

„ Z dobrym stażem – dobry start!” projekt zrealizowany w 2018r. przez Fundację Zawodowiec w partnerstwie z m.in. Zespołem Szkół nr 3 w Skierniewicach. Realizacja projektu w ramach środków POWER.

Uczestnicy odbyli miesięczne staże w Wielkiej Brytanii, w mieście Birmingham. Pracowali 5x w tygodniu po 8h dziennie (łącznie 160h) pod nadzorem szefów kuchni. Dzięki szybkiemu wchłanianiu wiedzy i dużych postępów w nauce bardzo szybko stali się samodzielnymi kucharzami, wykonując powierzone im zadania z dużą dokładnością i sprawnością. Poprawiła się również ich umiejętność mowy w języku angielskim oraz otworzyli się na pracę w obcym środowisku. Staże to nie tylko nauka w restauracjach, gdyż podczas pobytu w Wielkiej Brytanii uczestnicy mogli doświadczyć różnych kultur (Birmingham to bardzo rozwinięte miasto z wieloma punktami kulturalnymi do zwiedzenia) czy zobaczyć Londyn (organizujemy każdej grupie wycieczkę, na którą dostają dodatkowe kieszonkowe). Wyjazd jest również doskonałą lekcją samodzielności – uczestnicy całą grupą mieszkają wspólnie w domu, muszą dbać o codzienne sprawy oraz porządek. Dogałda ich opiekun z Fundacji, do którego każdy ze stażystów może zwrócić się po poradę czy pomoc.

Każdy ze stażystów podczas praktyk miał za zadanie samodzielnie przygotować 3 danie menu. Była to praca zaliczeniowa. Wykonanie jej było jednym z warunków wydania certyfikatów.

Uczestnikami projektu z Państwa szkoły byli:

- 1) **Kamil** – termin: 08.08-04.09.2018
Miejsce odbywania stażu: Cucina Rustica (<http://cucinarustica.co.uk/>)
Ocena stażu: 5/5
Praca zaliczeniowa :
 - Sałatka Grecka,
 - Makaron Carbonara,
 - Jabłka pod Kruszonką.



- 2) **Aleksandra** – termin: 05.09-02.10.2018
Miejsce odbywania stażu: Cielo (<http://cielobirmingham.com/>)
Ocena stażu: 5/5
Praca zaliczeniowa:
 - Sałatka z wędzonym serem, żurawiną i dojrzewającą szynką,
 - Tagliatelle z wędzonym łososiem,
 - Omlot biszkoptowy z owocami.



- 3) **Dawid** - termin: 05.09-02.10.2018
Miejsce odbywania stażu: Pasta Di Piazza
(<http://pastadipiazza.com/>)

Ocena stażu: 4,6/5

Praca zaliczeniowa:

- Awokado z łososiem i krabem,
- Tagliatelle z kurczakiem, grzybami, pieczoną papryką w sosie śmietanowo – serowym
- Naleśniki z owocami leśnymi, lodami, serkiem mascarpone i sosem czekoladowym.



- 4) **Aleksandra** - termin: 05.09-02.10.2018
Miejsce odbywania stażu: Cucina Rustica
(<http://cucinarustica.co.uk/>)

Ocena stażu: 5/5

Praca zaliczeniowa:

- Torcik z tuńczykiem,
- Polędwiczki z chili i ryżem,
- Ciasto kokosanka.



- 5) **Aleksandra** – termin: 05.09-02.10.2018
Miejsce odbywania stażu: San Carlo
(<https://sancarlo.co.uk/>)

Ocena stażu: 4,2/5

Praca zaliczeniowa:

- Placki z cukinii z łososiem oraz sosem czosnkowym,
- Sałatka z gruszką, melonem, smażonym boczkiem i jajkiem poche,
- Szarlotka na ciepło z bitą śmietaną i lodami.



- 6) **Weronika** - 05.09-02.10.2018
Miejsce odbywania stażu - Pasta Di Piazza
(<http://pastadipiazza.com/>)
Ocena stażu: 4,6/5.
Praca zaliczeniowa:
- Zapiekany ser kozi z pomidorem,
- Włoski pieróg Calzone,
- Krem czekoladowy z kaszą manną.



Ocena końcowa ze stażu została wyciągnięta z ocen pracy przyznawanych przez szefów kuchni. Ewaluacja przebiegła 3 razy w ciągu stażu: pierwszego dnia, po 2 tygodniach pobytu oraz na zakończenie stażu.

Ocenię podlegały następujące elementy:

- Bezpieczeństwo i higiena pracy,
- Czystość stanowiska pracy,
- Czystość ubrania roboczego,
- Posługiwanie się j. angielskim podczas pracy,
- Rozumienie i szybkość wykonywania poleceń,
- Praca w grupie,
- Jakość pracy,
- Szybkość pracy,
- Punktualność,
- Zaangażowanie.



Wszyscy uczestnicy pomyślnie przeszli praktyki zdobywając pozytywne oceny i każdy zdobył certyfikaty, w tym Europass Mobilność.

Obecnie jesteśmy na etapie tworzenia książki kucharskiej z przepisami. Każda partnerska szkoła otrzyma swój własny egzemplarz.