



PROGRAMUL ERASMUS+, ACȚIUNEA KA1-VET

PROIECTUL „PATRIMOIIUL GASTRONOMIC EUROPEAN”

2014-1-RO01-KA102-001406

Beneficiar: Colegiul Economic „Mihail Kogălniceanu” Focșani, Vrancea, România

Participanți: 30 elevi, clasa a X-a, domeniul: Turism și alimentație

Organizația de trimitere: Colegiul Economic „Mihail Kogălniceanu” Focșani, Vrancea, România

Organizația de primire: Colegiul Llandrillo-Menai din Rhos-on-Sea, Țara Galilor, Marea Britanie

Perioada de derulare a proiectului: 1 octombrie 2014 – 30 septembrie 2016

Proiect cofinanțat de Comisia Europeană, grant: 78.740 euro



Proiectul de mobilitate VET „Patrimoniul gastronomic european” 2014-1-RO01-KA102-001406, a fost realizat de Colegiul Economic „Mihail Kogălniceanu” din Focșani, România, în parteneriat cu Grwp Llandrillo-Menai (GLLM) din Rhos-on-Sea, Țara Galilor, Marea Britanie.

Proiectul s-a derulat în perioada 01.10.2014-30.09.2016, pe două fluxuri:

Fluxul	Durata	Perioada	Număr participanți
Flux I	2 săptămâni = 14 zile	05.05.2015-18.05.2015	15 participanți + 2 profesori însoțitori
Flux II	2 săptămâni = 14 zile	13.04.2016-26.04.2016	15 participanți + 2 profesori însoțitori

Grupul țintă al proiectului a fost reprezentat de 30 de participanți minori din domeniul: Turism și alimentație, clasa a X-a, care au desfășurat stagiile de practică în bucătăria și restaurantul de aplicație practică ORME VIEW deschis publicului, ale Colegiului Llandrillo.

Obiectivele proiectului:

I. susținerea elevilor în achiziționarea de competențe (cunoștințe, abilități și atitudini) în vederea dezvoltării lor personale și angajării pe piața europeană a muncii;

II. asigurarea unei mai bune recunoașteri pe plan local, regional, național și european a competențelor dobândite de către participanți în timpul stagiului de formare și validate prin certificate europene.

Cei doi parteneri, care au multe discipline de studiu în comun, în domeniul Turism și alimentație, calificarea Tehnician în gastronomie, nivel 3, au adaptat durata și conținutul programului de stagiul, la profilul și particularitățile de vârstă și nivelul cunoștințelor participanților.

Programul de formare, de 60 ore/flux (6 ore/zi, timp de 10 zile), s-a desfășurat:

- în bucătărie:





BUCAȚĂRIE



BUCAȚĂRIE

PATISERIE

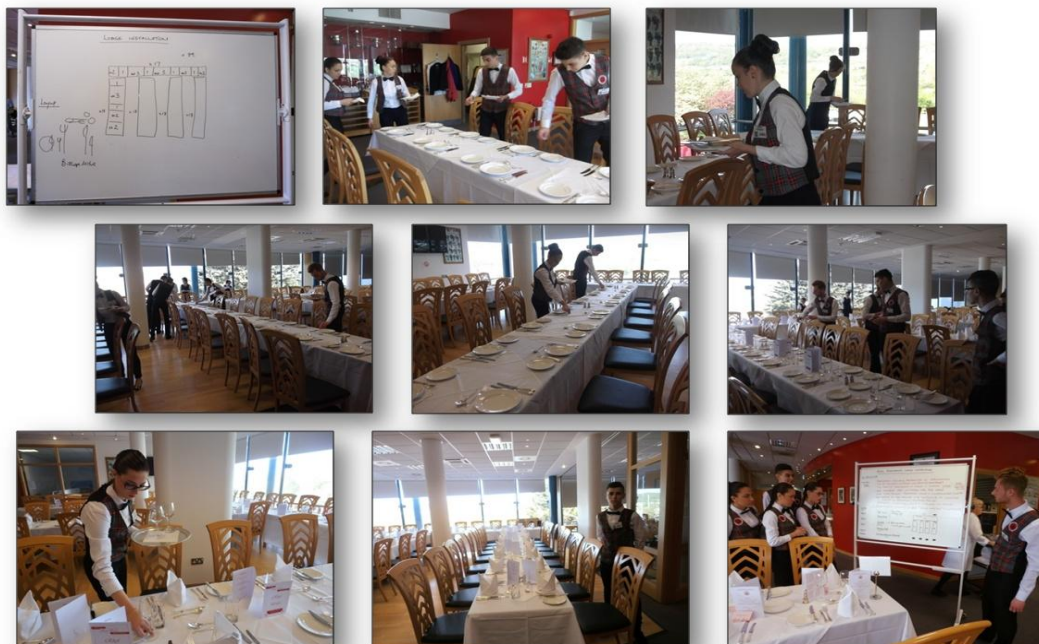


COFETĂRIE



- în salonul restaurant:

RESTAURANTUL ORME VIEI



RESTAURANTUL ORME VIEI



Rezultatele obținute, care au corespuns rezultatelor planificate, au fost:

- dezvoltarea capacității de adaptare a stagiilor VET la situații noi de lucru, locuri de muncă și obiceiuri diferite;
- creșterea încrederii în forțele proprii și a dorinței de performanță și autodepășire;
- creșterea capacității de a face față provocărilor meseriilor de bucătar și chelner, în spațiul european.

Echipa de pilotaj a proiectului:

prof. Vișan Carmen Corina – coordonator proiect, persoană de contact

ec. Constantinescu Mirela – responsabil financiar

prof. Bocsok Gabriela Dorina – responsabil monitorizare

prof. i.p. Dochia Păuna – responsabil formare profesională

prof. Ittu Sofica – responsabil certificarea și validarea rezultatelor

prof. Tudor Mihaela – responsabil diseminarea rezultatelor

Impresiile participanților la stagiile de formare profesională sunt elocvente:

«Participarea mea la proiectul “Patrimoniul gastronomic european” a fost o experiență unică în care am învățat multe lucruri, pe baza cărora mi-am dezvoltat aptitudinile în domeniul gastronomiei. A fost cel mai minunat proiect la care am participat, datorită faptului că am călătorit într-o țară străină, am cunoscut oameni noi, mi-am îmbogățit cunoștințele de specialitate, lingvistice, culturale, și m-am apropiat mai mult de colegii mei. Deși nu aveam îndemânarea necesară, am lucrat alături de colegii galezi în bucătăriile profesionale ale Colegiului Llandrillo Menai din Rhos-on-Sea, Țara Galilor, pregătind diverse preparate tradiționale galeze sau din bucătăria europeană.

Am ajuns în locuri în care nu credeam că voi ajunge vreodată în viață, dar, datorită programului Erasmus+, unul dintre visele mele a fost împlinit. Consider că este o șansă unică, ce nu ar trebui ratată, fiindcă poți învăța foarte multe lucruri benefice pentru viitor, care îți pot schimba perspectiva asupra vieții profesionale. Dovada este faptul că, după ce m-am întors în țară, m-am angajat pe post de hostess, la un restaurant de 4 stele din municipiul Focsani. Cu siguranță că experiența câpătată în Țara Galilor a avut un rol foarte important în CV-ul meu», spune Ene Andreea Sorina – stagiar VET, flux I, proiectul „Patrimoniul gastronomic european”, 2014-1-RO01-KA102-001406, Programul ERASMUS+, Acțiunea KA1.

«Proiectul “Patrimoniul gastronomic european” din Programul Erasmus+ a fost pentru mine una dintre cele mai frumoase experiențe de până acum. Am făcut practica de specialitate timp de două săptămâni la Colegiul Llandrillo Menai din Rhos-on-Sea, Țara Galilor. Pur și simplu m-am îndrăgostit de orașul Llandudno, o stațiune cochetă, de-a lungul Mării Nordului.

Chiar dacă la început îmi era frică să comunic, din cauza limbii engleze, sau credeam că oamenii de acolo nu ne vor trata corespunzător, din cauza prejudecăților față de români, din fericire, totul a fost perfect; am reușit să învăț o mulțime de lucruri noi, cuvinte în limba engleză și în limba galeză, și am câpătat experiență care mă va ajuta pe viitor.

Orașele pe care le-am vizitat, m-au cucerit în adevăratul sens al cuvântului, și o să-mi fie cu adevărat dor de ele: Wrexham, Chester, Manchester, Liverpool. Spun cu certitudine că aceasta va fi țara pe care o voi vizita cel puțin încă o dată, pe îndelete. Mi-e dor de mâncarea

tradițională galeză, de pensiunea în care am fost cazați, de aerul înțepător al mării și de țipătul pescărușilor, într-un cuvânt, de tot.

Oricine m-ar întreaba acum despre Erasmus+ va auzi din partea mea doar: “aplică”, “participă la concurs”, “merită”, “du-te” etc.

Erasmus+ este o ocazie pe care nu trebuie s-o ratezi și, odată prins în proiect, trebuie să dai tot ce ai mai bun în tine, ca să fie o reușită», declară Miloaie Ionuț Florin – stagiar VET, flux II, proiectul „Patrimoniul gastronomic european”, 2014-1-RO01-KA102-001406, Programul ERASMUS+, Acțiunea KA1.

Coordonator proiect,

Prof. Vișan Carmen Corina