Rafał Boruc

Staż dla odważnych

Przed ambitnymi i utalentowanymi uczniami szkół gastronomicznych oraz hotelarskich świat stoi otworem. Mają oni możliwość zdobywania doświadczenia zawodowego za granicą w renomowanych lokalach. Pomagają im w tym organizowane przez szkoły staże, praktyki i szkolenia zawodowe.

Obraz zagranicznych praktyk ciekawie pokazuje dokument „Pewnego dnia będę szefem kuchni" (CANAL+ przy udziale Francusko-Polskiego Funduszu Współpracy). Bohaterami powstałego kilka lat temu filmu są: Małgosia, Marysia, Karol i Patryk – uczniowie klasy gastronomicznej w Zespole Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim. Reżyser ukazuje determinację i pasję tej czwórki w dążeniu do zrealizowania celu, jakim jest uzyskanie dobrej pracy po ukończeniu edukacji. Ważkim etapem na tej drodze jest kilkutygodniowy wyjazd do Francji. Dzięki programowi Leonardo da Vinci, będącemu częścią systemu edukacyjnego Unii Europejskiej „Uczenie się przez całe życie" (Lifelong Learning Programme), uczniowie mieli okazję odbyć trzytygodniowy staż w Nicei.

Pokonać konkurentów

Z każdą minutą filmu widać przemianę całej czwórki. Poznajemy ich jako ambitnych aczkolwiek nieco zagubionych młodych ludzi. Z czasem jednak pod merytoryczną opieką francuskich gospodarzy coraz lepiej sobie radzą. Doświadczenie, które zdobywają restauracjach i hotelach, okazuje się dodatkową motywacją do dalszego kształcenia zawodowego, a także nauki języków obcych.

Odbycie stażu zagranicznego pomaga w późniejszej karierze zawodowej. Uczestnik otrzymuje certyfikat, który świetnie wygląda przy cv.

Aby pojechać do Nicei, Małgosia, Marysia, Karol i Patryk przechodzili szkolne eliminacje. Stanęło do nich ponad 80 uczniów, a były tylko 32 miejsca. – Zawsze wybieramy najlepszych, których wyłaniają testy językowe, a także zawodowe. Pod uwagę bierzemy także oceny z zachowania i innych przedmiotów. Nikt tu nie trafi z przypadku – mówi Anna Wrona, wicedyrektor Zespołu Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim, koordynator projektu.

Pierwszy staż organizowany przez grodziską szkołę odbył się w 2010 r. W kolejnych latach zrealizowano cztery projekty. Wzięło w nich udział 128 uczniów. Wyjazdy stały się możliwe dzięki zaangażowaniu grona pedagogicznego oraz Michela Forkasiewicza, konsula honorowego RP w Nicei. On pomógł szkole nawiązać współpracę ze Stowarzyszeniem Restauratorów Nicei. Dzięki niej co roku grupa młodych Polaków przyjeżdżała do miasta na Riwierze Francuskiej, by tam odbyć trzytygodniowe staże.

– W Nicei wybieraliśmy hotele sieci Méridien oraz mniejsze restauracje. Stawiamy na bardziej kameralne warunki, bo w Polsce uczniowie odbywają praktyki w sieciowych dużych obiektach. Chcemy, aby za granicą poznali inną stronę kuchni, bardziej autorską. Tam są pod czujniejszym okiem opiekuna merytorycznego. Nie są anonimowi i więcej się uczą – zapewnia dyrektor Wrona.

Erasmus zamiast Leonardo

Program Leonardo skończył się. Zastąpił go inny – Erasmus+, w którym Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim także uczestniczy. – Nasz projekt mobilności został zatwierdzony przez Narodową Agencję Programu Erasmus+ na pierwszym miejscu listy rankingowej, otrzymując maksymalną liczbę punktów w ocenie. Wyprzedziliśmy 241 instytucji, które również pozyskały unijne dofinansowanie – z dumą podkreśla Anna Wrona. W maju (a nie w czerwcu jak w poprzednich latach) 32 uczniów wyjedzie na dwa tygodnie (a nie na trzy) do Nicei.

Uczestnik otrzymuje certyfikat, który świetnie wygląda przy cv. Po stażu jednak młodych ludzi czekają jeszcze dwa lata nauki w szkole.

– Po powrocie z wyjazdu u uczniów obserwujemy większą samodzielność, kreatywność, kulturę kulinarną na praktycznych zajęciach zawodowych. Lepiej wypadają też na lekcjach języka francuskiego. W ramach tzw. upowszechniania rezultatów stażyści biorą udział w różnego rodzaju imprezach lokalnych. W lipcu z okazji Święta Niepodległości Francji już drugi raz uczestniczyli w pokazie kulinarnym, który odbył się podczas festynu na Saskiej Kępie. Organizowała go Polsko-Francuska Izba Gospodarcza. Uczniowie na scenie prezentowali swoje niemałe już umiejętności kulinarne, po czym serwowali potrawy gościom.

Wzbogaceni doświadczeniami z zagranicy przyszli adepci sztuki kulinarnej z grodziskiej szkoły zostają laureatami konkursów kulinarnych, m.in. Kuchnia Polska na Mazowszu, Nagrody Krytyków Kulinarnych, konkursu Makro czy kelnerskiego konkursu SuperWaiter. Od trzech lat szkoła w Grodzisku prowadzi pionierski

Fot. Anna Wrona, archiwum ZS nr 1 w Grodzisku Mazowieckim

Młodzież z ZS nr 1 w Grodzisku Mazowieckim na stażu w Nicei (2014 r.)

na skalę krajową program ECVET (Europejski System Transferu Osiągnięć w Kształceniu i Szkoleniu Zawodowym). Służy on zwiększeniu przejrzystości i porównywalności kwalifikacji w Europie.

Nie tylko Francja

Kuchnia francuska cieszy się niezrównaną renomą, ale uczniowie szkół gastronomicznych poznają od strony kuchni także inne kraje. Krakowski Zespół Szkół Gastronomicznych nr 2 rozpoczął realizację staży zagranicznych w 2000 r. Na początku placówka pozyskała partnerów francuskich w Macon (Burgundia) oraz Cavaillon (Prowansja), ale pojawili się następni. – Nasza szkoła na wiele lat przed akcesją do UE była odwiedzana przez delegacje szkół zawodowych z różnych krajów Europy. Gdy tylko pojawiła się możliwość uczestnictwa w projektach, natychmiast tam się znaleźliśmy. Dotychczas realizowaliśmy programy Comenius i Leonardo da Vinci. Uczniowie wyjeżdżali na staże zagraniczne do: Macon, Cavaillon, Gyöngyös (Węgry), Pragi (Czechy), Koszyc (Słowacja), a także Seinajoki (Finlandia). Łącznie ze staży skorzystało 172 uczniów – wylicza Henryk Hołysz, dyrektor Zespołu Szkół Gastronomicznych nr 2 w Krakowie.

Rekrutacja odbywa się według wewnętrznego regulaminu. Uczniowie realizują program staży w cztero-, i pięciogwiazdkowych hotelach oraz renomowanych restauracjach pod opieką profesjonalnych kucharzy (np. hotele w Avignion).

Wszystkie sprawy dotyczące organizacji są przygotowywane przez partnerskie szkoły, które podpisały stosowne listy intencyjne. – Traktujemy się wzajemnie po przyjacielsku, temu służą również wzajemne wizyty nauczycieli i dyrekcji szkół. Koszty związane ze stażem (wyżywienie, zamieszkanie, transport, ubezpieczenie) pokrywa szkoła wysyłająca – zapewnia dyrektor Hołysz.

Krakowska szkoła cieszy się szacunkiem wśród partnerów zagranicznych, o czym świadczą kolejne propozycje współpracy z nowymi partnerami. – Obecnie pracujemy nad nowym projektem w ramach Erasmusa+. Przygotowane projekty to efekt wspaniałej pracy moich współpracowników z kierownictwa szkoły oraz nauczycieli. Wiemy, że nasz wysiłek zaowocuje lepszymi możliwościami naszych absolwentów na europejskim i polskim rynku pracy – twierdzi Henryk Hołysz.

A może tak na rok?

Dłuższe, nawet roczne, praktyki we Francji oferuje „Gastronomik" Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi. Mogą z niego skorzystać absolwenci 4-letniego technikum gastronomicznego lub 2-letniej Policealnej Szkoły o profilu gastronomicznym. Wyjazdy do Francji organizowane są od 2004 r. Zaproponowała je Unia Europejskich Federalistów w ramach programu Eurotour. Uczniowie wyjeżdżają do Bar le Duc we wschodniej Francji. Do tej pory wyjechało ok. 100 osób – Uczeń przygotowuje się do rozmowy kwalifikacyjnej. Do naszej szkoły przyjeżdża dyrektor szkoły francuskiej oraz nauczyciel języka francuskiego. Absolwenci szkoły przedstawiają swoje CV, formularz zgłoszeniowy, prezentują swoje dyplomy, certyfikaty itp. Muszą posiadać doświadczenie zawodowe, czyli praktyki, umiejętności oraz odpowiednie kompetencje w dziedzinie gastronomii. Sami mówią w jakiej specjalizacji chcieliby się rozwijać we Francji – cukiernika, kelnera bądź kucharza. Zawsze jest konkurencja, gdyż jest dwa razy więcej uczniów niż proponowanych miejsc – mówi Agnieszka Lipska-Dangreaux, zastępca dyrektora „Gastronomika" w Łodzi.

Rozmowa kwalifikacyjna odbywa się w języku francuskim lub angielskim. Nauka we Francji to tydzień szkoły z zapewnionym internatem oraz wyżywieniem i trzy tygodnie stażu w okolicznych restauracjach. Stażyści są w pełni ubezpieczeni. W szkole uczą się przedmiotów zawodowych, ale również ogólnych oraz bardzo intensywnie języka francuskiego. – Staż trwa przynajmniej rok, ale 90 proc. młodzieży zostaje na dłużej. Wielu jest takich, którzy są tam na kilka lat, zrobili różne dyplomy i pracują w restauracjach posiadających jedną lub dwie gwiazdki Michelina – zapewnia dyrektor Lipska-Dangreaux. Łódzka szkoła współpracuje z CFA – Centrum Kształcenia Uczniów w Bar-le-Duc.

W trakcie stażu uczniowie dostają wynagrodzenie – od 647 euro miesięcznie do 805. Część teoretyczna w CFA kończy się egzaminem. Gdy jest on zaliczony, uczeń otrzymuje stosowny dokument potwierdzający zdobyte kwalifikacje.

Inwestycja w swoją przyszłość

Młodzi ludzie coraz wcześniej myślą o swej przyszłości. W tym kontekście trudno przecenić rolę staży zagranicznych, podczas których uczą się samodzielności i odpowiedzialności. – Część osób zostaje na dłużej, ale zdecydowana większość wraca do kraju po kilku miesiącach dopełnienia edukacji – twierdzi Anna Wrona. Przyjeżdżają już bardziej pewni siebie, a właściwie swych umiejętności zawodowych. Znacznie podnoszą poziom naszej narodowej kultury kulinarnej. Wierzą, że w tym zawodzie także w Polsce można wiele osiągnąć. ■