



Co-funded by the Erasmus Programme
of the European Union

Erasmus+



PROGRAMUL ERASMUS+, ACȚIUNEA KA1-VET

PROIECTUL

"COMPETENȚE EUROPENE ÎN INDUSTRIA OSPITALITĂȚII PRIN SISTEM DUAL"

2015-1-RO01-KA102-014629

Beneficiar: Colegiul Economic "Mihail Kogălniceanu" Focșani, Vrancea, România

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

Organizația de primire: Colegiul Cambria, Yale Campus, Wrexham, Țara Galilor, Marea Britanie

Participanți:

30 elevi clasa a XI-a, domeniul Turism și alimentație, Calificările: Tehnician în turism (14 stagieri VET) și Tehnician în gastronomie (16 stagieri VET)



Organizații de primire:

Akademie Klausenhof, Hotel Lindenhof, Welcome Hotel Wesel, Rest. Langenhorst, Rest. Art, Niessing Gastronomie, Guter Hirte Bocholt (FI și FII), Hotel Haus Elmer (FI), Gaststätte Hoffmann, Evangelische Stiftung Lühlerheim (FII) din Hamminkeln, Landul Renania de Nord-Westfalia, Germania

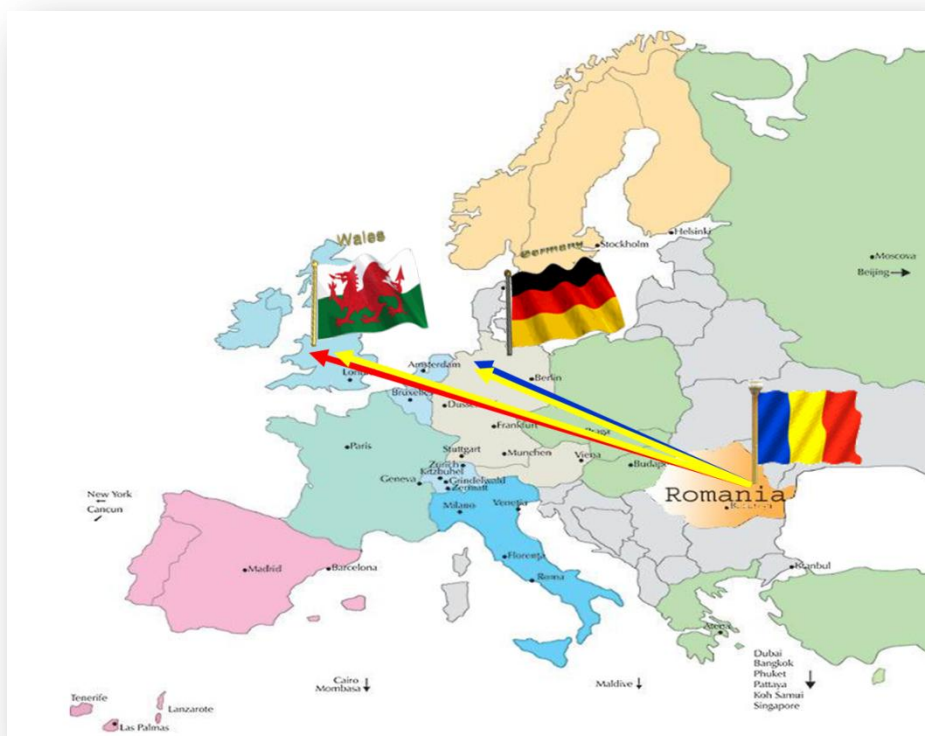
Participanți:

30 elevi clasa a X-a, domeniul Turism și alimentație.



Perioada de derulare a proiectului: 1 iunie 2015 – 31 mai 2017

Proiect cofinanțat de Comisia Europeană, grant: 140.590 euro



Proiectul de mobilitate VET „Competente europene în industria ospitalității prin sistem dual” 2015-1-RO01-KA102-014629 a fost realizat de Colegiul Economic Mihail Kogălniceanu din Focșani, România, în parteneriat cu Coleg Cambria din Wrexham, Țara Galilor, Marea Britanie și Akademie Klausenhof, Hotel Lindenhof, Welcome Hotel Wesel, Restaurant Langenhorst, Restaurant Art, Niessing Gastronomie, Guter Hirte Bocholt, Hotel Haus Elmer, Gaststätte Hoffmann, Evangelische Stiftung Lühlerheim din Hamminkeln, landul Nordrhein-Westfalen, Germania.

Proiectul s-a derulat în perioada 01.06.2015-31.05.2017, pe 4 fluxuri:

Fluxul	Durata	Perioada	Număr participanți	Organizații de primire
Flux I	2 săptămâni = 12 zile	01.02.2016 - 12.02.2016	15 participanți + 2 profesori însoțitori	Colegiul Cambria din Wrexham, Țara Galilor, Marea Britanie
Flux II	2 săptămâni = 12 zile	18.07.2016 - 29.07.2016	15 participanți + 2 profesori însoțitori	Akademie Klausenhof, Hotel Lindenhof, Welcome Hotel Wesel, Rest. Langenhorst, Rest. Art, Niessing Gastronomie, Guter Hirte Bocholt (FI si FII), Hotel Haus Elmer (FI), Gaststätte Hoffmann, Evangelische Stiftung Lühlerheim (FII) din Hamminkeln, Landul Renania de Nord-Westfalia, Germania
Flux III	2 săptămâni = 12 zile	14.11.2016 - 25.11.2016	15 participanți + 2 profesori însoțitori	Colegiul Cambria din Wrexham, Țara Galilor, Marea Britanie
Flux IV	2 săptămâni = 12 zile	03.04.2017 - 14.04.2017	15 participanți + 2 profesori însoțitori	Akademie Klausenhof, Hotel Lindenhof, Welcome Hotel Wesel, Rest. Langenhorst, Rest. Art, Niessing Gastronomie, Guter Hirte Bocholt (FI si FII), Hotel Haus Elmer (FI), Gaststätte Hoffmann, Evangelische Stiftung Lühlerheim (FII) din Hamminkeln, Landul Renania de Nord-Westfalia, Germania

Grupul țintă:

- 16 stagieri VET, clasa a XI-a, calificarea Tehnician în gastronomie, au efectuat stagiul în bucătăria și restaurantul de aplicație Rendez-vous ale Colegiului Cambria (FI și FIII)
- 14 stagieri VET, clasa a XI-a, specializarea Tehnician în turism, au efectuat stagiul în agenția de turism "Yale Travel&Tourism Agency" a Colegiului Cambria (FI și FIII)
- 30 stagieri VET, clasa a X-a, domeniul Turism și alimentație, au efectuat stagiul în restaurante și hoteluri din Hammikeln, Germania (FII și FIV)

**Obiectivele generale** ale 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 și validate prin certificate europene.

În Țara Galilor, programul de formare (6 ore/zi x 10 zile), s-a desfășurat:

În bucătărie:

- ✓ organizarea locului de muncă;
- ✓ stabilirea legăturii cu furnizorii;
- ✓ respectarea fluxului tehnologic;
- ✓ planul activităților zilnice;
- ✓ preparate culinare englezești/galeze și europene.

În agenția de turism:

- ✓ organizarea birourilor și compartimentelor agenției de turism;
- ✓ cererea de piață;
- ✓ vânzarea de servicii;
- ✓ promovarea serviciilor prestatorilor galezi.

În Germania, programul de formare (6 ore/zi x 10 zile), s-a desfășurat în bucătăria restaurantelor/hotelurilor partenere:

- ✓ stabilirea echipelor de lucru;
- ✓ organizarea locului de muncă;
- ✓ prelucrarea primară a materiilor prime;
- ✓ pregătirea preparatelor cu specific german;
- ✓ montarea pe farfurie, decorarea;
- ✓ igienizarea locului de muncă.

Organizațiile de primire germane au fost: Akademie Klausenhof, Hotel Lindenhof, Welcome Hotel Wesel, Rest. Langenhorst, Rest. Art, Niessing Gastronomie, Guter Hirte Bocholt (FI și FII), Hotel Haus Elmer (FI), Gaststatte Hoffmann, Evangelische Stiftung Lühlerheim (FII).

Activitățile de formare au fost detaliate în LA, convenit de ambele părți și aprobat de AN.

Rezultatele obținute sunt:

- adaptarea flexibilă a stagiilor VET la situații noi de lucru;
- creșterea încrederii în forțele proprii și a capacității de a face față provocărilor meseriilor de bucătar și operator în turism, în spațiul european.

Impact:

- **la nivelul participanților:**
 - creșterea interesului pentru participarea la stagii de formare în țări din UE;
 - conștientizarea necesității de a dobândi eurocompetențe, în gastronomie și turism și necesitatea învățării limbilor străine;
- **la nivel instituțional:**
 - întărirea cooperării școală-familie;
 - creșterea interesului cadrelor didactice pentru perfecționare;
 - creșterea prestigiului Colegiului în comunitatea locală.

Beneficiile proiectului:

- **pe termen scurt:** stagii VET au câștigat experiență profesională europeană; și-au întărit spiritul de lucru în echipă;
- **pe termen mediu:** perfecționarea cadrelor didactice și aplicarea unor metode noi de lucru în gastronomie și turism;
- **pe termen lung:** realizarea de noi proiecte, cu vechii parteneri, va asigura durabilitatea și internaționalizarea școlii.

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

Competențele dobândite de către participanți în timpul stagiilor de formare profesională au fost recunoscute și validate prin Certificatul Europass Mobility.

Dobândirea integrală a competențelor stabilite în proiect de către toți cei 60 de stagiaari VET, a asigurat atingerea 100% a obiectivelor propuse.

Din analiza chestionarului de satisfacție aplicat celor 60 de stagiaari VET, rezultă că activitățile practice și culturale au fost apreciate ca profitabile pentru 93,33% FI, 86,66% FII, 86,66% FIII, 93,33% FIV din stagiaarii VET.

Impresii ale participanților

Baciu Lavinia Andreea, stagiar VET, flux I

“Proiectul Erasmus+ este una dintre cele mai frumoase experiențe trăite, care mi-a lăsat amprente adânci.

La început, credeam că o să-mi fie greu să mă adaptez, luând în considerare faptul că urma să stau 2 săptămâni, pentru prima dată, departe de familia mea. Dar, datorită oamenilor pe care i-am întâlnit acolo, mi-a fost mai ușor să mă acomodez.

Experiența trăită a fost incredibilă și frumoasă. Într-adevăr, Erasmus+ a contribuit la dezvoltarea mea personală și profesională; am lucrat într-o bucătărie modernă, complet utilată, sub îndrumarea unor tutori de stagiu cu experiență și dedicați meseriei; am cunoscut oameni noi, o cultură nouă și am descoperit ce înseamnă să faci parte dintr-un proiect Erasmus. Pot afirma, cu bună-credință, că acești bani oferiți de Comisia Europeană, sunt cheltuiți într-un scop educativ real.

În timpul șederii în Țara Galilor, am explorat lumea din jur, mergând în excursii, organizate la sfârșit de săptămână. Ne stabileam din timp traseul și obiectivele turistice ce meritau vizitate. Dacă aș mai avea ocazia să merg într-un proiect Erasmus+, aș face-o fără să mai stau pe gânduri.”

Gavrilă Adrian, stagiar VET, flux II

“Fluxul ERASMUS+ din Germania, desfășurat în cadrul Academiei Klausenhof mi-a întărit ideea despre posibilitatea de a-mi continua studiile în domeniul Turism și alimentație. Experiența trăită în acest stagiu mi-a dezvoltat abilitățile și mi-a îmbunătățit cunoștințele în acest domeniu.

Colaborarea cu persoanele întâlnite pe parcursul proiectului și vizitele culturale m-au ajutat să înțeleg mai bine tradițiile și modul de viață german. Tutorii de practică au fost foarte amabili și interesați de țara noastră.

În cadrul proiectului "Competențe europene în industria ospitalității prin sistem dual", din programul ERASMUS+ am reușit să aprofundez cunoștințele din domeniul studiat și să-mi ameliorez competențele profesionale.”

Vlad Ana-Maria, stagiar VET, flux III, specializarea Tehnician în turism

“În cadrul proiectului "Competențe europene în industria ospitalității prin sistem dual", din programul Erasmus+, mi-a plăcut îmbinarea dintre teorie și practică, orele de curs la Colegiul Cambria desfășurându-se într-un mod interactiv în agenția de turism "Yale Travel&Tourism Agency" a Colegiului Cambria. Tutorele de practică ne-a pus la dispoziție toate materialele necesare pentru a finaliza sarcinile de lucru zilnice, cum ar fi: laptop-uri, reviste și pliante, ghiduri turistice, documente tipizate, redactate în limba engleză, folosite în organizarea activităților turistice. Colegii galezi ne-au integrat foarte repede și firesc în grupul lor și ne-au ajutat în înțelegerea metodelor de lucru. Mi-au plăcut vizitele culturale, care m-au ajutat să înțeleg mai bine cultura și obiceiurile galeze, dar și pentru că am avut ocazia să văd foarte multe locuri deosebite.”

Duțu Valentin, stagiar VET, flux IV

“În luna aprilie 2017 am avut șansa de a participa în Proiectul "Competențe europene în industria ospitalității prin sistem dual", din Programul ERASMUS+, Acțiunea KAI, care s-a desfășurat în Germania, unde eu, alături de alți 14 colegi am fost inițiați în ceea ce înseamnă gastronomia germană. A fost o experiență de neuitat, având în vedere că am făcut practică într-un mediu total diferit față de cel prezent în țară. Personalul restaurantului a fost foarte înțelegător, având răbdarea necesară să-mi arate fiecare etapă din pregătirea meniurilor zilnice.

Academie Klausenhof, în care am locuit pentru două săptămâni, era situată într-un orașel perfect din punct de vedere estetic, foarte curat, și plin de oameni primitori, care ne salutau întotdeauna. Orașele pe care le-am vizitat ne-au lăsat amintiri minunate.

Sunt recunoscător că am putut participa în cadrul acestui proiect și, pe această cale, vreau să le mulțumesc profesorilor din echipa de proiect deoarece fără dumnealor nimic din toate acestea nu ar fi fost posibil.”

Coordonator proiect,

Prof. Vișan Carmen Corina