



OGÓLNE INFORMACJE O PROJEKCIE

TYTUŁ PROJEKTU: " Praktyka ERASMUS+ kluczem do sukcesu zawodowego"

KRAJ: Niemcy

MIEJSCOWOŚĆ: Siegmundsburg

PARTNER: Siegmundsburger Haus Werraquelle GmbH

Ortsteil Siegmundsburg, Oberland 8,

98724 Neuhaus am Rennweg

Tel.: 0049 36704 883-0

Fax: 0049 36704 883-11

OGÓLNE CELE PROJEKTU:

- Wspieranie uczestników działań szkoleniowych w zdobywaniu i wykorzystywaniu wiedzy, umiejętności i kwalifikacji w nowym środowisku zawodowym, aby ułatwić im dalszy rozwój osobisty.
- Umożliwienie uczestnikom poznania środowiska zawodowego, organizacji i kultury pracy w innym kraju, zachęcanie do otwartości i współpracy, wspieranie zdolności adaptacyjnych oraz uwrażliwienie na różnice mentalne i kulturowe.

UCZESTNICZY PROJEKTU:

Razem **36 uczniów/absolwentów**; w tym 16 uczniów w zawodzie kucharz, 8 technik żywienia i usług gastronomicznych, 8 w zawodzie technik hotelarstwa oraz 4 w zawodzie technik logistyk, na staż zawodowy.

Terminy : 2 lata - rok szkolny 2017/2018-2018/2019

POTRZEBY I CELE:

- podniesienie jakości kształcenia i szkolenia zawodowego;
- mobilność uczniów na europejskim rynku pracy
- wdrażanie innowacyjnych rozwiązań edukacyjnych dla podnoszenia kwalifikacji zawodowych;
- doskonalenie umiejętności wg. nowoczesnych standardów;
- kształtowanie otwartości i wrażliwości międzykulturowej, uwrażliwienie na różnice mentalne i kulturowe;
- doskonalenie umiejętności językowych;
- kształtowanie umiejętności adaptowania się do warunków życia i pracy w różnych krajach europejskich;
- wspieranie uczestników w zdobywaniu i wykorzystaniu wiedzy w nowym środowisku zawodowym aby ułatwić im ich dalszy rozwój osobisty;
- pobudzenie kreatywności i przedsiębiorczości uczestników projektu;

PLANOWANE DZIAŁANIA W PROJEKCIE:

36 uczniów ZSE im. Jana Pawła II w Głogowie odbędzie 4-tygodniowe praktyki zawodowe w Niemczech w lokalnych hotelach, restauracjach i Centrum Logistycznym. Uczniowie i absolwenci będą mieli możliwość zapoznania się ze sposobami przyrządzania regionalnych potraw niemieckich, organizacją pracy w restauracji i hotelu, a także z zasadami przyjmowania i obsługi gości zagranicznych w języku niemieckim. Uczestnicy projektu udoskonalą swoje umiejętności zawodowe w zakresie obsługi konsumenta i technologii sporządzania potraw. Uczniowie w zawodzie technik logistyk rozwiną i pogłębią swoje umiejętności zawodowe w zakresie organizowania i monitorowania przepływu zasobów i informacji w procesie produkcji, magazynowania i dystrybucji, zarządzania środkami technicznymi podczas realizacji procesów transportowych.

PRZYGOTOWANIE DO REALIZACJI PROJEKTU:

Przygotowania w szkole:



- **wypełnienie przez uczestników arkusza samooceny umiejętności językowych i socjalnych** przez rozpoczęciem przygotowań w szkole, po ich zakończeniu oraz po przyjeździe ze stażu młodzież rozwinie umiejętność samooceny, uświadomią sobie, co już potrafią, czego nauczyli się w ramach przygotowań/stażu, a w czym powinni się jeszcze doskonalić.
- **intensywny trening językowy 30 godzin** – uczestnicy szkolenia nabędą kompetencje niezbędne w podstawowej komunikacji w zakładzie praktyk oraz poznają słownictwo branżowe.
- **szkolenie „Poradnik dobrych manier” 5 godzin** – ma na celu rozwój szeroko pojętej kultury osobistej uczestników - odpowiedniego zachowania się przy stole, stosownego ubierania się, uprzejmości, savoir vivre'u podczas powitania i innych zasad
- **konsultacje każdej pary uczniów - 2 godziny dla każdego ucznia- w u swojego mentora przed oraz po odbyciu stażu (nauczyciel przedmiotów zaw.)** – uczestnicy rozszerzą swoje kompetencje kluczowe i/lub zawodowe (w zależności od otrzymanego od mentora zadania do zrealizowania w czasie stażu)
- **przygotowanie mentalno-pedagogiczne z pedagogiem szkolnym - 4 godz.** Pomagać będą absolwenci praktyk z programu Erasmus+ 14 (multiplikatorzy) – uczestnicy dowiedzą się „z pierwszej ręki” jak wygląda zagraniczny pobyt na praktykach (m.in. zasady zachowania i pracy w przedsiębiorstwach) przezwyciężą obawę przed funkcjonowaniem w obcym otoczeniu i nabiorą pewności siebie.
- **przygotowanie mentalne z przedstawicielami SHW** – uczestnicy poznają głównego partnera SHW, zdobędą informacje z zakresu różnic kulturowych i mentalnych Polaków i Niemców (czas pracy, strój roboczy, miejsca praktyk i ich charakterystyka, specyfika noclegów i wyżywienia w Niemczech, regulamin pobytu, podejście pracodawców do praktykantów w Niemczech, zadania na stażu).
- **trening dotyczący metod szukania pracy wraz z opracowaniem dokumentów aplikacyjnych - 4 godziny** – uczestnicy poznają źródła ofert pracy, będą potrafili tworzyć CV i list motywacyjny, obsługując przy tym programy komputerowe CV-Europass, Microsoft Word i Excel
- **szkolenie: "Jak sobie poradzić z codziennością"- 5 godzin** – uczestnicy nauczą się m.in. samodzielnie przygotowywać sobie śniadania/małe posiłki, robić pranie i sortować odzież; poznają także możliwości spędzania czasu wolnego w Eisenach (dla logistyków z 2 grupy).

MATERIAŁY DLA UCZNIÓW RAMACH PROJEKTU:

- uczestnicy otrzymają ubrania robocze-ochronne zakupione ze środków projektu
- szkoła wypłaci wszystkim uczestniczącym kieszonkowe w wysokości 120 EUR oraz dodatkowe środki na koszty rozmów międzynarodowych i mobilny Internet - po 50 EUR/osobę,
- uczestnicy otrzymają także przed wyjazdem materiały związanych z projektem (słowniki, materiały do nauki, pamięć przenośną USB, teczki, zeszyty, ołówki, plakietek z imionami i inne pomoce) a logiści koszulki z logo projektu.

DATA ROZPOCZĘCIA i REALIZACJI PROJEKTU:

Proponowane terminy wstępne:

- luty/marzec 2018 - 16 osób - 4 technik hotelarstwa i 4 technik żywienia i usług gastronomicznych oraz 8 uczniów w zawodzie kucharz- praktyka zawodowa - 4 tygodnie
- listopad/grudzień 2018 - 20 osób - 4 technik hotelarstwa i 4 technik żywienia i usług gastronomicznych, 8 uczniów w zawodzie kucharz oraz 4 uczniów w zawodzie technik logistyk - praktyka zawodowa - 4 tygodnie
- przygotowanie uczestników do projektu wrzesień 2017- styczeń 2018 - I grupa
- przygotowanie uczestników do projektu wrzesień/październik 2018 - II grupa

Planowany budżet: 367 189,42 PLN

Finansowanie w całości ze środków Unii Europejskiej