018.

Jelentkezési lap diákoknak 2018.

Europass önéletrajz minta oktatóknak

Europass önéletrajz minta diákoknak

Gyakran ismételt kérdések

Motivációs levél minta:

<http://europass.hu/europass-motivacios-level-141201114225>