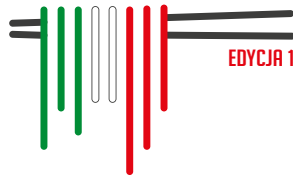


ZSZ IM. PPOR. E. GIERCZAK W GÓRZE KALWARII
AKREDYTACJA ERASMUSA 2021-2027



PROJEKT PRAKTYK ZAGRANICZNYCH

dla uczniów kształcących się w zawodach:
technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa oraz kucharz

WWW.ZSZGK.EDUPAGE.ORG



Współfinansowane przez
Unię Europejską

O SZKOLE

Zespół Szkół Zawodowych im. ppor. E. Gierczak w Górze Kalwarii

Zespół Szkół Zawodowych im. ppor. E. Gierczak to placówka sektora kształcenia i szkolenia zawodowego, posiadająca ponad 90 lat doświadczeń w organizacji i realizacji elementów teoretycznej i praktycznej nauki wybranych zawodów. Naszym głównym zadaniem jest kształcenie zawodowe oraz ogólne młodzieży, co realizujemy dzięki kadry pedagogicznej, która posiada bogate doświadczenie w pracy z młodzieżą i prowadzeniu zajęć wpisujących się w podstawę programową dla wskazanych zawodów. Osoby rozpoczynają naukę w szkole w wieku 14/15 lat i uczą się w niej do 19/20 roku życia. W naszej placówce uczy się młodzież z mniejszymi szansami. Bardzo duża grupa uczniów (ponad 50%) pochodzi z terenów wiejskich. W kwestii niskich dochodów czy braku pełnej rodziny opierać się możemy na rozmowach z uczniami i ich rodzicami, natomiast nie są prowadzone w tym zakresie oficjalne statystyki. Przyjmujemy jednak, że ponad połowa uczniów naszej placówki to młodzież z tzw. mniejszymi szansami.

Na chwilę obecną, w murach ZSZ uczniowie realizują program kształcenia w ramach 4- oraz 5-letniego Technikum: TŻiUG z innowacją „Fitness cross i dietetyka”, TH „Turystyka w hotelarstwie” oraz w ramach 3- i 4-letniej Branżowej Szkoły I Stopnia w zawodach: kucharz i cukiernik. Szkoła z powodzeniem współpracuje z wieloma instytucjami sektora gastronomiczno-hotelarskiego i branży handlowej, co pozwala na udział w inicjatywach służących rozwojowi uczestników. Chodzi tutaj zarówno o organizację praktyk zawodowych, jak i konkursy: „Cuda z Piernika”, Kuchnia Polska na Mazowszu 2018, Konkurs Sztuki Kulinarnej czy warsztaty kulinarne: „W staropolskiej kuchni”, „Mikser Kulinaryny Makro Cash & Carry” i wiele innych, organizowanych na terenie samego ZSZ z udziałem takich gości jak p. Zbigniew Miętek – szef kuchni hotelu Mercure Grand w Warszawie, Mistrz Kulinaryny, Marcin Budynek.



ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH
IM. PPOR. E. GIERCZAK

ul. Dominikańska 9E
05-530 Góra Kalwaria
tel: +48 22 / 727-35-27
sekretariat@zszgk.edu.pl
www.facebook.com/gastronomikgk

WWW.ZSZGK.EDUPAGE.ORG



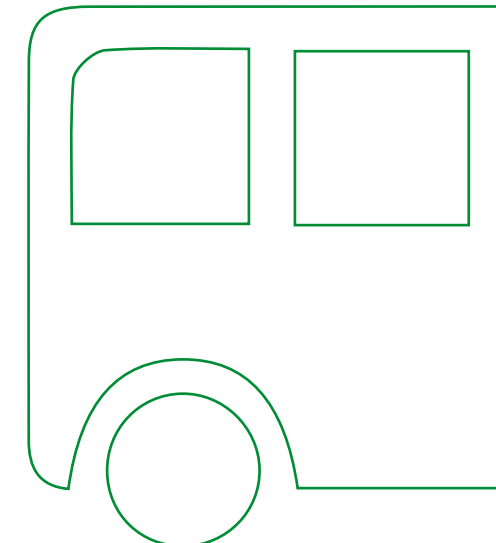


MOBILNOŚĆ

Program praktyk zagranicznych we włoskich firmach

Projekt nr 2022-1-PL01-KA121-VET-000059538 jest kolejną już inicjatywą Zespołu Szkół Zawodowych im. ppor. E. Gierczak w Górze Kalwarii na polu międzynarodowych mobilności edukacyjnych, dedykowanych realizacji przez naszych uczniów praktyk i staży zawodowych. Jest to zarazem pierwsze z serii 5 działań, jakie w latach 2022-2027 planujemy zrealizować w ramach uzyskanej Akredytacji Erasmusa dla sektora Kształcenie i szkolenia zawodowe – Akredytacja nr 2021-1-PL01-KA120-VET-000047745. Realizacja kolejnych akredytowanych projektów wpisuje się bezpośrednio w opracowany przez naszą placówkę Plan Rozwoju, a także Strategię Umiejdzynarodowienia. Zgodnie z ramowymi dokumentami, a także zatwierdzonym do realizacji wnioskiem akredytacyjnym, celami długoterminowymi, które mają zostać osiągnięte dzięki rozwojowi i pogłębieniu współpracy z partnerami z Grecji oraz Włoch, są:

1. Podniesienie międzynarodowego wymiaru Szkoły, mającego umożliwić rozwój i swobodne odnalezienie się na rynkach i w realiach UE uczniom, absolwentom i nauczycielom;
2. Włączenie do stałej oferty edukacyjnej Szkoły praktyk zagranicznych dla wszystkich 4 kierunków kształcenia oraz podniesienie kompetencji 300 uczniów, poprzez ich realizację;
3. Modernizacja 4 programów kształcenia i szkolenia zawodowego realizowanych w ZSZ, odpowiadająca wymaganiom i potrzebom przyszłego rynku pracy, pracodawcom oraz uczniom i absolwentom;
4. Zrealizowanie w ramach 4 kierunków kształcenia programów zagranicznych mobilności zawodowych dla 300 uczniów;
5. Włączenie min. 150 uczniów z tzw. mniejszymi szansami w realizację działań mobilnościowych;
6. Podniesienie kompetencji min. 10 nauczycieli zaangażowanych w realizację projektu w zakresie kompetencji językowych, kulturowych, metodycznych, organizacyjnych oraz komputerowych;
7. Pogłębienie współpracy z partnerem z Włoch oraz rozszerzenie sieci kontaktów z przedsiębiorstwami (min. 5) w innych państwach członkowskich UE;
8. Promocja działań związanych z mobilnością zawodową, kreowaną przez szkolnictwo zawodowe oraz inne programy, takie jak Erasmus+;
9. Rozwój krajowych i europejskich narzędzi certyfikacji i walidacji, w tym wykorzystanie takich jak Europass oraz ECVET do zwiększenia uznawalności wypracowanych efektów kształcenia.



CELE PROJEKTU

wymiana doświadczeń, aktywizacja, rozwój umiejętności językowych, wyrównywanie szans

Głównym celem tego projektu był rozwój możliwości oferowanych przez ZSZ w zakresie kreowania szans zawodowych dla uczniów, poprzez organizację mobilności zagranicznej dla grupy 28 uczniów kształcących się w zawodach technik hotelarstwa oraz technik żywienia i usług gastronomicznych.

Szczegółowe cele ilościowe:

- » organizacja 12-dniowej mobilności dla 28 uczniów ZSZ, w tym dla uczniów z mniejszymi szansami,
- » zaangażowanie w zarządzanie projektem 5 pracowników Szkoły,
- » potwierdzenie zdobytych kompetencji zawodowych uczestników, poprzez przygotowanie i wystawienie 28 certyfikatów potwierdzających nabyte w trakcie praktyki umiejętności,
- » nawiązanie kontaktów międzynarodowych z przynajmniej 3 podmiotami, które pomogą w realizacji kolejnych inicjatyw służących rozwojowi oferty edukacyjnej ZSZ.

Cele jakościowe:

- » podniesienie prestiżu Szkoły w regionie, jako partnera dla firm i instytucji – także międzynarodowych,



- » wymiana doświadczenia i dobrych praktyk z firmami włoskimi, a w konsekwencji lepsze dopasowanie oferty edukacyjnej do potrzeb rynku pracy,
- » aktywizacja młodzieży, która poprzez udział w praktykach dostała impuls do rozwoju własnych umiejętności,
- » rozwinięcie u młodzieży i nauczycieli umiejętności postępowania się językiem obcym, z naciskiem na język angielski specjalistyczny,
- » wyrównanie szans młodzieży, która poprzez bliskość Warszawy ma utrudniony dostęp do rynku pracy w porównaniu z rówieśnikami z dużych aglomeracji,
- » zwiększenie świadomości kulturowej uczestników i ukształtowanie w nich pozytywnych postaw, takich jak tolerancja, poszanowanie dla odmienności, otwartość na inne kultury,
- » rozwój wśród beneficjentów umiejętności zawodowych oraz kompetencji miękkich,
- » podniesienie jakości nauczania i wzbogacenie oferty edukacyjnej Szkoły,
- » zapoznanie z historią, kulturą i włoskimi obyczajami,
- » zdobycie nowego doświadczenia w obszarze zarządzania projektami międzynarodowymi, potrzebnego do tworzenia kolejnych inicjatyw w przyszłości.





TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

14 uczniów, 80 godzin praktyk

Uczniowie z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych rozwinęli swoją wiedzę i umiejętności zawodowe, społeczne i językowe, w ramach których znajdowały się kompetencje:

W zakresie przyjmowania i magazynowania żywności, na podstawie których uczeń:

- » stosuje i rozróżnia sprzęt i aparaturę kontrolno-pomiarową w zakładzie gastronomicznym;
- » ocenia żywność pod względem jakościowym;
- » dobiera warunki przechowywania żywności w zakładzie gastronomicznym;

- » rozpoznaje wady jakościowe żywności.

W zakresie przygotowywania i wydawania dań, na podstawie których uczeń:

- » stosuje receptury gastronomiczne kuchni włoskiej;
- » stosuje metody i techniki przygotowania dań oraz napojów, specyficzne dla kuchni włoskiej;
- » dobiera produkty do przygotowania dań specyficznych dla kuchni włoskiej;
- » stosuje regionalne przyprawy i zioła do przygotowywania potraw;



8



9







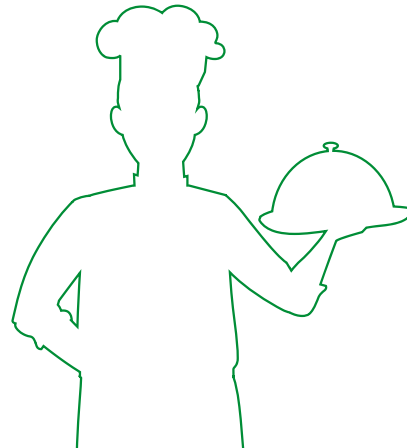
- » przygotowując dania stosuje tłuszcze, w tym głównie oliwę z oliwek;
- » przygotowuje desery charakterystyczne dla kuchni włoskiej;
- » przygotowuje dania z przetworów mlecznych typowych dla kuchni włoskiej;
- » dobiera zastawę stołową do serwowanego dania;
- » stosuje zastawę stołową do serwowania określonych posiłków.

W zakresie planowania żywienia i organizowania produkcji gastronomicznej, na podstawie których uczeń:

- » planuje żywienie różnych grup ludności;
- » stosuje zasady planowania podczas układania jadłospisów;
- » stosuje zasady żywienia dietetycznego;
- » planuje przygotowanie potraw;
- » opracowuje karty menu;
- » sporządza kalkulację cen potraw i napojów;
- » sporządza zamówienia na produkty i półprodukty, uwzględniając recepturę i planowaną produkcję.

W zakresie prowadzenia usług gastronomicznych, na podstawie których uczeń:

- » analizuje lokalny rynek usług gastronomicznych z uwzględnieniem popytu, w tym dane statystyczne, własne badania ankietowe;
- » dobiera działania promocyjne;
- » sporządza kalkulację usług gastronomicznych i cateringowych;
- » użytkuje sprzęt, zastawę, bieliznę stołową i opakowania do wykonania usług gastronomicznych.



TECHNIK HOTELARSTWA

14 uczniów, 80 godzin praktyk

Uczniowie z kierunku technik hotelarstwa rozwinęli swoją wiedzę i umiejętności zawodowe, społeczne i językowe, w ramach których znajdowały się kompetencje:

W zakresie utrzymywania czystości i porządku w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, na podstawie których uczeń:

- » rozróżnia stanowiska pracy w dziale służby pięter;
- » rozróżnia rodzaje jednostek mieszkalnych oraz ich wyposażenie w obiektach świadczących usługi hotelarskie;
- » wykonuje prace związane z utrzymaniem czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych podczas pobytu gości;
- » przygotowuje jednostki mieszkalne do przyjęcia i pobytu gości;
- » utrzymuje czystość i porządek w częściach ogólnodostępnych obiektu świadczącego usługi hotelarskie.

W zakresie przygotowywania i podawania śniadań, na podstawie których uczeń:

- » dobiera formy podawania śniadań do możliwości obiektu świadczącego usługi hotelarskie;

- » przygotowuje bufet śniadaniowy;
- » przygotowuje śniadania hotelowe;
- » przygotowuje salę konsumpcyjną;
- » prowadzi serwis restauracyjny;
- » dobiera i obsługuje sprzęty do wykonania potraw i napojów śniadaniowych;
- » przygotowuje nakrycie i bieliznę stołową.

W zakresie rezerwacji usług hotelarskich, na podstawie których uczeń:

- » rozróżnia wyposażenie recepcji;
- » sporządza ofertę usług zgodnie z potrzebami i oczekiwaniami gości;
- » rozróżnia rodzaje rezerwacji gości indywidualnych i grup zorganizowanych;
- » dokonuje rezerwacji usług hotelarskich, korzystając z systemów rezerwacyjnych;
- » sporządza dokumentację związaną z rezerwacją usług hotelarskich;
- » rezerwuje usługi hotelarskie wykorzystując systemy rezerwacyjne;
- » rezerwuje pokoje w systemie rezerwacyjnym.





W zakresie obsługi gości w recepcji, na podstawie których uczeń:

- » stosuje procedury przyjmowania i wykwaterowywania gości w recepcji hotelowej;
- » sporządza dokumentację związaną z procedurami check-in i check-out oraz pobytem gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie;
- » przygotowuje informacje dla innych komórek organizacyjnych obiektu świadczącego usługi hotelarskie;
- » rozlicza koszty pobytu gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie.





PROGRAM KULTUROWY

Abano Terme, Padwa, Jezioro Garda, Werona, Wenecja

W ramach projektu nasza grupa zrealizowała program edukacyjno-kulturowy w czasie wolnym od zajęć praktycznych. Na początek zwiedziła Sirmione ze swoim starym miastem i zamkiem Scaligierich oraz Jezioro Garda – piękne widoki, urokliwe uliczki i olbrzymie porcje włoskich lodów to elementy charakterystyczne tego miejsca. W ten sposób czas spędzony u wybrzeży największego włoskiego jeziora stanowił pokrzepienie nie tylko dla ducha, oka, ale także dla ciała. Wokół Jeziora Garda położonych jest kilkanaście urokliwych miasteczek, które sprawiają wrażenie jakby zwiisały nad taflą wody. Pobliskie restauracje zachęcają natomiast do spróbowania lokalnych potraw.

W drugiej części dnia nasza grupa udała się do Werony, gdzie po obfitym obiedzie z prawdziwą włoską pizzą, wspólnie z przewodnikiem przeszła około 15 km, spacerując uliczkami, podziwiając kolejne place (Piazza Bra,

Piazza delle Erbe) i architekturę (Porta Borsari, werońską Arenę czy Pomnik Dante Alighieriego). Zwiedzanie obejmowało także wizytę w Amfiteatrze w Weronie zwanym Areną czy zobaczenie gotyckiego domu Julii, dawniej należącego do rodziny Cappello. Na koniec odbyła przejazd autokarem na tarasy widokowe, skąd rozpościerał się przepiękny widok na całe miasto.

Ponadto, nasza grupa udała się do Padwy, gdzie uczestnicy zwiedzili z przewodnikiem miasto i jego zabytki, w tym Bazylikę Św. Antoniego. Mieli też możliwość podziwiania i zobaczenia jak wygląda Uniwersytet Padewski, który został założony w 1222 roku. Uczelnia w Padwie charakteryzowała się wolnością myśli, a także wyrażania opinii. Pod względem roku powstania, jest drugą najstarszą uczelnią we Włoszech. Byli także na Prato della Valle, czyli ogromnym placu, który stanowi symbol Padwy. Jego eliptyczna powierzchnia zajmuje prawie 100 000 metrów







kwadratowych. Podczas wakacji na placu można spotkać wiele osób, które relaksują się na kocu w otoczeniu znajomych. Miejsce stanowi więc ważny punkt spotkań dla różnych ludzi.

W niedzielę grupa miała okazję odwiedzić Wenecję, czyli miasto na wodzie i 100 wyspach! Podczas wizyty w programie znalazły się przejażdżki wodną taksówką, dzięki którym architekturę miasta można było podziwiać z wody; zwiedzanie starego miasta, w tym wizyta na Placu Św. Marka z dzwonicą (Campanile) – jej budowę rozpoczęto w IX wieku i trwała aż do XII wieku. Często bywała uszkażana przez pioruny, a następnie odrestaurowywana. Na początku XX wieku uległa zniszczeniu, ale po upływie zaledwie dekady na jej miejscu stanęła nowa, dokładnie taka sama dzwonnica. Mierzy ona ponad 98 m wysokości i posiada 5 dzwonów. Uczniowie zobaczyli także Pałac Dożów i Most Rialto, a także mieli czas wolny na licznych placach i w uliczkach z mniej lub bardziej ważnymi budynkami, takimi jak np. Teatro la Fenice. Dzięki tej wyprawie nasi uczestnicy mogli przepłynąć łodzią do starej części Wenecji, zwiedzić ją z przewodnikiem i zdobyć wiele ciekawych informacji. Mieli także możliwość odwiedzenia Bazyliki Świętego Marka, w środku której znajdują się kopuły, średniowieczne ambony, Złoty Ołtarz i kunsztownie wykonane mozaiki.





REZULTATY

wyższe kompetencje, integracja kulturowa...

Realizacja projektu pozwoliła na wieloaspektowy rozwój naszej Szkoły oraz wszystkich grup, których dotyczyła ta inicjatywa. W związku z tym, rezultaty działań były wdrażane na bieżąco po zakończeniu każdego z etapów projektu.

Implementacja projektu przyczyniła się do:

- » Podniesienia międzynarodowego wymiaru Szkoły, który umożliwia rozwój i swobodne odnalezienie się na rynkach i w realiach UE uczniom, absolwentom i nauczycielom. Było to możliwe dzięki skupieniu się na rozwoju placówki w kontekście budowania jej możliwości związanych ze współpracą z partnerami z innych państw UE. ZSZ podjęła działania na rzecz utrzymania wymiany dobrych praktyk, rozwoju sieci współpracy oraz programów mobilności ponadnarodowych w swojej ofercie edukacyjnej. Dzięki temu nasza Szkoła stanowi gwarancję dostępu do możliwości zawiązanych ze współpracą międzynarodową.
- » Podniesienie poziomu umiejętności zawodowych, językowych oraz rozwinięcie cech osobowościowych 28 uczniów naszej placówki, w ramach realizacji praktyk zagranicznych we Włoszech. Działanie to było kluczowe dla spełnienia założeń naszego projektu oraz osiągnięcia pozostałych rezultatów.
- » Promocja działań związanych z mobilnością zawodową, kreowaną przez szkolnictwo zawodowe oraz programy takie jak Erasmus+. Wpłynęło to na uatrakcyjnienie i modernizację oferty edukacyjnej, przyczyniając się także do rozwoju i wprowadzenia innowacji w sektorze VET oraz wspierania innych placówek – szkół podstawowych i średnich w inicjowaniu i wdrażaniu różnego rodzaju programów, uwzględniających działania międzynarodowe. Realizacja tego celu wpłynęła na naszą Szkołę i na ogół społeczności lokalnej. Działania były bowiem ukierunkowane na rozwój młodzieży, w myśl tego, iż powinna ona od najmłodszych lat otrzymywać szanse na korzystanie z przywilejów, jakie daje członkostwo Polski w UE.
- » Rozwój krajowych i europejskich narzędzi certyfikacji i walidacji, w tym wykorzystanie Europass oraz ECVET do zwiększenia uznawalności wypracowanych efektów kształcenia. Jest to istotny element ułatwienia wejścia na międzynarodowy rynek pracy, przedstawiany przez uczniów, absolwentów oraz pracodawców w kraju i za granicą. Jako rezultat naszego działania, zapewniliśmy możliwie szeroki, uniwersalny i rozpoznawalny zestaw narzędzi certyfikacji, potwierdzających odbytych przez uczniów edukację, szkolenia i kursy, chociażby w inicjatywach międzynarodowych. Dzięki temu nasi uczniowie i absolwenci posiadają bogate zasoby do wykorzystania przy ubieganiu się o pracę i podążaniu swoją ścieżką kariery zawodowej.
- » Modernizacja 4 programów kształcenia i szkolenia zawodowego realizowanych w ZSZ, odpowiadająca wymaganiom i potrzebom przyszłego rynku pracy, pracodawcom oraz uczniom i absolwentom. Treści kształcenia w naszej placówce odpowiadają w istotnej mierze za przygotowanie uczniów do przyszłych wyzwań czekających na nich na rynku pracy, co sprawia, że niezbędna jest ciągła ich aktualizacja. Program kształcenia powinien być możliwie dobrze dostosowany do trendów oraz wymagań stawianych przez rynek pracy, aby był on pomocny w dorosłym życiu, co jest rezultatem tego projektu.
- » Włączenie uczniów z tak zwanymi mniejszymi szansami w realizację działań mobilnościowych. Duży udział uczniów z różnych środowisk sprawia, że w działaniu stawialiśmy sobie za cel pełne włączenie oraz tworzenie szans i możliwości dla wszystkich naszych uczniów, bez względu na sytuację. Wspieranie ich w rozpoczęciu kariery zawodowej czy też zapewnienie im podstawowych warunków do normalnego życia i edukacji było kluczowe dla ich rozwoju.
- » Pogłębienie współpracy z partnerem z Włoch oraz rozszerzenie sieci kontaktów z przedsiębiorstwami w innych państwach członkowskich UE. Podtrzymywanie relacji z obecnym partnerem oraz poszerzanie grona współpracujących organizacji o kolejnych przedsiębiorców służy kontynuowaniu wymiany dobrych praktyk, inicjowaniu i wdrażaniu kolejnych działań, tworzeniu nowych możliwości dla kolejnych grup uczniów i nauczycieli, co ma miejsce wraz z rozpoczęciem przez ZSZ udziału w nowych projektach międzynarodowych.



CERTYFIKACJA

Oficjalne potwierdzenie odbytych praktyk i kursów, zdobytych umiejętności

Nasza placówka w ramach realizacji niniejszego projektu wykorzystwała następujące certyfikaty i narzędzia, które pomogły w uznaniu umiejętności oraz kompetencji nabytych przez uczniów w trakcie praktyk zagranicznych:

- » Dzienniczki praktyk, które były wypełniane podczas zajęć praktycznych, zatwierdzone przez opiekunów i mentorów na podstawie prowadzonej obserwacji i monitoringu, a następnie wykorzystane na potrzeby zaliczenia obowiązkowych praktyk. Uzyskane wyniki zostały uznane na poziomie krajowym;
- » Zaświadczenia potwierdzające udział w szkoleniu językowym oraz kulturowym, które wystawiono po zakończonych kursach na podstawie listy obecności i aktywności uczestników. Zostały one podpisane przez lektorów prowadzących zajęcia i zawierają zagadnienia podejmowane podczas szkoleń oraz liczbę przepracowanych godzin;
- » Certyfikaty odbycia praktyki zagranicznej wystawione przez obie instytucje: Szkołę oraz włoskiego partnera, stanowiące potwierdzenie realizacji działań edukacyjnych w innym państwie.

Umiejętności i kompetencje uczniów zostały uznane także na podstawie narzędzi międzynarodowych takich jak:

- » Elementy systemu ECVET, pozwalające na zwiększenie uznawalności osiągniętych efektów. Dokonania uczestników zostały uwzględnione w dokumentach, w ramach których opiekunowie i mentorzy wystawili uczniom oceny, stanowiące także część składową do zaliczenia praktyk zawodowych. Na etapie przygotowań młodzież zapoznała się z takimi narzędziami z grupy dokumentów Europass jak Europass-CV oraz Europass Paszport-Językowy;
- » Dokument Europass-Mobilność, opisujący kwalifikacje i umiejętności nabyte podczas mobilności zagranicznej. Został on wystawiony w dwóch wersjach językowych: polskiej oraz angielskiej, zgodnie z zasadami programu dla wszystkich uczestników projektu, a podstawę dla niego stanowiły obserwacje oraz ocena efektów kształcenia osiągniętych przez uczniów podczas pobytu zagranicą.





PARTNER WŁOSKI

Futuro e Progresso Associazione di promozione sociale

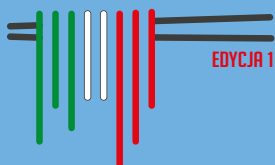
Włoskim partnerem projektu w ramach I edycji Akredytacji Erasmusa była włoska organizacja sektora kształcenia i szkolenia zawodowego – Futuro e Progresso Associazione di promozione sociale, specjalizująca się w inicjatywach dedykowanych rozwojowi środowiska społecznego i edukacyjnego, w tym przygotowywaniu i realizacji projektów edukacyjnych dla młodzieży, przede wszystkim dla uczniów i studentów.

Zgodnie z wizją organizacji, ponadnarodowa mobilność jest uważana za jeden z kluczowych sposobów na zdobycie nowych kompetencji (wiedzy, umiejętności, postaw), przyczyniając się do osobistego rozwoju uczestników i zwiększania ich szans na zatrudnienie na dynamicznie zmieniających się europejskich rynkach pracy. Dlatego też główne działania podmiotu obejmują najwyższej jakości programy edukacyjne, w tym kształcenia zawodowego, realizowane we współpracy z innymi podmiotami, w tym pracodawcami regionu Veneto. Szeroka baza kontaktów, partnerów i pracodawców, z którymi podtrzymuje ona od lat współpracę na polu biznesowym oraz edukacyjnym, pozwala na realizowanie różnorodnych inicjatyw, w tym przygotowywanie i wdrażanie programów praktyk zawodowych w takich dziedzinach jak hotelarstwo, gastronomia, turystyka, fotografia czy marketing.

Wszystko to, a także sprawdzony zespół wspierających działania ekspertów, posiadających szerokie kompetencje w zakresie pracy z młodzieżą i kreowania przestrzeni sektora VET, pozwoliło uczestnikom w pełni wykorzystać czas spędzony we Włoszech, zarówno w zakresie zawodowym, jak i osobistym.



ZSZ IM. PPOR. E. GIERCZAK W GÓRZE KALWARII
AKREDYTACJA ERASMUSA 2021-2027



**ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH
IM. PPOR. E. GIERCZAK**

ul. Dominikańska 9E
05-530 Góra Kalwaria
tel: +48 22 / 727-35-27
sekretariat@zszgk.edu.pl
www.facebook.com/gastronomikgk

WWW.ZSZGK.EDUPAGE.ORG

Projekt nr 2022-1-PL01-KA121-VET-000059538,
realizowany w ramach Akredytacji Erasmusa w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe

Nr Akredytacji: 2021-1-PL01-KA120-VET-000047745