

Uczniowie śląskich szkół wzbogacali swoje doświadczenie zawodowe w zakładach Hiszpanii i Francji.

W cieniu kwitnących agaw

Szymon Konkol
koordynator projektu



Na przełomie kwietnia i maja sześćdziesięcioosobowa grupa uczniów ze współpracujących szkół z Żor, Chorzowa i Katowic uczestniczyła w finale tegorocznej edycji projektu „Praktyczna Edukacja Europejska”. Program ten kierowany jest do uczniów klas cukierniczo-piekarskich oraz gastronomicznych szkół zawodowych i techników. Podstawowym celem programu jest rozbudzenie zainteresowań poznawczych związanych z technikami i technologiami stosowanymi w produkcji żywności i produkcji piekarsko-ciastkarskiej krajów Unii Europejskiej.

Tegoroczna edycja projektu poświęcona była Hiszpanii oraz Francji. W trakcie jedenastu dni pobytu na Costa Brava i na Lazurowym Wybrzeżu uczniowie mieli sposobność odbycia warsztatów technologicznych w tamtejszej szkole gastronomicznej, zapoznania się z zapleczem gastronomicznym i cukiernią hotelu w nadmorskim kurorcie L'Estartit, poznali też technologię produkcji wyrobów cukierniczych i przetworów owocowych w zakładzie „Confiserie Florian” w Nicei.

Bogaty program objął także wizytę szkoły w Gironie (Hiszpania), która udostępniła polskiej młodzieży swe pracownie technologiczne, dzięki czemu uczniowie mieli okazję przyjrzeć się zajęciom szkolnym swych hiszpańskich rówieśników, a także wziąć udział w lekcji i pochwalić się swymi umiejętnościami. Zwiedzono szkolne pracownie, warsztaty technologiczne oraz laboratoria. Uwagę przykuwał używany podczas zajęć najnowszej generacji sprzęt, w jaki wyposażono placówkę. Inne niż

w Polsce jest również podejście do praktycznej nauki zawodu na terenie szkoły. Szkolne pracownie realizują zamówienia okolicznych restauracji i hoteli, prowadząc działalność dochodową i finansując w ten sposób naukę zawodu oraz inwestując w rozwój placówki.

Kolejnym etapem cyklu szkoleń była wizyta w hotelu jednej z większych działających w Katalonii sieci hotelowych „La Terrassa”. Podczas całonocnych zajęć uczniowie zostali zapoznani z funkcjonowaniem zaplecza gastronomiczno-cukierniczego i obsługą ruchu turystycznego.

Uwieńczeniem europejskiej przygody były zajęcia przeprowadzone w cukierni „Confiserie Florian” w Nicei we Francji. Młodzi adepci cukierniczego fachu mogli tu uczestniczyć w produkcji wyrobów znanych dotychczas tylko ze szkolnych podręczników. Obserwowano procesy kandyzowania owoców, produkcji czekolad oraz cukierków i pralin. Sieć zakładów „Confiserie Florian” jest słynnym w Europie producentem wysokogatunkowych słodyczy i przetworów owocowych, głównie dzięki unikalnym ekologicznym technologiom i ściśle chronionym recepturom. Oczywiście nie obyło się bez degustacji. Dzięki uprzejmości pracowników firmy młodzież znacznie poszerzyła swoją wiedzę i z pewnością zaszczerpi niektóre śródziemnomorskie technologie na grunt zakładów, gdzie pobiera praktyki.

Poza szkoleniowym charakterem wyprawy nie można pominąć również jej walorów turystycznych.





Młodzież miała sposobność zwiedzenia takich miejsc, jak: Wenecja, Barcelona, Montserrat, Tossa de Mar, Andora, Monte Carlo i wielu innych zakątków wybrzeża Morza Śródziemnego.

Tegoroczna, piąta już edycja programu „Praktyczna Edukacja Europejska” jest kontynuacją działań zapoczątkowanych w 2002 roku przez grupę nauczycieli-pasjonatów z Rybnika i Żor. Dzięki temu projektowi, w którym uczestniczyło dotychczas już kilkaset szkół województwa śląskiego, młodzież odwiedziła takie kraje, jak Hiszpania (2002 i 2006), Francja (2003), Włochy (2004) czy Chorwacja (2005).

Już teraz zaczęto planować działania na rok szkolny 2006/2007, poświęcone kolejnemu państwu Unii Europejskiej. I tak w kwietniu przyszłego roku młodzież wyjedzie do Grecji.

Organizatorzy są otwarci na współpracę z innymi szkołami i do współudziału w programie zapraszają wszystkie osoby zainteresowane tą inicjatywą.

Więcej informacji można uzyskać kontaktując się ze szkołą pełniącą patronat nad projektem:
Zespół Szkół nr 1 w Żorach, 44-230 Żory,
os. Księcia Władysława, tel./fax 032 434 53 66,
e-mail: szymon.konkol@interia.pl

