

2014-es mobilitási pályázat
Összefoglaló az eredményekről

Tisztelt Érdeklődők!

Kedves Résztvevők és Érintettek!

Kedves Kollégák!

A 2014-es mobilitási periódus lezárásaként álljon itt néhány sor tájékoztatásul a pályázati eredményekről. A pályázati támogatásból és külföldi partnereink jóvoltából 50 (pályázaton kívül még 7) diák szakmai gyakorlatra és több tanár kísérőként, mentorként juthatott ki öt európai uniós országba. A gyakorlati helyet biztosító munkahelyek igényei alapján változott a gyakorlatok időtartama 2 és 4 hónap között, valamint oszlottak meg a három igényelt szakma között:

Finnország:	Hotel Savonia****	10 diák - felszolgáló, szakács
Németország:	Hotel König Ludwig ****S, Schwangau	6 + 2 diák - felszolgáló
	Gasthof Woaze, Füssen	4 diák - felszolgáló, konyhai kisegítő
Olaszország:	9 munkahely (szállodák, éttermek, panziók, pizzériák)	10 + 5 diák - felszolgáló, szakács
Spanyolország:	Hotel Pabisa Bali és Sofia	5 diák - felszolgáló, szakács
Szlovákia:	Cukraren Zilizi	15 diák - cukrász

A diákok élménybeszámolóí és munkanaplói (lásd lentebb) alapján elmondható, hogy minden diák olyan tapasztalatokkal gazdagodott a gyakorlata során, mely a további szakmai fejlődésben és munkavállalásban is hasznára válik majd, hiszen saját, szüleik és tanáraik véleménye alapján is fejlődtek személyes és szakmai kompetenciáik is. Felejthetetlen és meghatározó élménnyel gazdagodtak.

Mindezekről egy 2016. április 1-én tartott záró rendezvényen a projektkoordinátor beszámolt a meghívott résztvevőknek, akik nem csak a pályázat számszerűsített statisztikai adataival ismerkedhettek meg, hanem megkóstolhatták a hazatért diákok által készített ételeket, melyeket külföldi gyakorlataik során tanultak meg elkészíteni és egyben tradicionális ételek, édességek is az adott országokban. Ezek közül két hagyományos finn édesség elkészítéséről egy kisfilmet és a recepteket megtalálhatják itt az iskola honlapján.

A pályázat szemléletformáló, csapatépítő hatása a rendezvény egész hangulatán érződött, hiszen a diákok felnőttként állták meg a helyüket mind szakmailag, mind vendéglátóként ezen a napon is. A rendezvény nagy sikerrel zárult.

Az iskolavezetés és a magam, mint projektkoordinátor nevében is mondhatom, hogy a pályázat adta lehetőséget továbbra is biztosítani kívánjuk diákjaink számára, mert valljuk, hogy egy jó iskola feladata olyan tudással és tapasztalatokkal vértetni fel diákjait, amik nem csak jó jegyeket eredményez, de későbbi életük alapjául is szolgálhat és segít megfelelni a nagybetűs ÉLET kihívásainak.

Továbbiakban tervezzük még további receptek és videó felvételek készítését és közzétételét, hiszen szeretnénk, ha minél többen megtanulhatnák azt, amit az Erasmus+ mobilitási pályázat kedvezményezettjeinek lehetősége volt személyesen elsajátítani. Az iskola képzésének külföldi gyakorlattal való kiegészítésével célunk, hogy a magyar gasztronómia és vendéglátás fejlődjön, ezáltal minél több ember részesüljön annak a pozitív változásnak az eredményéből, amit mi érzékelünk hazatért diákjainkon.