

MINISTERUL EDUCAȚIEI NAȚIONALE



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



PROGRAMUL ERASMUS+, ACȚIUNEA KA1 VET

PROIECTUL

„ACCES LA SUCCES PROFESIONAL PRIN ERASMUS+”

2018-1-RO01-KA102-048440

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

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

Organizații de primire:

Coleg Cambria, Yale Campus, din Wrexham, Țara Galilor, Marea Britanie

Cheshire College - South and West, Crewe Campus, din Crewe, Anglia, Marea Britanie

Akademie Klausenhof, Restaurant Langenhorst, Restaurant Art, Haus Guter Hirte Bocholt, Niessing Gastronomie, Gaststaette Hoffmann, Marien-Hospital Wesel, Senioreneinrichtung Nikolaus-Stift Wesel din Hamminkeln, landul Renania de Nord-Westfalia, Germania

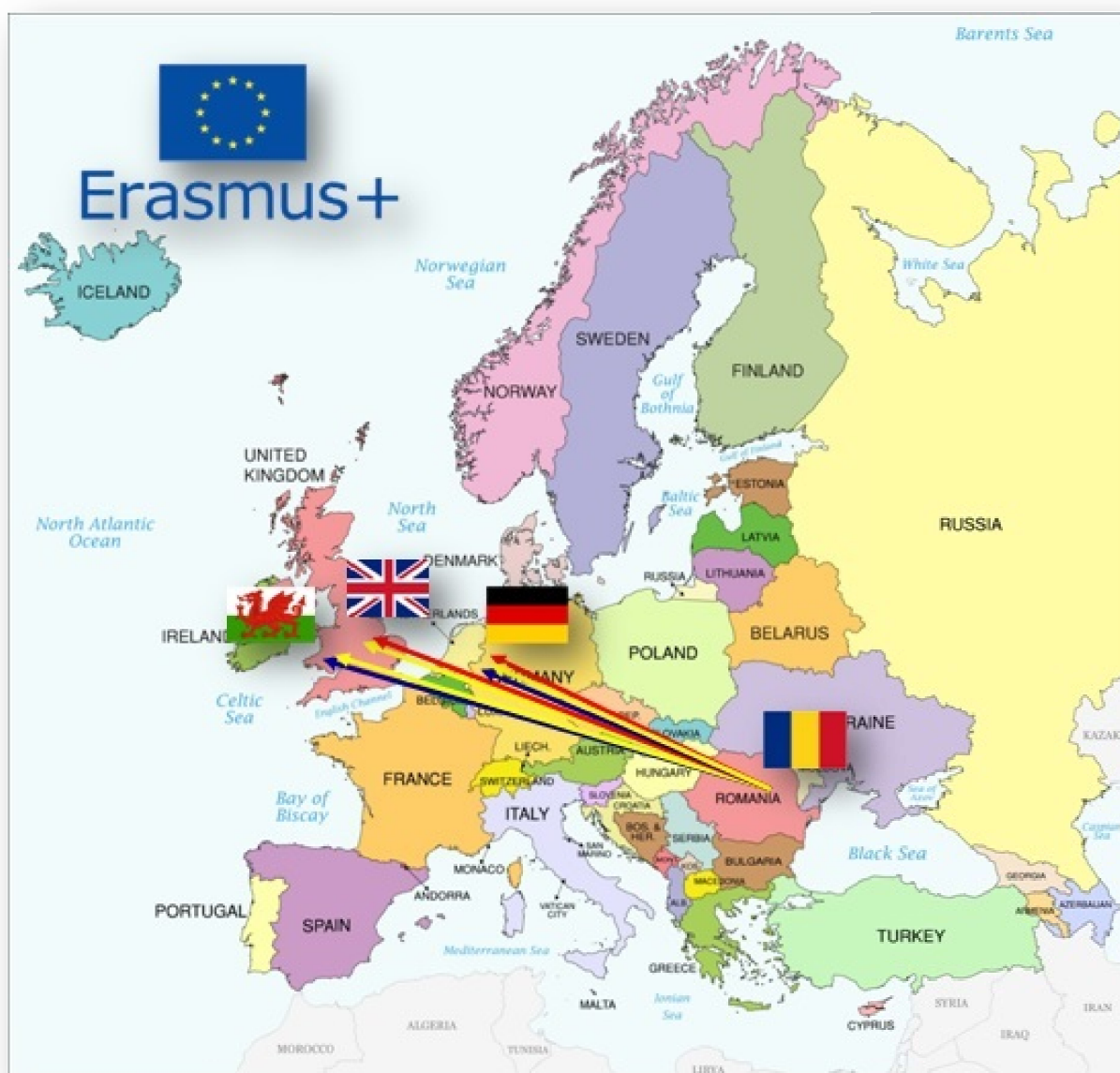
Participanți: 105 stagiaari VET, domeniul Turism și alimentație

Perioada derulare proiect: 01.09.2018 - 31.08.2020

Grant de cofinanțare acordat de Uniunea Europeană prin Programul Erasmus+: 275.175 euro

Obiectivele proiectului:

- I. îmbunătățirea accesului, participării și performanțelor la învățare a elevilor din grupuri dezavantajate și reducerea disparităților care pot să apară între rezultatele obținute de grupuri diferite;
- II. dezvoltarea de parteneriate cu instituții și operatori economici, care au ca scop promovarea învățării bazate pe activitate practică, pentru tinerii în formare profesională inițială și recunoașterea rezultatelor învățării.



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

Participanți: 16 stagiaari VET, clasa a XI-a, calificarea Tehnician în gastronomie + 14 stagiaari VET, clasa a XI-a, calificarea Tehnician în turism (flux I și flux II)

FLUX	PERIOADA	PARTICIPANȚI
I	19.11.2018 - 30.11.2018	15 stagiaari VET + 2 profesori însoțitori 8 stagiaari VET calificarea Tehnician în gastronomie – clasa a XI-a 7 stagiaari VET calificarea Tehnician în turism – clasa a XI-a
II	04.03.2019 - 15.03.2019	15 stagiaari VET + 2 profesori însoțitori 8 stagiaari VET calificarea Tehnician în gastronomie – clasa a XI-a 7 stagiaari VET calificarea Tehnician în turism – clasa a XI-a

CAMBRIA COLLEGE
Yale Campus
WREXHAM, WALES, UNITED KINGDOM



În organizațiile de primire, 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.

GASTRONOMIE



GASTRONOMIE



În agenția de turism:

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

TURISM



TURISM



Organizația de primire: Cheshire College - South & West, Crewe Campus, Crewe, Anglia, Marea Britanie

Participanți: 30 stagieri VET, clasa a X-a, domeniul Turism și alimentație (flux III și flux V)

FLUX	PERIOADA	PARTICIPANȚI
III	25.03.2019 - 05.04.2019	15 stagieri VET domeniul Turism și alimentație – clasa a X-a + 2 profesori însoțitori
V	16.03.2020 - 27.03.2020	15 stagieri VET domeniul Turism și alimentație – clasa a X-a + 2 profesori însoțitori

CHESHIRE COLLEGE - SOUTH&WEST
CHESHIRE COLLEGE - SOUTH&WEST
CREWE CAMPUS
CREWE, ENGLAND, UNITED KINGDOM



GASTRONOMIE MOLECULARĂ



Selection of chocolate bon bons

Cheshire College South & West

Ingredients:

- Double Cream 200ml
- Chocolate 300g

- Melt chocolate in Bain Marie (can be milk or dark chocolate)
- Bring the cream to boil.
- Stir into the melted chocolate. Whisk till until completely mixed and smooth.
- Add dash of alcohol of choice
- Leave to set
- Pipe into your chocolate shells when ready

GASTRONOMIE



Organizații de primire: Akademie Klausenhof, Hotel Lindenhof, Restaurant Langenhorst, Restaurant Art, Niessing Gastronomie, Guter Hirte Bocholt, Gaststätte Hoffmann, Evangelische Stiftung Lühlerheim, din Hamminkeln, North Rheine-Westphalia, Germania

Participanți: 45 stagiori VET, clasa a X-a, domeniul Turism și alimentație (flux IV, flux VI și flux VII)

FLUXUL	PERIOADA	PARTICIPANȚI
IV	15.07.2019 - 26.07.2019	15 stagiori VET domeniul Turism și alimentație, clasa a X-a + 2 profesori însoțitori
VI	11.05.2020 - 22.05.2020	15 stagiori VET domeniul Turism și alimentație, clasa a X-a + 2 profesori însoțitori
VII	13.07.2020 - 24.07.2020	15 stagiori VET domeniul Turism și alimentație, clasa a X-a + 2 profesori însoțitori



AKADEMIE KLAUSENHOF



RESTAURANTUL ART



SENIORENEINRICHTUNG NIKOLAUS-STIFT



MARIEN-HOSPITAL WESEL





RESTAURANT NIESSING GASTRONOMIE



RESTAURANT HOFFMANN GASTSTÄTTEN



Rezultatele obținute sunt:

- adaptarea flexibilă a stagiarii 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.



GASTRONOMIE ENGLEZĂ

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.



GASTRONOMIE GALEZĂ

Beneficiile proiectului:

- **pe termen scurt:** stagiarilor 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 management a proiectului:**

Prof. Vișan Carmen Corina - coordonator proiect, persoană de contact

Ec. Constantinescu Mirela - responsabil financiar

Prof. Bocsok Gabriela Dorina - responsabil monitorizare

Prof. Ittu Sofica - responsabil certificarea și validarea rezultatelor

Prof. i.p. Dochia Păuna - responsabil formare profesională

Prof. Tudor Mihaela - responsabil diseminarea rezultatelor

**Coordonator proiect,
Prof. Carmen Corina Vișan**