



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Konferencja „Oczekiwania Pracodawców i Szkół Zawodowych w aspekcie doskonalenia zawodowego poprzez staże”

Termin: 29-30 listopada

Miejsce: Hotel Anders, ul. Spacerowa 2, 14-133 Stare Jabłonki





KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Konferencja zorganizowana w ramach projektu „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej – wdrożenie modelu” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013, priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie.

Projekt „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej – wdrożenie modelu” realizowany jest na podstawie umowy UDA-POKL.03.04.03-00-016/10-00 podpisanej pomiędzy Ministerstwem Edukacji Narodowej a Fundacją na Rzecz Budowy Społeczeństwa Opartego Na Wiedzy „Nowe Media”

Udział w konferencji jest bezpłatny.

Materiały konferencyjne są bezpłatnie.

Niniejsze materiały powstały dzięki współfinansowaniu ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

AGENDA KONFERENCJI

29.11.2010 r. - I DZIEŃ

11:00 - 11:30	Rejestracja uczestników.
11:30 - 12:00	Oficjalne otwarcie Konferencji. Maciej Witkowski, Prezes Zarządu Fundacji na Rzecz Społeczeństwa Opartego na Wiedzy „Nowe Media”
12:00 - 12:30	Omówienie projektu pt.: „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej – wdrożenie modelu”. Rafał Arabasz, Koordynator merytoryczny Projektu.
12:30 - 13:00	Przyrost wiedzy i umiejętności z zakresu sztuki kulinarnej u nauczycieli zawodu kucharz zmierzony w projekcie „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej”. dr inż. Krzysztof Lendzion, Ekspert edukacji gastronomicznej, współtwórca i koordynator merytoryczny projektu Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej.
13:00 - 13:45	Lunch.
14:00 - 14:30	Podstawy programowe nauczania w zawodach gastronomicznych a realne potrzeby rynku pracy. mgr Adam Michalski, Ekspert edukacji gastronomicznej, Mistrz polskiej sztuki kulinarnej, trener m.in. reprezentacji Polski kucharzy na olimpiadzie sztuki kulinarniej.
14:30 - 15:00	Oczekiwania hoteli i dużych zakładów gastronomicznych wobec absolwentów szkół zawodowych. Michał Tkaczyk, Ekspert edukacji gastronomicznej, Szef kuchni hotelu Le Meridien Bristol.
15:00 - 15:30	Doświadczenie opiekuna nauczycieli zawodu kucharz, odbywających staże w ramach projektu „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej” w hotelu Sheraton. Osobiste rekomendacje. Artur Grajber, Ekspert edukacji gastronomicznej. Szef kuchni hotelu Sheraton Warszawa.
15:30 - 15:45	Przerwa kawowa.
15:45 - 16:15	Uczenie się oparte na doświadczeniu i doświadczeniu - Przypadek nauczycieli sztuki kulinarnej. dr hab. Henryk Mizerek, Ekspert d.s. kształcenia nauczycieli. Członek i założyciel Polskiego Towarzystwa Ewaluacyjnego. Autor publikacji z zakresu ewaluacji oraz kształcenia zawodowego nauczycieli.
16:15 - 16:30	Przerwa kawowa.



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

16:30 - 17:45	Panel dyskusyjny: - oczekiwania przedsiębiorców wobec szkół gastronomicznych - oczekiwania szkół zawodowych wobec praktyk nauczycieli w kuchniach restauracyjnych i hotelowych
17:45 - 18:00	Przerwa kawowa.
18:00 - 19:00	Opracowanie przez uczestników konferencji projektu dwutygodniowych praktyk w kuchniach restauracyjnych i hotelowych dla Nauczycieli i Instruktorów zawodu kucharz.
19:40	Uroczysta kolacja.

30.11.2010 r. - II DZIEŃ

9:00 - 10:00	Dopracowanie programu praktyk przez uczestników konferencji.
10:00 - 10:45	Europejska Wyższa Szkoła Sztuki Kulinarnej Theofilos Vafidis, Ekspert edukacji gastronomicznej, Mistrz greckiej sztuki Kulinarnej i doradca kulinarny. Pomysłodawca i organizator Festiwalu Kuchni Greckiej w Polsce.
10:45 - 11:00	Przerwa kawowa.
11:00 - 11:45	Prezentacja programu dwutygodniowych praktyk wypracowanych w trakcie konferencji.
11:45 - 12:00	Przerwa kawowa.
12:00 - 13:00	(Nie)obecność płci w szkole. dr Edyta Borys, Specjalistka d.s. monitoringu i ewaluacji projektu. Trenerka Gender Mainstreamingu i samorealizacji.
13:00 - 14:15	Lunch.
14:15 - 15:30	Sztuka nauczania w szkole zawodowej. dr Edyta Borys, Specjalistka d.s. monitoringu i ewaluacji projektu. Trenerka Gender Mainstreamingu i samorealizacji.
15:30 - 17:00	Dyskusja. Zakończenie Konferencji.



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Omówienie projektu pt.: „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej – wdrożenie modelu”

Rafał Arabasz, Koordynator merytoryczny Projektu.

Projekt „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej-wdrożenie modelu” stanowi odpowiedź na główne problemy dotyczące jakości procesu kształcenia i doskonalenia kompetencji nauczycieli zawodu kucharz i pokrewnych. Słabo rozwinięta współpraca szkół zawodowych z pracodawcami, brak dostępu nauczycieli do efektywnych form podnoszenia kwalifikacji zawodowych, aktualizowania posiadanej przez nich wiedzy i umiejętności praktycznych w zakresie sztuki kulinarnej powodują, iż poziom przekazu wiedzy w tym obszarze zawodowym jest mało efektywny i niedostosowany do potrzeb rynkowych. W kontekście uwarunkowań współczesnego rynku pracy niezbędne stało się ciągle podnoszenie kompetencji zawodowych i podejmowanie akcji inwestycyjnych w posiadany kapitał kariery. Jest to szczególnie istotne w wykonywaniu pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych, którego efektywność jest bezpośrednio uzależniona od poziomu posiadanej wiedzy i umiejętności, zdobywanych w toku praktycznych doświadczeń. Dlatego też nasz projekt mieści się w szerokim nurcie poszukiwań innowacyjnych form i metod akumulowania kompetencji nauczycieli zawodu,

dostarczając narzędzi do świadomego i efektywnego przekazu aktualnej wiedzy i umiejętności zawodowych. Jego głównym celem jest wypracowanie we współpracy z przedsiębiorcami i przedstawicielami szkół zawodowych programu doskonalenia zawodowego, a następnie podniesienie poziomu kwalifikacji praktycznych i dydaktycznych nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu kucharz i pokrewnych.

Projekt „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej-wdrożenie modelu” będzie realizowany ze szczególnym uwzględnieniem wiedzy i doświadczeń zdobytych w trakcie wcześniejszego projektu pt. „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej” (2009-2010). Na podstawie przeprowadzonych wówczas badań ewaluacyjnych panel ekspertów w składzie: Kurt Scheller (Szwajcaria), Constant-Michel Labarre (Francja), Theofilos Vafidis (Grecja), Adam Michalski i Marek Widomski, dr Edyta Borys i dr Krzysztof Wawrzyniak, opracował program doskonalenia zawodowego poprzez staże dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu ku-



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

charz i pokrewnych, który obecnie zostanie poddany weryfikacji i walidacji. W zaproponowanym przez ekspertów programie przewidziane są następujące działania:

- **Test wiedzy teoretycznej i praktycznej oraz przeprowadzenie prezentacji dydaktycznej (2 dni/8h)**

Podczas pierwszego dnia zjazdu zostanie przeprowadzony test wiedzy teoretycznej oraz sprawdzenie praktycznych umiejętności związanych ze sztuką kulinarną. Drugiego dnia zjazdu nauczyciele będą przeprowadzać prezentację dydaktyczną dotyczącą instruktarzu wykonania wylosowanej potrawy.

- **Przygotowanie do praktyk składające się z zajęć teoretycznych i praktycznych (5 dni/7h)**

Podczas pięciodniowego zjazdu nauczyciele zapoznają się z organizacją pracy w kuchni i jej wyposażeniem. Będą poznawać podstawowe wywary do zup i sosów oraz sposoby ich przygotowania. Nauczą się fachowego słownictwa stosowanego w kuchni, towaroznawstwa surowców kulinarnych i technik ich wstępnej obróbki. Zdobędą wiedzę o tradycyjnych i nowoczesnych technikach obróbki termicznej używanej aktualnie w kuchni.

- **Praktyki zawodowe realizowane w kuchniach renomowanych restauracji i hoteli (10 dni/8h)**

Nauczyciele odbędą dziesięciodniowe praktyki w kuchniach: restauracyjnej (5 dni) oraz hotelowej (5 dni). W kuchni restauracyjnej będą zapoznawać się z organizacją pracy dotyczącej kuchni zimnej (2 dni) i gorącej (3 dni). W ramach kuchni hotelowej odbędą praktykę w dziale śniadań (1 dzień),

kuchni zimnej (1 dzień), kuchni gorącej (2 dni) oraz w czasie przygotowywania bankietu (1 dzień). Praktyki będą prowadzone pod okiem wybitnego mistrza sztuki kulinarnej.

- **Ocena końcowa wiedzy i umiejętności (2 dni/8h)**

Ocena przyrostu zdobytej wiedzy i umiejętności x. Zostaną przeprowadzone analogiczne czynności do tych, zrealizowanych w trakcie pierwszego zjazdu. Dodatkowo pierwszego dnia nauczyciele wezmą udział w prelekcji dydaktycznej: Samoświadomość i Gender Mainstreaming.

W ramach niniejszej konferencji, przedstawiony powyżej program doskonalenia zawodowego nauczycieli zawodu kucharz i pokrewnych zostanie poddany analizie i walidacji przy współpracy ekspertów, przedsiębiorców i przedstawicieli szkół zawodowych. W toku dyskusji przedsiębiorcy przedstawią swoje oczekiwania dotyczące absolwentów szkół zawodowych, a przedstawiciele szkół potrzeby i bariery na drodze efektywnego nauczania zawodu, co znacznie wzbogaci już wypracowane założenia i metody kształcenia zawodowego poprzez praktyki. Dzięki temu możliwe będzie osiągnięcie jednego z głównych celów projektu, jakim jest opracowanie modelowego programu doskonalenia zawodowego nauczycieli zawodu kucharz i pokrewnych.

Rafał Arabasz



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek – najlepsza inwestycja

Przyrost wiedzy i umiejętności z zakresu sztuki kulinarnej
u nauczycieli zawodu kucharz zmierzony w projekcie
„Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej”

Krzysztof Lenzion



Fundacja na Rzecz Budowy Społeczeństwa
Opartego na Wiedzy „Nowe Media”
ul. Sosnkowskiego 47, 10-693 Olsztyn



Kim jest „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej”?*

Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej jest osobą, która ma wiedzę praktyczną (wiedzę w działaniu) w następujących sferach:

- A. Wiedza o przedmiocie (aktualna wiedza i umiejętności praktyczne dotyczące sztuki kulinarnej)
- B. Wiedza o programie nauczania (nauczyciel wie czego ma uczyć, zna potrzeby i oczekiwania przyszłych pracodawców- restauratorów i hotelarzy dotyczące kształconych przez siebie uczniów)
- C. Wiedza metodyczna (nauczyciel wie jak uczyć by uzyskać najlepszy efekt)
- D. Wiedza o uczniach (nauczyciel wie kogo uczy) wiedza psychologiczna
- E. Wiedza o sobie samym (nauczyciel wie kim jest jako człowiek i nauczyciel - samowiedza pedagogiczna)

* Pierwsze założenia do wniosku na etapie formułowania projektu powstałe podczas dyskusji moderowanej przez Prof. Henryka Mizerka



www.enskwm.fnm.pl





Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Test teoretyczny sztuki kulinarnej- 50 pytań

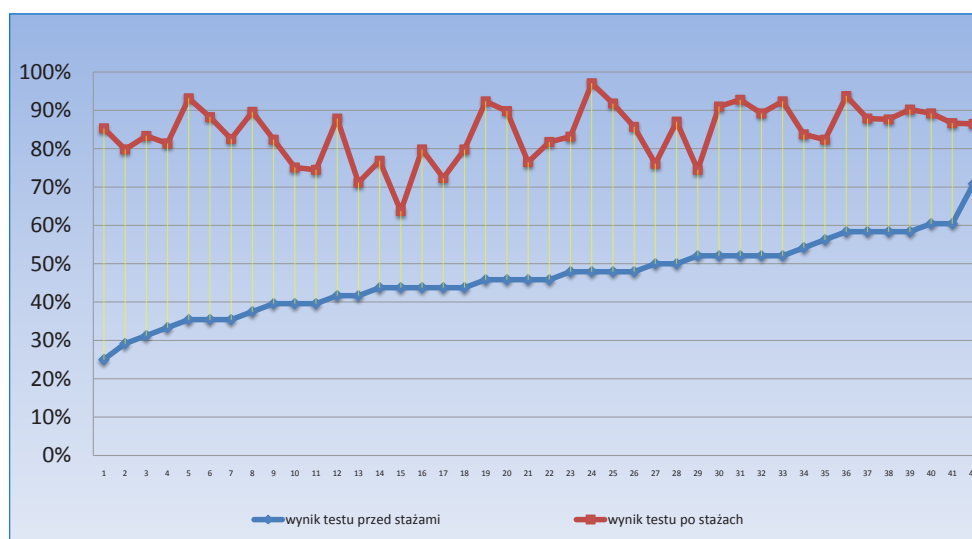
Zamknięte - 3 odpowiedzi	Otwarte
Jaką potrawę przyrządzimy z ryżu arborio i vialone?	Jak kwasimy kapustę?
Co znaczy nazwa Minestrone ?	Wymień co najmniej 10 ziół?
Co to jest Ligawa ?	Z czego produkujemy musztardę?
Co to jest Kumquat ?	Kim jest Chef de cuisine?
Jak nazywamy oliwę z pierwszego tłoczenia?	Jak umyjesz brudną sól?



www.enskwm.fnm.pl



Wyniki testów teoretycznych przed i po stażach



www.enskwm.fnm.pl





Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Ocena lekcji prowadzonej w szkole

Nagrywano max. 45 minut lekcji

Oceniono

1 - niedostateczny

6 - celujący

Praktyczna
znajomość
i używanie
technik
kulinarnych

Mise en Place
i znajomość
receptur

Prawidłowe metody pracy z uczniem

Prawidłowe instrukcje
dla uczniów (w tym
praktyczny pokaz jak
przygotować potrawę)

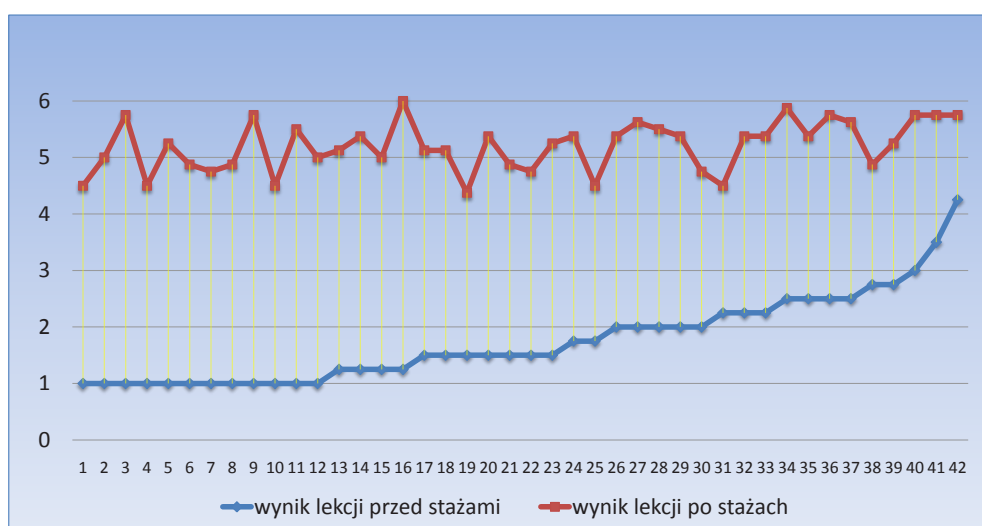
Korekta
błędów
popożyczonych
przez uczniów



www.enskwm.fnm.pl



Wyniki oceny lekcji pokazowych przed i po stażach



www.enskwm.fnm.pl





Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Prezentacje dydaktyczne

Oceniono
1 - niedostateczny
6 - celujący

Mise en Place i znajomość receptury	Praktyczna znajomość i wykorzystanie technik kulinarnych	Smakowanie potrawy	Dodatki i kompozycja na talerzu
-------------------------------------	--	--------------------	---------------------------------



www.enskwm.fnm.pl



Prezentacje dydaktyczne

Zadania:

1. śledź z jabłkami i cebulą
2. rozpocznij przygotowanie wywaru z kurczaka
3. tosty po hawajsku
4. sałatka z ogórków
5. omlet hiszpański
6. naleśniki
7. sos beszamelowy
8. omlet francuski z ziołami
9. jajo w koszulce na toście z szynką
10. sznycel wiedeński
11. sos zabajone
12. filetowanie ryby
13. zupa chrzanowa
14. spaghetti z czosnkiem



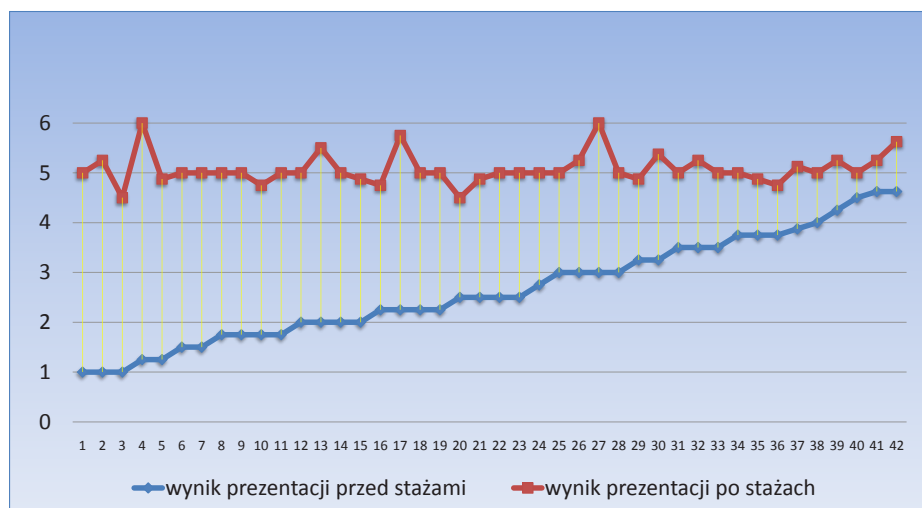
www.enskwm.fnm.pl





Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Wyniki oceny prezentacji dydaktycznych przed i po stażach



www.enskwm.fnm.pl



Test praktyczny podstawowych technik

- pokroić cebulę na zupę cebulową
- pokroić selera julienne
- pokroić pora brunoise
- pokroić kapustę i ziemniaki paysanne
- wytrybować połówkę kurczaka



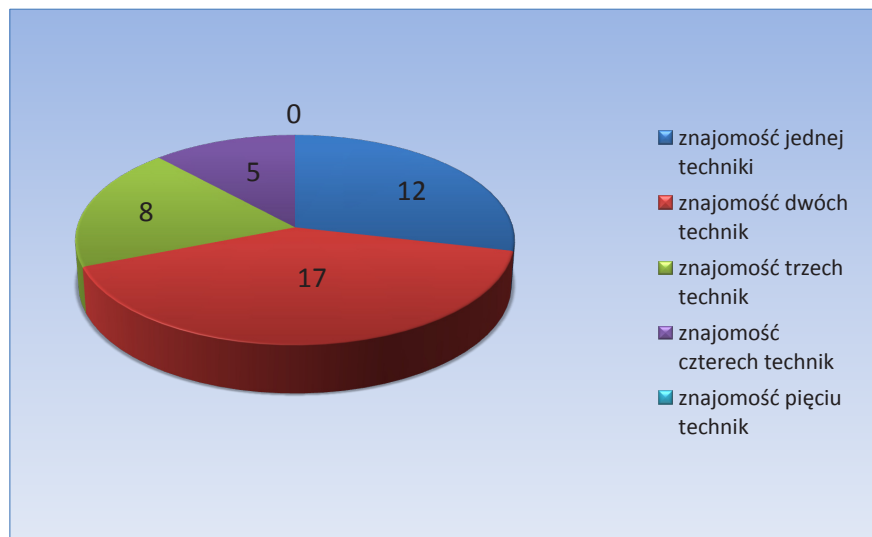
www.enskwm.fnm.pl





Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Liczba osób znających techniki kulinarne przed stażami



www.enskwm.fnm.pl



WNIOSKI



www.enskwm.fnm.pl





Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Udział 42 nauczycieli przedmiotów zawodowych zawodu kucharz (i pokrewnych) w dwutygodniowym stażu, w renomowanych polskich kuchniach restauracyjnych i hotelowych, w rzeczywistych warunkach pracy istotnie wpłynął na przyrost wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu aktualnej sztuki kulinarnej i gastronomii.

Wyniki przeprowadzonej diagnozy wykazały, że wszystkich 42 Beneficjentów Ostatecznych zostało przeszkolonych w obsłudze nowoczesnych maszyn i urządzeń oraz nowoczesnej technologii stosowanej w przedsiębiorstwach.



www.enskwm.fnm.pl



Wyniki oceny lekcji praktycznych, prowadzonych przez nauczycieli w macierzystych szkołach ocenione przez mistrza sztuki kulinarnej wskazują, że 42 nauczycieli biorących udział w projekcie wdrożyło nowoczesne techniki i technologie gastronomiczne w procesie kształcenia zawodowego. Wyniki oceny pracy nauczycieli zawodu kucharz w czasie praktycznych zadań w tym: znajomość aktualnych technik, mise-en-place na stanowisku pracy, znajomość receptur przedstawianych przez nauczycieli, prawidłowe metody pracy z uczniem wskazują, że program doskonalenia zawodowego został w sferze zawodowej przeprowadzony prawidłowo.

Niewątpliwie wszyscy 42 uczestnicy nabyli w procesie doskonalenia dodatkowe umiejętności zawodowe związane z aktualną sztuką kulinarną i technologią gastronomiczną, co oprócz tego opracowania wykazują przedstawione w tej prezentacji badania ewaluacyjne. Jednak należy zwrócić uwagę przede wszystkim na początkową wiedzę i umiejętności nauczycieli z zakresu sztuki kulinarnej, które były na bardzo niskim poziomie.



www.enskwm.fnm.pl





Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Uzyskane w projekcie rezultaty wskazują jak ważne, potrzebne i efektywne jest doskonalenie nauczycieli zawodu kucharz w rzeczywistych warunkach pracy kuchni restauracyjnej czy hotelowej. Niewątpliwie uzyskane efekty wpłyną na jakość kształcenia zawodowego, co już teraz jest widoczne.

Uczniowie nauczycieli - beneficjentów ostatecznych projektu „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej” zaczęli wygrywać konkursy kulinarne zorganizowane przez prestiżowe organizacje.

By być *lepszym i lepszym* taki staż każdy nauczyciel powinien odbywać co najmniej jeden raz w roku.



www.enskwm.fnm.pl



Materiał powstał na podstawie doświadczeń autora zebranych w czasie tworzenia, koordynowania i rozliczania projektu „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej”.

Część merytoryczna została opracowana na podstawie publikacji p.t. Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej wydanej pod redakcją Edyty Borys i Henryka Mizerka, Olsztyn 2010, Studio Avalon, ISBN 978-83-931489-0-5

Publikacja powstała w czasie realizacji w.w. projektu przez Partnerstwo w składzie: Fundacja na Rzecz Budowy Społeczeństwa Opartego na Wiedzy „Nowe Media”, Uniwersytet Warmińsko - Mazurski w Olsztynie, Kurt Scheller Academy Sp. z o.o.

Projekt współfinansowany był ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



www.enskwm.fnm.pl





KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek – najlepsza inwestycja

www.enskwm.fnm.pl



Fundacja na Rzecz Budowy Społeczeństwa
Opartege na Wiedzy „Nowe Media”
ul. Sosnkowskiego 47, 10-693 Olsztyn





KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Podstawy programowe nauczania w zawodach gastronomicznych a realne potrzeby rynku pracy.

Adam Michalski



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Sposób nauczania w szkołach o profilu gastronomicznym obecnie nie pozwala przygotować w pełni absolwentów klas gastronomicznych do samodzielnego odnalezienia się i skutecznego funkcjonowania w surowych realiach współczesnego rynku pracy.

Gdzie należy szukać przyczyn takiego stanu rzeczy?

Temat jest dość mocno złożony i należy rozpatrywać go wielowątkowo. Tak jak zazwyczaj w tego typu przypadkach trudność nie stanowi jedna przyczyna, lecz wieloletnie zaniechania w bardzo wielu aspektach.

Kwestia 1

- Podstawy programowe - to dokument określający i normalizujący zasady i cele nauczania. W określonych kwalifikacjach usystematyzowane są jednostki nauczania precyzyjnie obrazujące umiejętności, jakie musi posiadać uczeń w trakcie okresu edukacji. Podstawy Programowe w bardzo szczegółowy sposób określają: cele nauczania, treść nauczania – efekt kształcenia, kompetencje personalne i społeczne, warunki kształcenia praktycznego w zawodzie oraz ścieżki podwyższania lub nabywania nowych kwalifikacji w zawodzie i w zawodach pokrewnych.

Obecnie, na zlecenie Ministerstwa Edukacji Narodowej, trwają zaawansowane prace nad zmianami Podstaw Programowych nauczania w wielu zawodach. Celem zmian jest uaktualnienie i dostosowanie Podstaw Programowych do wymo-

gów współczesnego rynku pracy oraz ujednoczenie wszystkich innych dokumentów okalających, precyzujących pozostałe przepisy mające wpływ, na jakość kształcenia zawodowego. Poprawa jakości kształcenia zawodowego poprzez weryfikację zapisów i uaktualnienie ich treści, zawartych w Podstawach Programowych kształcenia zawodowego pod kątem dostosowania do wymogów gospodarki, opartej na wiedzy jest jak się wydaje jedynym słusznym rozwiązaniem.

Na obecną chwilę, korekcie uaktualniającej nie podlegają Podstawy Programowe kształcenia ogólnego. Prace nad zmianami obejmują jedynie Podstawy Programowe kształcenia zawodowego. W branży kulinarnej zmiany dotyczą Podstaw Programowych dla zawodów:

Kucharz małej gastronomii (ZSZ)

Kucharz (technikum)

Technik żywienia i gospodarstwa domowego

Technik organizacji usług gastronomicznych

Rozpatrując potrzebę zmian systemu nauczania w zawodach kulinarnych pierwsze pytania, jakie należy sobie zadać to – Kogo chcemy wykształcić? Jakie umiejętności i kompetencje powinien posiadać absolwent klasy kulinarnej? Czego oczekuje rynek pracy od absolwenta klasy kulinarnej?

Te pytania uświadamiają potrzebę zastanowienia się czy obecny zakres wiedzy i umiejętności, sposób nauczania teoretycznego i praktycznego jest właściwy.



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Jaką rolę na rynku pracy ma pełnić np. tzw. kucharz małej gastronomii lub też technik żywienia i gospodarstwa domowego. Czy na współczesnym rynku pracy jest aż tak duże zapotrzebowanie na pracowników serwujących zapiekanki, hot dogi i hamburgery? A może jest przeważające zapotrzebowanie na techników żywienia w gospodarstwie domowym? Nie ma wątpliwości, że obecnie rynek pracy potrzebuje poprawnie wykształconych pracowników wykwalifikowanych w zawodzie kucharz (zasadnicza szkoła zawodowa) oraz wykwalifikowanych pracowników w zawodzie kucharz posiadających wiedzę i umiejętności dodatkowe z zakresu organizacji i zarządzania zakładami gastronomicznymi (technik w zawodzie kucharz). Nie ulega wątpliwości także, że zarówno kucharz na podbudowie szkoły zasadniczej, jak i technikum muszą potrafić gotować na tym samym wysokim poziomie. Ponadto kucharz technik powinien posiadać wiedzę i umiejętności umożliwiające mu, chociaż teoretycznie radzić sobie z zarządzaniem i organizacją pracy w obiekcie gastronomicznym. Nie powinny być mu również obce, praktyczne umiejętności przygotowania prostej karty menu, menu okolicznościowego oraz zorganizowanie i realizacja przyjęcia okolicznościowego różnej wielkości dla różnych grup klientów.

W obecnie jeszcze funkcjonujących Podstawach Programowych nie trudno jest dostrzec wiele niezgodności i zapisów niezyciowych, mocno odstających od realnych potrzeb współczesnego rynku pracy. Przeprowadzone badania w ramach programu dostosowującego Podstawy Programowe

nauczania w zawodach kulinarnych do realnych potrzeb rynku pracy, w społeczeństwie opartym na wiedzy dały bardzo zaskakujące rezultaty. Przeprowadzono badania porównawcze sprawdzające zgodność zapisów w Podstawach Programowych, jak i porównano je z szeregiem dokumentów okalających, określających zasady i wymogi nauczania, sprawdzania wiedzy w formie egzaminu, jak również standardy wyposażenia sal dydaktycznych, pracowni technologicznych oraz pracowni przeznaczonych do przeprowadzania końcowych egzaminów zawodowych.

Porównując:

Umiejętności (23 zapisy) z zadaniami zawodowymi (4 zapisy) odnotowano zgodność zapisów 0

Umiejętności (23 zapisy) z celami kształcenia (52 zapisy) odnotowano zgodność zapisów 4

Zadania zawodowe(4 zapisy) z bloki programowe (3 zapisy) odnotowano zgodność zapisów 0

Bloki programowe (3 zapisy) z pomieszczenia dydaktyczne (2 zapisy) zgodność zapisów 1

Cele kształcenia (52) – treści kształcenia (32) – wyposażenie (16) zgodność zapisów 2

Analizując tylko ten wrywek badań, bardzo szybko nasuwa się jeden wniosek. Bieżące korekty poszczególnych dokumentów, określających zasady i metody nauczania, przeprowadzane wielokrotnie w okresie ostatnich kilkunastu lat i wcześniej, doprowadziły do prawie całkowitej niezgodności



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

dokumentów mających znaczenie podstawowe, a jednocześnie wprowadziło olbrzymi chaos, uniemożliwiający prowadzenie właściwego, skutecznego nauczania.

Dokumenty okalające to:

- Dokumenty prawne:
Rozporządzenie o klasyfikacji zawodów szkolnych
Opis zawodów z klasyfikacji zawodów i specjalności (MPPS)
Standardy wymogów egzaminacyjnych
1. czeladnik
2. mistrz
3. suplement do zawodu potwierdzający kwalifikacje
- Dokumenty inne
Krajowy standard kwalifikacji zawodowych
Standard wyposażenia dydaktycznego

Słownik pojęć branżowych!

Stan obecny wydaje się być zatrważający. Proces nauczania trwa, nauczyciele przedmiotów zawodowych prowadzą zajęcia, przekazują wiedzę uczniom, jednakże, w jaki sposób nauczyciel ma przekazywać uczniom wiedzę zawodową, gdzie cały szereg pojęć i zwrotów gastronomicznych (często funkcjonujących we współczesnej, nowoczesnej gastronomii) nie jest oficjalnie zdefiniowany. Brak polskich definicji bardzo wielu pojęć branżowych, uniemożliwia rzetelne wyjaśnienie zagadnień i pojęć ściśle zawodowych.

(blanszowanie, tresowanie, tranżerowanie, konfitowanie, inercja, gotowanie w niskich temperaturach, aranżacja potraw, itp...)

Aktualizacja Podstaw Programowych i całego szeregu dokumentów okalających nie wyczerpuje w pełni zagadnienia nieskuteczności systemu nauczania w zawodach kulinarnych.

Kwestia 2

- Funkcjonujące programy nauczania (mocno zdezaktualizowane) i na ich podstawie programy modułowe (tworzone indywidualnie przez „NIEPRZYGOTOWANYCH” [pod względem aktualnej, najnowszej wiedzy gastronomicznej] nauczycieli, często na bazie przestarzałych podręczników), nie są w stanie w istotny sposób, poprawić jakości nauczania. Wykładnią do tworzenia programów modułowych powinny być najnowsze, aktualne, przystające do oczekiwań rynku materiały dydaktyczne, podręczniki zawodowe.

Podręczniki do nauczania przedmiotów gastronomicznych są mocno zdezaktualizowane. Brak jest podstawowego, jednolitego i aktualnego nośnika wiedzy. Taki podręcznik, opracowany wspólnie przez zawodowców i pedagogów musi powstać. Jest on kolejną, niekwestionowaną determinantą skutecznego nauczania na odpowiednio wysokim, jednolitym poziomie.

Bardzo istotnym jest by głównym celem nauczania uczniów w klasach kulinarnych było skuteczne przekazanie wiedzy i umiejętności zawodowych



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

umożliwiających swobodne, samodzielne funkcjonowanie młodych ludzi na rynku pracy. Nie jedynie przygotowanie ucznia do zdania egzaminu zawodowego, (szkoła zasadnicza), uczeń technikum zdaje egzamin teoretyczny.

Pożądanym celem kształcenia, to przygotowanie zawodowego absolwenta szkoły w stopniu dającym realne, praktyczne szanse zatrudnienia w wyuczonym zawodzie.

Niestety niewielki % absolwentów szkół gastronomicznych jest zainteresowanych podjęciem pracy w wyuczonym zawodzie. Tu również należy się zastanowić nad przyczyną, czy jest to przypadkowa rekrutacja? Czy może zniechęcenia do zawodu, powstające w trakcie okresu edukacji? Czy też może inne przyczyny?

Kwestia 3

- Poziom wiedzy branżowej nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych daje wiele do życzenia. Nikt nie kwestionuje dotychczasowego dorobku zawodowego nauczycieli przedmiotów zawodowych, jednakże należy pamiętać, iż „żyjemy w ciekawych czasach”. Dynamizm towarzyszący postępowi we wszystkich dziedzinach, również zawodowych jest bardzo duży, wręcz niewystępujący w historii ludzkości wcześniej. Tylko ciągły rozwój i cykliczne doszktałanie umożliwia skuteczne funkcjonowanie na rynku pracy, dotyczy to również nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach gastronomicznych. Nie jest możliwe skuteczne wyeduko-

wanie nowych kadr zawodowców bez posiadania najbardziej aktualnej wiedzy rynkowej.

Tylko stworzenie systemowych rozwiązań rozwoju i aktualizacji wiedzy branżowej dla nauczycieli przedmiotów zawodowych (szeroko rozumianych) umożliwi skuteczne przygotowanie młodych ludzi do swobodnego funkcjonowania na rynku pracy. Obecne próby rozwoju i podnoszenia wiedzy i umiejętności nauczycieli, chociażby poprzez szkolenia oparte o fundusze unijne są działaniem bardzo pożądanym, jednakże nierozwiązującym problemu w całości. Systemowość rozwiązania uniemożliwia ograniczony terytorialnie zasięg i możliwości przeszkolenia stosunkowo niewielkiej liczby nauczycieli, biorąc pod uwagę potrzeby całego rynku nauczycieli przedmiotów kulinarnych.

Kwestia 4

- Poziom praktycznego nauczania zawodu w obiektach zewnętrznych, pozaszkolnych. Nawet najlepiej przygotowany uczeń posiadający wiedzę teoretyczną, a niemający możliwości zdobycia praktycznych umiejętności zawodowych nie będzie w pełni przygotowany do skutecznego zaistnienia na jakże, co raz bardziej trudnym rynku pracy. Daje się zauważyć bardzo istotne różnice w poziomie praktycznego przygotowania zawodowego uczniów analizując chociażby wielkość i poziom rynku zawodowego. Dużo lepiej i wszechstronniej przygotowani zawodowo są uczniowie zdobywający wiedzę zawodową w dużych aglomeracjach miejskich, mocniej nasyconych zakładami gastronomicznymi świad-



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

czącymi swoje usługi na dość wysokim poziomie, w porównaniu ze zdecydowanie mniejszymi miejscowościami. Możliwość odbycia skutecznych praktyk zawodowych powinna być jedną z wykładni warunkujących podjęcie decyzji o stworzeniu oddziału (klasy) gastronomicznej w szkołach tzw. wielobranżowych. Również istotne to, dostępność przygotowanej kadry nauczycielskiej oraz możliwości stworzenia właściwych warunków nauczania (wyposażenie sal dydaktycznych i pracowni technologicznych). Nie dopuszczalne jest kierowania ucznia do odbywania praktyk zawodowych bez wcześniejszego podstawowego przygotowania teoretycznego.

Efekty nauczania w szkołach gastronomicznych:

- stan obecny, szeroka wiedza teoretyczna (częściowo zdezaktualizowana), zajęcia technologiczne na poziomie przygotowania potraw w gospodarstwie domowym,

- stan pożądany, aktualna szeroka wiedza teoretyczna. Znajomość produktów spożywczych i zdobycie umiejętności rozróżniania ich: mięsa, warzywa, sałaty, makarony, produkty sypkie, zioła, przyprawy i inne. Zdobycie wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu technik krojenia i przygotowania warzyw i owoców (obieranie, krojenie, blanszowanie, gotowanie, duszenie, pieczenie, grillowanie, zapiekanie ect...), zdobycie wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu podstawowych technik obróbki stosowanych we współczesnej gastronomii (wszystkie metody gotowania

w tym również: gotowanie na parze, gotowanie w niskich temperaturach, gotowanie pod ciśnieniem). Wszystkie inne metody obróbki termicznej w tym również konfitowanie, inercja). Tak przygotowany uczeń może udać się do zakładu gastronomicznego, w celu odbycia praktyki zawodowej.

Kwesta 5:

- Zawodowe egzaminy kończące proces nauczania w zawodach gastronomicznych, obowiązkowe dla wszystkich poziomów nauczania. W składzie komisji egzaminacyjnej (Egzaminatorzy) powinni się znaleźć: nauczyciel przedmiotów zawodowych, szef kuchni z lokalu, w którym uczeń odbywał praktykę zawodową. Dla równowagi szef kuchni i nauczyciel przedmiotów zawodowych, niebędący związani ze zdającym egzamin uczniem.

Oczekiwania współczesnego rynku pracy.

Oczekiwania pracodawców są dość proste do zdefiniowania. Pracodawca potrzebuje zatrudnić dobrze przygotowanego zawodowo i wyedukowanego pracownika. Nawet młody człowiek, absolwent szkoły, nieposiadający szczególnego doświadczenia zawodowego będzie mile widzianym pracownikiem, jeśli jego teoretyczna wiedza zawodowa będzie na odpowiednio wysokim poziomie, a praktyczne umiejętności zawodowe nabyte w skuteczny sposób w (dobrych) zakładach gastronomicznych umożliwią względnie samodzielne wykonywanie prostych zadań zawodowych. Wykładnią dla pracodawcy jest zawsze osiągnięcie maksymalnego poziomu zadowolenia klienta obiektu gastronomicznego. Do realizacji tego celu niezbędni są mu profesjonalnie



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

przygotowani, wysoko wykwalifikowani pracownicy. Dobrze wykształconemu i przygotowanemu pod względem zawodowym pracownikowi zdecydowanie łatwiej będzie zostać pracodawcą.

Od czego należy zacząć:

- Spójny, wynikający z potrzeb rynku pracy program nauczania, (również aktualne podręczniki)
- Kadra nauczycielska (ciągłe doszkalanie i podnoszenie kwalifikacji)
- Wyposażenie dydaktyczne, realizacja nauczania jedynie w szkołach przystosowanych do skutecznej nauki danego zawodu,
- Rekrutacja uczniów do klasy 1, konieczne względne wyeliminowanie przypadkowości w podejmowaniu decyzji przez młodych ludzi o kierunku nauczania zawodowego
- System praktyk zawodowych (selekcja pracodawców)
- Egzamin zawodowy praktyczny dla wszystkich poziomów nauczania (ZSZ, technikum)
- Niekonwencjonalne sposoby podnoszenia umiejętności własnych nauczycieli przedmiotów zawodowych nauczających w szkołach gastronomicznych. (starze zawodowe, konkursy kulinarne...)
- Współpraca ze środowiskiem zawodowym.

Wysoki poziom nauczania zawodowego jest również gwarantem podnoszenia poziomu prestiżu zawodu kucharz.

- stan obecny, wciąż niski, zdewaluowany w okresie realnego socjalizmu, kultura pracy i zaangażowanie zawodowe na poziomie niezadowalającym.
- stan pożądaný, przykład Europa zachodnia, UDA, Kanada, Skandynawia, Japonia, inne kraje wysoko rozwinięte.

Adam Michalski



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Oczekiwania hoteli i dużych zakładów gastronomicznych wobec absolwentów szkół zawodowych.

Michał Tkaczyk



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Jakiej wiedzy i umiejętności oczekujemy od absolwentów szkół zawodowych? Wszelkiernej pod względem szerokiego spektrum naszego zawodu, w zakresie podstawowych zagadnień. Bardzo dobrze wykształconych teoretycznie, ale teoria w zakresie podstawowym poparta praktyką i wiadomościami na miarę dzisiejszej gastronomii, tak aby absolwent szkoły zawodowej był doskonałym „materiałem” do dalszego rozwoju.

Aby zobrazować znajomość zagadnień kulinarnych znanych uczniom przeprowadzona została anonimowa ankieta, w której uczniowie klas III, IV musieli wykazać się wiedzą zawodową. Ankieta wykazała bardzo duże braki elementarnej wiedzy z podstawowych zagadnień zawodowych. Ponadto ankietę wypełniło kilku kucharzy z małym stażem zawodowym głównie w małych lokalach gastronomicznych, okazało się, iż po skończeniu szkoły i przepracowaniu od 1 do 2,5 lat w lokalach gastronomicznych nie zdołali oni uzupełnić braków w wykształceniu i wyniki ankiety są porównywalne jak w przypadku uczniów szkół zawodowych.

Sytuacja ta wykazuje, iż niezbędne minimum wiedzy zawodowej należy przekazać młodym ludziom na etapie szkoły, ale musi być to solidnie zbudowany program pozwalający na rozszerzanie wiedzy w przyszłej pracy, a nie opanowywanie podstaw.

Aby osiągnąć żądane efekty możliwe są dwie drogi. Pierwsza zajęcia praktyczne prowadzone będą przez osoby pracujące czynnie w zawodzie, znające bieżące potrzeby rynku i kształtujące osobowość zgodnie z etyką zawodu i oczekiwaniami pracodawców, lub

stworzenie centrum szkoleń dla wykładowców przedmiotu gdzie przez wspomnianych wcześniej czynnych szefów kuchni zostaną przeszkoleni i dopiero w oparciu o podstawy teorii i przy pomocy profesjonalistów będą szkolić młodą kadrę zawodową.

Teoria a praktyka w zawodzie kucharza

Szkoła powinna dać uczniowi ugruntowaną wiedzę teoretyczną oraz praktyczną tak, aby absolwent szkoły o profilu gastronomicznym, mógł rozpocząć pracę od pierwszego dnia. Oczywiście nie mam na myśli wiedzy, która jest bagażem doświadczeń nabieranych przez lata pracy w zawodzie kucharza, ale podstaw wiedzy i umiejętności, które pozwalają na swobodne porozumiewanie się w języku gastronomii, który wszyscy w kuchni rozumieją i się nim posługują, na co dzień.

W ślad za szybkimi przemianami w gastronomii pracodawca wymaga niezbędnego minimum, podstaw wiedzy, aby nowo, przyjęty pracownik mógł dalej rozwijać swój warsztat zawodu, a nie uczył się od początku najważniejszych zagadnień.

Ponieważ trening czyni mistrza uczeń szkoły zawodowej powinien mieć nałożony nacisk na zajęcia praktyczne poparte wiedzą teoretyczną, a nie odwrotnie, w życiu codziennym kuchni potrzebujemy dobrze wyszkolonych kucharzy, z otwartym umysłem na nowości, chęci poznania i rozwoju ludzi, którzy poprzez swoją pasję będą sięgać po nowe rozwiązania, czyli gotujących pasjonatów zawodu,



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

a nie teoretycznie coś wiedzących, ale niemających pojęcia jak zastosować.

Jako przedstawiciel pracodawcy branży gastronomiczno hotelarskiej, wymagałbym zmiany programu szkolenia młodzieży tak, aby teoria wpajana przez pedagogów (tak przede wszystkim pedagogów) była poparta wiedzą, czyli praktyków pracujących czynnie w zawodzie min 10 lat. Taki багаż doświadczeń zawodowych pozwala, bowiem po pierwsze na pozyskanie szerokiej wiedzy zawodowej, a po drugie daje możliwości przekazywania jej innym. Dlaczego piszę o wykładowcach zawodu, teoretycy? Miałem przyjemność recenzji książki „Efektywny nauczyciel zawodu” i tam przewija się taki właśnie obraz naszego grona pedagogicznego, cóż, że ktoś ma wyższe wykształcenie zawodowe, skoro poparte jest ono wiedzą czysto teoretyczną, dodatkowo ktoś tworzy podręczniki – teoretycy, którzy, w większości prawdopodobnie nie byli nawet w profesjonalnej kuchni, a co dopiero mówić o pracy w takowej.

Może należy spojrzeć dookoła, jak to się dzieje w innych krajach gdzie kultura gastronomii jest znacznie bardziej rozwinięta i ma podłoże praktycznie historyczne.

Młodzież w krajach zachodnich spędza dużo mniej czasu w szkole na wszelakich zajęciach merytorycznych a więcej w zakładach pracy. W naszym kraju jest to domena szkół zasadniczych. Jeśli ktoś wybiera ten zawód, to na nauce zawodu powinny być skupione programy nauczania. Program nauczania powinien być odzwierciedleniem drogi zawodowej,

wszystkich sekcji w kuchni z uwzględnieniem standardów światowych, co pozwoli na dobrze wyszkoloną kadrę, a absolwentom na możliwości pracy również poza naszym krajem.

Takie podejście do szkolenia wymusi naukę zawodu w kilku następujących po sobie etapach naturalnych w kuchni. Od pomocy kuchennej poprzez wszystkie szczeble do szefowskich szlifów włącznie. Pozwoli także na obserwacje możliwości interpersonalnych ucznia. Być może będzie świetnym rzeźnikiem, ale nie koniecznie kucharzem. Może się zdarzyć, iż po kilku miesiącach okaże się, że w ogóle nie nadaje się do pracy w zawodzie. Takie przypadki łatwo zauważy doświadczony Szef, ale nie osoba niepracująca, na co dzień w środowisku bez możliwości doświadczenia podobnych zdarzeń w kuchni.

Jednakże, aby taki program mógł zostać wdrożony musi być on poparty praktyczną wiedzą z zakresu kolejnych etapów przedstawionego przykładu.

W dalszym życiu zawodowym absolwent ma ukierunkowanie, co musi szlifować w swoim warsztacie, aby awansować na kolejne stanowiska.

Dużym problemem jest towaroznawstwo, którego przyczyną jest głównie budżet. Na dzień dzisiejszy produkty spożywcze na zajęcia praktyczne zabezpieczają uczniowie, mając ogra możliwości finansowe. Na zajęciach przerabia się podstawowe receptury, uczniowie mają bardzo ograniczony dostęp do produktów, droższych nie wspominając o produktach niszowych.



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Absolwent szkoły musi być w pełni samodzielnym pracownikiem, a nie uczyć się dopiero po skończeniu szkoły. Musi posiadać umiejętności podstaw kulinarnych:

- trzymania noża i posługiwania się nim!!!!!!!

Tak nie ma się, czemu dziwić obserwując praktykantów przychodzących do hotelu ok 50 osób tygodniowo okazuje się, że 90% uczniów klas II-IV nie umie posługiwać się podstawowym sprzętem, jakim jest w kuchni NÓŻ. Jest to pierwsza umiejętność, jaka powinna być nauczona w I klasie, ponieważ jest to nierozzerwalna codzienność pracy w kuchni, a z powyższego wynika, że skoro w II klasie nie potrafią to znaczy, że nie ma, komu nauczyć uczniów tej podstawowej sztuki.

- higieny i bezpieczeństwa pracy

Nauczania organizacji pracy na stanowisku, bieżącego utrzymania czystości w miejscu pracy, ważne nie tylko z punktu widzenia bezpieczeństwa produktu.

- podstaw Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz HACCP,

Oczywiście każdy zakład gastronomiczny szkoli nowych pracowników w tym zakresie, ale elementarne podstawy, pomogą w zrozumieniu procesów.

- znajomość niezbędnego minimum warzyw i owoców.

W dzisiejszych czasach znajomość marchewki i cebuli nie jest wystarczająca. Otwarcie rynków, roz-

wój gastronomii z otwarciem na kuchnie świata doprowadziło do rozszerzenia oferty o wszelakie, najbardziej wymyślne owoce i warzywa dostępne na świecie. Uczniowie myślą pomelo z melonem, nie wiedzą, iż Polska jest jednym z potentatów uprawy szparag wspaniałych niedocenionych u nas warzyw.

- znajomość obróbki wstępnej powyższych

Podstawowe umiejętności obróbki wstępnej tak, aby maksymalizować wydajność pracy i minimalizować koszty.

- znajomości produktów nabiałowych

Zapoznanie z najczęściej stosowanymi obecnie w gastronomii produktami nabiałowymi, serami, produktami mlecznymi wraz z ich zastosowaniem w kuchniach regionalnych.

- znajomości produktów zbożowych

Zapoznanie i wykazanie różnic w produktach zbożowych. Przykładem doskonałym jest ryż, występujący w wielu gatunkach, coraz bardziej powszechnie dostępnych, z pokazaniem zastosowania poszczególnych z nich. Również otwartość, czym można go zastąpić, aby danie zmieniło charakter np. zastosowanie polskiej tradycyjnej kaszy zrobionej w stylu risotto tak, aby zachować polski charakter potrawy.

- znajomość technik rozdrabniania wraz z zastosowaniem

Zgodnie ze światowymi nomenklaturami, pozwala na łatwy przepływ zadań wyznaczonych pracowni-



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

kowi, uczniowie w szkole powinni uczyć się sposobów krojenia i przygotowania warzyw i owoców.

- znajomość elementów mięs zwierząt rzeźnych wraz z zastosowaniem

Oczywiście w dzisiejszych czasach odchodzi się od pełnego rozbioru tusz mięsa (zwłaszcza dużych ras), jednakże ważnym jest poznanie choćby teoretyczne budowy tuszy i jej podziału wraz z zastosowaniem elementów w kuchni, oraz obróbka elementów poszczególnych na porcje kulinarne.

- znajomość rozbioru drobnych tusz zwierząt i drobiu na elementy kulinarne z ich zastosowaniem

Podobnie jak w przypadku dużych zwierząt rzeźnych znajomość rozbioru tuszy na elementy kulinarne, umiejętność wytrybowania małej tuszki jest niezwykle przydatna.

Wystarczy nauczyć się jednego gatunku drobiu i jednego gatunku tuszki zwierzęcej a każdy następny jest zbudowany tak samo.

-znajomość podstawowych ryb i owoców morza i sposobów ich sprawiania

Skorupiaki i owoce morza nie są w dzisiejszych czasach czymś szczególnym, są używane w każdej kuchni restauracyjnej w związku, z czym powinny znaleźć się obowiązkowo w programach nauczania zawodowego, podstawowe umiejętności pracy z takimi produktami, podział ryb i sposoby sprawiania od tuszy, po filety.

- znajomość najczęściej stosowanych ziół i przypraw, wraz z pochodzeniem

Zapoznanie ze świeżymi ziołami powszechnie dostępnymi na rynku i wykorzystywanymi w kuchni, przyprawy nie tylko orientalne(sól i pieprz)

- znajomość obsługi podstawowego sprzętu kuchennego

Zapoznanie z podstawowymi maszynami i urządzeniami tak, aby praca była bezpieczna i młody człowiek bez stresowo mógł zaczynać prace.

- znajomość wykonania podstawowych sosów z poszczególnych grup

Znajomość podstawowych grup sosów, sposobów wykonania bazy

- znajomość podstaw cukiernictwa

Cukiernictwo jest nierozwalne zawodowo z kuchnią. Każdy kucharz musi znać podstawy przygotowania podstawowych ciast, pracy z czekoladą, komponowania deserów. W mniejszych lokalach gastronomicznych gdzie nie ma pracowni cukierniczej szef kuchni musi dbać o „słodką część” produkcji i łączy swoje stanowisko garmażera z deserantem więc myśląc poważnie o przyszłości młodych adeptów sztuki kulinarnej należy pozwolić na zapoznanie się z podstawowymi zagadnieniami z dziedziny cukiernictwa.

- podstaw winiarstwa

W zakresie podstaw kompozycji z potrawami.



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek - najlepsza inwestycja

- sposobów podawania dań

Śledzenie trendów gastronomii światowej, w dzisiejszych czasach dostępność mediów powinna zostać wykorzystana również w szkolnictwie, bogata oferta profesjonalnych książek przekładów zagranicznych, czasopism (prenumerata dla szkół), czy wreszcie dostępność Internetu.

Reasumując należy zacząć od przeanalizowania programów nauczania i dostosować je, nie do potrzeb szkolnictwa, a do potrzeb dzisiejszej gastronomii, tym samym wychodząc naprzeciw pracodawcom, szkoląc młodych, ambitnych profesjonalistów.

Warto wspomnieć również, że nie tylko braki wiedzy zawodowej, ale również wyposażenie naszych szkół daje wiele do myślenia. Jest głównie szerokim polem do popisu dla MEN.

W tym punkcie ujęte jest doskonale sedno sprawy. Po pierwsze brak funduszy na wyposażenie pracowni technologicznych w szkołach (dążenie do stworzenia klas profesjonalnych - miałem okazję osobiście taką szkołę odwiedzić w Luxemburgu i czułem się w jak świetnie wyposażonej kuchni hotelowej), następnie brak funduszy na dobre produkty spożywcze często zastępowane substytutami (najczęściej uczniowie sami kupują produkty na zajęcia - we wspomnianej szkole luxemburskiej działa to, jak w hotelu „market lista” surowce przywożone do szkoły i przerabiane podczas zajęć), po wtóre bibliografia faktycznie ta z lat 60-90. W większości przypadków nienadająca się do wykorzystania, zwieczona przez nomenklaturę PRL, jak zrazy mini-

sterskie, kotlety kapitańskie, śledzie po japońsku itp. dziwologii kulinarne nieznane nigdzie poza demoludami. Natomiast stare książki i skrypty poznawczo - historycznie, jako tło rozwoju gastronomii i nowe trendy w świeżych publikacjach mistrzów, dobrych pismach branżowych i Internecie są nieopisanym bogactwem wiedzy inspiracji i kreatywności. MEN powinno dogłębnie przeanalizować wyniki publikacji i wyciągnąć daleko idące wnioski, jeśli nie zmieni się sposób kształcenia kadr nauczycieli zawodowych, młodzi ludzie będą mieli dużo mniejsze szanse na osiągnięcie rozwoju i sukcesu zawodowego niż ich rówieśnicy na świecie gdzie szkolnictwo zawodowe jest doskonale rozwinięta a nauczycielami zawodu są ludzie praktycznie pracujący w zawodzie, stworzenia centrum kształcenia byłoby pierwszym krokiem do rozwoju szkolnictwa zawodowego i szansą zarówno dla nauczycieli jak i uczniów.

Pracownia gastronomiczna, w której uczniowie odbywają zajęcia powinna być doskonale wyposażoną, profesjonalną wzorcową kuchnię ze stanowiskami pokazowymi, odzwierciedlającą prawdziwą kuchnię restauracyjną. „Jak uczyć jazdy samochodem, nigdy do niego nie wsiadając???” Całkowity sukces może być osiągnięty tylko w przypadku dobrze opracowanych, fachowych i ciekawych wykładów, które pozwolą na rozbudzenie fantazji uczniów i ciągną chęć poszukiwań.

Bardzo ważnym aspektem oczekiwanym u absolwenta jest rozbudzona chęć poznania, otwartość umysłu na poszukiwania nowych rozwiązań, dalsza naukę w efekcie prowadząco do rozwoju i awan-



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

su. Trzeba zastanowić się ile % uczniów zostaje po skończeniu szkoły w tym trudnym i ciężkim zawodzie, być może połowa pozostałaby gdyby nauczyciele zaszczyli w nich miłość do zawodu, czyli tacy, którzy sami swój zawód kochają, chcą go pogłębiać a później przekazywać. Słusznym jest stawiać tezy, iż nauczyciele powinni dążyć do swojej samoświadomości zawodowej i rozwoju, co przyszłościowo zostanie przełożone zarówno na lepiej wyszkoloną kadrę nauczycieli zawodu jak i relacje nauczyciel-uczeń. Pozwoli również na osiągnięcie sukcesu, czyli dobrze wyszkolona kadra młodych adeptów sztuki kulinarnej, na których z kolei oczekujemy my przedstawiciele branży gastronomicznej.

Istotną rolę w właściwym przygotowaniu uczniów w sferze merytorycznej mają na pewno podręczniki. Biorąc pod uwagę postęp jaki na przestrzeni lat można zauważyć w gastronomii podręczniki, które są podstawą wiedzy nie nadążają z aktualizacją tematyki, oraz nie zawierają dobrze posegregowanych podstaw wiedzy sztuki kulinarnej. Podręczniki w większości, jak nie wszystkie, są pisane przez nauczycieli zawodu, którzy nigdy nie pracowali zawodowo w gastronomii. Niestety swą wiedzę opierają na czystej teorii, czy kolorowych pismach dla pań domu.

Podręcznik powinien zawierać kompendium wiedzy teoretycznej jako mocnej podwaliny przygotowania praktycznego zawodu. Powinien być przynajmniej opiniowany przez czynną zawodowo osobę, o ile nie być przygotowanym merytorycznie.

Podsumowując poszukiwany idealny kandydat, po-

winien posiadać stabilne podstawy wiedzy zawodowej, w określonym zakresie niezbędnych podstaw zarówno teoretycznych jak i praktycznych, dających podłoże do dalszego kształtowania zawodowego, zgodnie z wymaganiami jakie stawiają ciągle wyzwania zawodowe na rynku.

Michał Tkaczyk



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Doświadczenie opiekuna nauczycieli zawodu kucharz, odbywających staże w ramach projektu „Efektywny Nauczyciel sztuki Kulinarnej” w hotelu Sheraton. Osobiste rekomendacje.

Artur Grajber



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Wstęp

Sięgając pamięcią do początków mojej edukacji gastronomicznej z pewną nostalgią patrzę na pierwsze kroki w zawodzie. Gotowanie po pierwszym przejrzaniu podręczników wydawało mi się tajemną magią pełną chemii, wiązań chemicznych, biologii i nauki o człowieku. Czułem się prawie jak lekarz, który musi znać dokładnie budowę całego układu pokarmowego, od składu chemicznego produktów do sposobu ich rozkładu i wpływu wszystkich tych czynników na człowieka i jego funkcjonowanie. Przepisy zawarte w książkach do technologii i towaroznawstwa wydawały się dziełem alchemika z ich recepturami i sposobem wykonania.

Jako pierwsza eksperymentalna klasa w naszej szkole w 1985 r. nie mieliśmy ani jednego dnia praktyk na szkolnych warsztatach – od początku nauki uczyliśmy się zawodu na zajęciach praktycznych poza szkołą i to w najlepszych ówczesnych zakładach.

Tam na bieżąco weryfikowaliśmy wiedzę teoretyczną i praktyczną, wynoszoną ze szkoły z codziennym dniem pracy w zakładzie. Byliśmy coraz bardziej sceptyczni. Różnice, które nasuwały się samoistnie pomiędzy nauką w szkole i miejscem pracy, w wielu przypadkach były wprost swoim przeciwieństwem.

Szkolne „technologie” odbywały się tak naprawdę w domowych warunkach - na „domowych kuchenkach” z tego samego rodzaju drobnym sprzętem. Pierwszy porządny nóż kuchenny w szkole zobaczyłem u przyjaciela, który zaopatrzył się w taki sam

używany nóż, który mieliśmy w zakładzie pracy. To ważna dla mnie osoba - solidny Gerlach z brodą. Wymagał ciągłego ostrzenia ale miał przynajmniej profesjonalny wygląd. Przez trzy lata nauki w szkole zawodowej, z jednej strony musiałem uczyć się by dostawać jak najlepsze oceny, a z drugiej weryfikowałem tą wiedzę natychmiast w zakładzie pracy i większość z niej musiałem klasyfikować jako zupełnie nie potrzebną. Byłem zobowiązany przeciwstawić w swoim umyśle - enzymy trawienne i ich rolę z wiedzą o prawidłowych obróbkach termicznych – czyli jak źle coś podsmażysz i nie dopilnujesz, nie doprawisz i będzie nie smaczne to żadne enzymy ci nie pomogą. W technikum te dysproporcje jeszcze się pogłębiały. Już wtedy wykorzystywałem każdą okazję do zarobienia i nauczenia się czegoś nowego. Wolną chwilę w wakacje spędzałem na kuchni, praktyki natomiast dalej mieliśmy w restauracjach i hotelach po za szkołą. Może to przypadek ale życie zweryfikowało naukę z pracą. Bardzo niewiele osób, które razem ze mną skończyły szkoły zasadnicze i technikum pracowały lub jeszcze pracują w zawodzie.

Nie chcę żeby Państwo mnie źle zrozumieli większość nauczycieli, z którymi się spotkałem traktowało swoją pracę bardzo odpowiedzialnie z sercem i poświęceniem. Pamiętam o nich do dzisiaj ale w tym momencie omawiam nie ich typy charakteru ale przygotowanie praktyczne do nauczania zawodu.

Szkołę opuściłem w przekonaniu posiadania wiedzy teoretycznej, tak naprawdę w większości zbędnej w zawodzie kucharza. Posada dietetyka w szpitalu



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

lach już prawie nie istniała, i proszę mi wierzyć, jak te przekonanie bardzo przydało mi się w życiu!!!

Pierwsze miejsce pracy, w którym szefem był śp. Tadeusz Matysiak - tak naprawdę razem z Hotelem Bristol i jego szefem Kurtem Schellerem były dla mnie najlepszą szkołą życia. Tam nauczyłem się gotować, i zapewniam Państwa że była to naprawdę „szkoła życia” od krojenia, przez terminologię, po naukę o produktach, kończąc na gotowaniu.

Rozwinięcie

Przez wiele lat obserwowałem grupy praktykantów, które zachowywały się w zakładach pracy jak dzieci w czasie pierwszych dni w przedszkolu. Wszystko trzeba było pokazać kilka razy. Żadnych czynności nie potrafiły wykonać samodzielnie i miałem wrażenie że „odwalamy” za szkołę całą praktyczną naukę zawodu.

Z radością i optymizmem zgodziłem się na udział w programie „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej”, w którym jako opiekunowie mieliśmy nauczać nauczycieli zawodu. Zdawałem sobie sprawę, że jest to kropla w morzu potrzeb i dopiero początek nowej drogi, która może kiedyś doprowadzi nas do znacznego podniesienia poziomu gastronomii w Polsce - wydaje się na początku, że to niewiele ale zawsze to jakiś postęp. Chciałem, by przynajmniej już Ci nauczyciele mieli jakiś zarys tego co, w przyszłości czeka uczniów, aby chociaż w pigułce, ale zyskali kontakt z rzeczywistością. A to co w szkole mnie najbardziej irytowało to fakt, że nauczyciel praktycznie nie był potrzebny. Wystarczyła sama

książka, ponieważ nie otrzymywaliśmy praktycznie żadnej wiedzy wychodzącej po za książkę. Nauczyciel natomiast miał tą przewagę, że znał ją prawie na pamięć bądź jego wiedza zawodowa była ściśle związana z tą książką, która w kolei była oderwana od rzeczywistości i już wtedy o kilka lat opóźniona.

Chciałem zainteresować nauczycieli nowinkami i zawodowymi ciekawostkami by sprowokować ich do poszukiwania takowych nowości a tym samym chciałem sprawić by zarażali nimi uczniów. Przecież nasz zawód to ciągle douczanie się, tak jak w modzie tendencje się zmieniają, pojawiają się nowe techniki, nowe produkty i śledzenie tego w obecnej erze wcale nie jest takie skomplikowane. Dostęp do Internetu, wiedza na temat odpowiednich czasopism, kontakt z zawodowcami, katalogi i szkolenia przeprowadzane przez firmy handlujące sprzętem kuchennym i ich salony wystawowe to wszystko w obecnych czasach jest już dostępne.

Rozpoczynający staże nauczyciele mieli już wcześniej skonstruowany plan. Przykładowy składał się z kilku ośmiogodzinnych dni pracy:

3 dni pracy na kuchni zimnej, 4 dni pracy na kuchni gorącej, 2 dni pracy na cukierni, 2 dni pracy na przygotowalni mięsnej, rybnej lub śniadań. Osoba, która nadzorowała nauczyciela w formularzach stażu musiała nanieść uwagi, ja postanowiłem w skrócie po za uwagami rozpisywać też wykonywane czynności .

Układając dzienniki stażu nie można było prze-



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

widzieć dokładnie potrzeb każdego z nauczycieli oraz specyfiki każdego z obiektów, w których miały się one odbywać. Zupełnie inaczej funkcjonują hotele bez rozbudowanej gastronomii, gdzie głównym motorem są śniadania i ewentualnie restauracja, a zupełnie inaczej duże hotele, które mają po kilka restauracji i obsługują duże imprezy cateringowe, zarówno typu indoor i outdoor. Z kolei samodzielne restauracje to zupełnie inne obiekty, o zgoła różniącej się charakterystyce.

Postanowiłem dostosowując się do już gotowego harmonogramu szkolenia dopisać mój własny plan zajęć dla nauczycieli. Rozpocząłem od dwugodzinnego wstępnego panelu podczas którego przedstawiłem oczekiwania, jakie ma szef kuchni w stosunku do praktykantów (bazując na podstawowej wiedzy o obróbkach wstępnych i termicznych). Omawialiśmy organizację pracy w naszym hotelu. W niektórych przypadkach sprawdzałem wiedzę praktyczną, wykorzystując terminologię ogólnoswiatową.

Zajęcia obejmowały podstawową wiedzę odnośnie technik krojenia, sposobu trzymania noża oraz sposobów krojenia warzyw i owoców z ich odpowiednim nazwaniem. Rozwijając to uczyłem też podstawowych zasad wykorzystywania tej wiedzy na kuchni. Wychodząc z założenia, że przepisy to radosna twórczość autora, a opanowane zasady to podstawa do tworzenia ich samemu, chciałem by nauczycieli z tej wiedzy korzystać. Pozwolę sobie przytoczyć dwa przykła-

dy: w każdej sałatce składniki powinny mieć jak najbardziej zbliżony do siebie kształt, danie ma nie tylko smakować ale również wyglądać i to też dotyczy sposobów cięcia. Można by mnożyć tego typu przykłady. Moim celem było pokazanie, że kuchnia to nie tylko wykorzystywanie przepisów ale również zdolność ich tworzenia. Co najbardziej istotne, do tego potrzebne są odpowiednie podstawy. Na zimnej kuchni nauczyciele musieli robić zimne przekąski i sałatki. Następnie przygotować własne pomysły i aranżacje. Nauczyciele poznali zasady przygotowywania terrin, konstruowania zimnych bufetów, rozmieszczania na nich dań. Kuchnia gorąca, to z kolei podstawowe sposoby obróbki termicznej, smażenie, duszenie, pieczenie i gotowanie na parze (rozwinęte również o wolne pieczenie i użycie maszyny do pakowania próżniowego). Wysmażanie steków z polędwicy, podstawowe zasady przygotowywania sosów i zup, także ich podział. Cukiernia to zarówno podstawowe ciasta zasady ich przygotowania oraz dekoracje i aranżacje poszczególnych deserów i całych bufetów. Jeżeli chodzi o przygotowanie ryb, mięsa i drobiu to nie ma lepszej nauki jak własne doświadczenie. W tym przypadku nawet najlepiej przeprowadzona teoria nie zastąpi praktyki. Trzeba wytrybować dziesiątki sztuk drobiu i oczyścić setki ryb, by nabrać praktyki. Nie udało się tego zrealizować w setkach, bo nawet dziesiątki i tak przyprawiły naszym nauczycielom sporo kłopotu. Z racji przeprowadzenia stażu w naszym hotelu postanowiłem rozbudować dział śniadań. Na tym przykładzie starałem się przedstawić zarys struktury organizacyjnej i sposoby działania kuchni. Było to o tyle



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

proste, ponieważ czynności wykonywane podczas śniadań są powtarzalne, ilość składników praktycznie bez zmian, a występujące różnice w wielkościach produkcji nie są duże i ściśle zależą od ilości osób w hotelu.

Wprowadziłem przy tej okazji pojęcie „Mise-en-place” czyli wszelakiego opisywania półproduktów i czynności mającego na celu ujednoczenie i wystandardyzowanie wszelakich czynności na kuchni. Opisywanie dotyczy półproduktów, ich rozmieszczenia w kuchni, ich ilości i jakości. Jest to podstawa działania w każdym z lepszych hoteli i coraz częściej stosowana forma w naszym kraju, a w Europie tak zakorzeniony standard działania że nasze rozpisywanie się o tym mogło by wzbudzić dziwne uśmieszki i nawet niedowierzanie.

Moje wewnętrzne materiały będą dostępne podczas paneli dyskusyjnych i omawianie ich zawartości w tym momencie przedłużało by tylko moje wystąpienie.

Omówiłem kierujące mną powody i sposób, w jaki organizowałem swoją pracę.

Przejdę teraz do omówienia postaw nauczycieli.

Nauczyciele

Generalizując trzeba powiedzieć, że ogólna postawa nauczycieli była pozytywna. Można było jednak rozróżnić kilka grup i może to co powiem nie będzie miłe ale za to uczciwe. Nadane numeracje nie mają żadnego związku z numerami i kolejnością odbywania stażu.

Grupa 1 „Wycieczka”

Na szczęście najmniej liczna. Z pozoru zainteresowani programem i hotelem ale bez wiary w możliwości wykorzystania tej wiedzy w przyszłości. Pojawia się pytanie, czy to w związku z brakiem funduszy, czy też ze względu na nauczaną młodzież? Ciężko mi było to dokładnie zweryfikować. Woleli jak najszybciej zakończyć każdy dzień, nie zadawali pytań, nie dążyli do rozwinięcia przekazywanej wiedzy. Miałem wrażenie że ciekawsze było chodzenie po sklepach i zwiedzanie Warszawy. I z tego względu tej grupie poświęcę najmniej czasu. Należy też być szczerym, jak zauważyłem tego typu podejście, ja też nie rozwodziłem się, nie wychodziłem po za mój własny program i nie wskazywałem dodatkowych możliwości rozwijania się .

Grupa 2- Nazwałem ją „a co mi tam - może się czegoś nauczę”

Najliczniejsza grupa, która moim zdaniem chciała się nauczyć ale ciężko było zacząć, ponieważ w przypadku większości nauczycieli z tej grupy, trzeba by każdemu z zagadnień poświęcić dużo więcej czasu niż mieliśmy do dyspozycji. Praktycznie wszystko o czym mówiłem było dla nich nowością i był to klasyczny przykład nauczyciela, z którymi i ja stykałem się w przeszłości. Niesamowicie miłe i sympatyczne osoby o otwartych umysłach ale praktycznie pozbawione wiedzy praktycznej na odpowiednim poziomie. Czy to przez lokalizację szkoły, brak zrozumienia dyrekcji, brak możliwości obcowania z miejscowymi restauracjami, ich niski poziom wiedzy czy powody finansowe. Dokładnie



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

klasyczny brak pieniędzy na wszystko, niskie pensje, to powoduje, że poświęcanie nawet małej części na samo nauczanie mogło by zachwiać domowym budżetem. To chyba procentowo najsilniejsze powody braku wiedzy. Przy tej grupie widać było jednak zainteresowanie omawianymi tematami. Zadawali pytania dążące do lepszego wyjaśnienia omawianych zagadnień. Starali się jak najwięcej zapamiętać, niestety bazując na szablonie. Mam tu na myśli, że niełatwo było im wyjaśnić, że np. dany przepis na sałatkę, to tylko przykład na to, jak można samemu komponować smaki i składać to w jedną całość. Do tego jest potrzebna wiedza ogólna. Brak tej wiedzy sprawia, że o wiele prościej jest „błysnąć” ciekawymi przykładami i pomysłami, niż w przyszłości mając podstawy, tworzyć takich dań setki. Z ich punktu widzenia nawet te kilka przykładów pozwoli im pokazać coś innego i ciekawego uczniom. Jako działanie na krótką metę skuteczne ale moim zdaniem nauczyciele, którzy będą posiadali większą wiedzę praktyczną będą mogli świadomie kształcić lepiej przygotowaną do pracy w tym zawodzie młodzież. Być może dzięki temu do pracy w zawodzie będzie trafiał lepiej przygotowany absolwent. Może będzie ich mniej niż teraz. Może część z nich stwierdzi że jednak nie jest to praca którą chcą wykonywać ale dużo lepiej dojść do tego wniosku podczas nauki. Na przykład zmienić szkołę i ewentualnie przyszyły zawód, niż zmarnować kilka lat na naukę czegoś czego się w przyszłości nie będzie lubiło, a przez to nie będzie miało serca do wykonywania tej pracy.

Grupa 3 „Więcej”

Muszę się przyznać, że w czasie trwania stażu po raz pierwszy spotkałem nauczycielkę, która miała praktykę w zawodzie kucharz (z tego co pamiętam od trzech lat pracy w zawodzie) i jej koleżanką, która nie posiadała takiego doświadczenia ale poprzez własne zdolności i dążenie do samokształcenia nie za bardzo odbiegała od koleżanki. Te Panie udowodniły, że można działać inaczej na przekór „braku funduszy”. Dowiodły, że własną wiedzą i pasją mogą sprawiać, że młodzież będzie wiedziała więcej. Nie jest tajemnicą i zawsze tak było, że młodzież w wieku dorastania za wszelką cenę chce udowodnić, że nauczyciel w czymś się myli, że wiedza którą im przekazuje jest archaiczna. To co zobaczą w miejscach praktyk może przerastać zakres materiału w szkole i wiedzę nauczyciela. Tylko ugruntowana wiedza zawodowa i praktyka mogą być podstawą do nauczania i ewentualnej dyskusji z uczniem, omówieniem z nim danego przykładu bądź przypadku z którym się spotkał.

W przypadku tej grupy chciałem przytoczyć moje oceny i wnioski z tego stażu, usunąłem nazwiska i imiona ponieważ nie to jest istotą ale chciałem uzmysłwić Państwu, co moim zdaniem jest właściwym kierunkiem:

„Osoba ogarniętą pasją wykonywania zawodu nauczyciela, pełna zapału, maksymalnie skoncentrowana na jak najlepszym wykorzystaniu szansy jaką dawał jej staż.

Pani X posiada wiedzę praktyczną i co najważniejsze teoretyczną, zdobytą podczas pracy w zawodzie kucharza. Bardzo szybko odnalazła się w skompli-



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

owanej strukturze hotelu złożonego z kilku kuchni, przygotowalni i cukierni. Swoją postawą wpływała też na koleżankę podwyższając poziom szkolenia i dlatego postanowiłem zrównać ich szkolenia. Z wprawą i determinacją wykonywała wszelkie polecenia i uzupełniała swoją wiedzę z wybitnym zaangażowaniem, dążąc do poznania jak największej ilości terminów zawodowych i zgromadzenia jak najwięcej szczegółów i ciekawostek, którą mogłaby przekazać uczniom. Z tego powodu zdecydowałem się pozmieniać strukturę kursów u tych dwóch Pań, by jak najszybciej wyrównać poziomy pomiędzy paniami.

Charakteryzując osobę pani X chciałem zwrócić uwagę na: szczególne zaangażowanie, dyscyplinę, organizację pracy, znajomość części terminów kulinarnych i tak ważne w przekazywaniu uczniom – znajomość podstaw pracy takich jak władanie nożem i organizacja pracy na stanowisku.

*Moim zdaniem pani X jest to najlepszy przykład na **nowoczesną nauczycielkę zawodu**, która łączy w sobie całą teoretyczną wiedzę wymaganą przez program, jak również to co nie często się zdarza w polskim szkolnictwie zawodowym – praktyczną wiedzę o wykładanym przedmiocie. Jestem pewny tego, iż gdyby nie ograniczenia programowe i finansowe w szkołach – to uczniowie uczeni przez tą osobę byłyby znacznie lepiej przygotowane do zawodu. Nasuwa mi się też myśl, że to właśnie takie osoby jak pani X z przygotowaniem pedagogicznym i zarazem praktycznym powinny wspólnie z szefami kuchni w przyszłości układać program szkolenia i pisać pod-*

ręczniki, które byłyby adekwatne do naszych czasów jak i do oczekiwań w zakładach pracy.”

Pani Y

„Młoda osoba pełna zapału i zaangażowania. Bardzo dobrze przygotowana teoretycznie do wykonywania zawodu w ramach wytycznych programu. 11 dni w hotelu i zderzenie z kuchenną rzeczywistością zmieniły jej pogląd na wykładany przedmiot. Podobnie jak koleżanka „pochłaniała” przekazywaną wiedzę uzupełniając ją o pojęcia tak oczywiste w codziennej pracy, a zupełnie obce w szkole jak: Mise-en-place, zasady krojenia i techniki przy tym używane, a przede wszystkim organizacja pracy na stanowisku.

Bardzo zainteresowana dekoracją potraw i ogólnym ich wykańczaniem - tak jakby przez to, że staż jest taki krótki chciała zapamiętać najłatwiejsze (najładniejsze- przyp. Autora) elementy pracy. Trochę nie zdając sobie sprawy z tego, że to danie w sobie jest najważniejsze. Co w żadnym wypadku nie było robione specjalnie, ale wynikało z braku wiedzy praktycznej i żądzą jak najszybszego uzupełnienia braków. Starła się jak najwięcej zapamiętać, robić zdjęcia.

Dodatkowo wraz z koleżanką poza stażem obejrzały jeszcze jeden hotel – porównując ich ofertę i style - co moim zdaniem dodatkowo zaświadcza o zaangażowaniu i szczerych chęciach.”

Obie panie, choć różne jeżeli chodzi o wiedzę praktyczną mogą być przykładem na to, jak nauczyciel-



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

ki powinny podchodzić do poszerzania wiedzy, zdobywania nowych doświadczeń i nowoczesnego przekazywania wiedzy. Mam nadzieję że w niedalekiej przyszłości programy nauczania praktycznej nauki zawody będą współtworzyli wspólnie z tego typu osobami również szefowie kuchni.

Tego typu staże powinny być moim zdaniem dwu częściowe. Nauczyciele powinni pracować ponad dwa tygodnie w restauracji a dopiero następnie przez dwa, trzy tygodnie w hotelu. Różne specyfiki pracy w tego typu obiektach poszerzyłyby horyzonty, zapoznając nauczycieli o wiedzę z zakresu a la carte i kuchni bankietowej z jej specyfiką jako imprez wewnętrznych i zewnętrznych, z którymi nauczyciel nie ma możliwości zapoznać się.

Jeszcze jeden aspekt stażu jest godny podkreślenia o ile jest to możliwe ze względu na lokalizację. Mam tu na myśli - poznanie szefa kuchni i nawiązanie znajomości. Daje nauczycielom w przyszłości możliwość osobistego kontaktu i dalszego przekazywania wiedzy - co w szczególności będę czynił widząc prawdziwe zaangażowanie i pasję tych dwóch pań.

Wnioski

Przytoczone przykłady mojego własnego opisu nauczycieli po stażu wyczerpały moim zdaniem już pole do dalszego „poetyckiego” opisu zagadnienia – postaram się teraz w punktach opisać moje wnioski ze stażu .

1) Mam nadzieję, że danie wolnej ręki każdemu z szefów kuchni miało służyć zdobyciu wiedzy, by w niedalekiej przyszłości stworzyć nowy program

nauczania dla nauczycieli i uczniów.

2) Nauczyciele mogliby mieć obowiązek odbywania stażu zawodowego chociażby w wakacje. Elementem motywacji dla nauczycieli do tego mogłoby być dodatkowe finansowanie z ministerstwa, jako np. 13 pensja.

3) Potrzebny jest nowoczesny podręcznik, w którym można by ujednoczyć na cały kraj nazewnictwo kuchenne, opisać standardy dotyczące wymiarów i wyglądu poszczególnych elementów (np. sposobu krojenia warzyw i owoców), właściwych sposobów obróbek kulinarnych w odniesieniu do standardów europejskich, ale jednocześnie musimy zadbać o zachowanie naszej polskości, poprzez naukę o naszych rdzennych produktach i potrawach, możliwości odpowiedniego wykorzystania ich w codziennej pracy. Także poza standardowymi formami w nowoczesnych aranżacjach, dopasowanych do teraźniejszości. Ważną rzeczą przy tego typu pracach jest możliwość, co jakiś czas aktualizacji dzieła.

4) Zakłady pracy, które decydują się na prowadzenie praktycznej nauki zawodu powinny być też w jakimś zakresie, odpowiedzialne za realizację części programu.

5) Przedstawiciele szefów kuchni mogliby być członkami komisji egzaminacyjnych przy egzaminach końcowych – praktycznych.

6) Powinno się stworzyć możliwość dla szkół zatrudniania, czy to w formie konsultantów czy wykładowców – szefów kuchni z odpowiednim



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

doświadczeniem zawodowym i umiejętnościami przekazywania wiedzy.

7) Należy się zastanowić w jaki sposób zachęcać nauczycieli do dalszego zdobywania wiedzy zawodowej, ponieważ moim zdaniem osobiste zaangażowanie jest kluczem do sukcesu w każdej dziedzinie życia nie tylko na kuchni.

8) Może trzeba się zastanowić nad wariantami współpracy ze wszelakimi zrzeszeniami szefów kuchni – by te obligatoryjnie w swoich statutach miały wpisane dzielenie się wiedzą ze szkołami – np. relacje z kuchennych olimpiad i wszelakich konkursów.

Zakończenie

Z mojej strony było to bardzo ciekawe doświadczenie, miałem okazję na własne oczy zaobserwować w jakim stanie znajduje się nasze zawodowe szkolnictwo. Na pocieszenie jednak należy powiedzieć, że zawsze z jakiejś większej grupy uczniów można wyłowić kilka osób, które chcą się uczyć, biorą udział w konkursach zawodowych, po godzinach praktyk przygotowują się do nich i walczą o zdobywanie wiedzy. Widziałem na własne oczy konkursy, w których poziom był wyższy niż w nie jednym „profesjonalnym”.

Z całą pewnością w erze Internetu jest to dużo łatwiejsze niż kiedyś. W obecnych czasach rzadko się spotyka kucharza, który zasłania przed uczniem, to co w tym momencie robi. Ja się śmieję, ale właśnie to po części rozpało moją ciekawość. „Jak on to do jasnej cholery robi ????” – sam miałem taki

przypadek. To, że spotkałem na swojej drodze życiowej wielu znakomitych szefów i miałem możliwość uczenia się od każdego z nich, spoczywa między innymi na moje barki obowiązek odpłacenia się opatrności, a mogę to zrobić tylko w jeden sposób. Dzielić się tym co kocham robić - kocham gotować.

Artur Grajber



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek – najlepsza inwestycja

**Uczenie się oparte na doświadczeniu i doświadczaniu -
przypadek nauczycieli sztuki kulinarnej**

Henryk Mizerek



Fundacja na Rzecz Budowy Społeczeństwa
Oparte na Wiedzy „Nowe Media”
ul. Sosnkowskiego 47, 10-693 Olsztyn



Uczenie się oparte na doświadczeniu i doświadczaniu

- W stronę nowego modelu kształcenia nauczycieli
- Nauczyciel jako refleksyjny praktyk
- Rola doświadczenia i doświadczania w procesie „doskonalenia” zawodowego
- Sztuka nauczania nauczycieli sztuki kulinarnej
- Doświadczenie projektu „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej



Projekt realizowany jest w ramach umowy podpisanej z Ministerstwem Edukacji Narodowej przez Fundację na Rzecz Budowy Społeczeństwa Opartego na Wiedzy „Nowe Media”
ul. Sosnkowskiego 47, 10-693 Olsztyn, tel.: 89 679 02 22, fax.: 89 679 06 79, email: enskwm@fnnm.pl
www.enskwm.fnnm.pl





Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Modele kształcenia nauczycieli

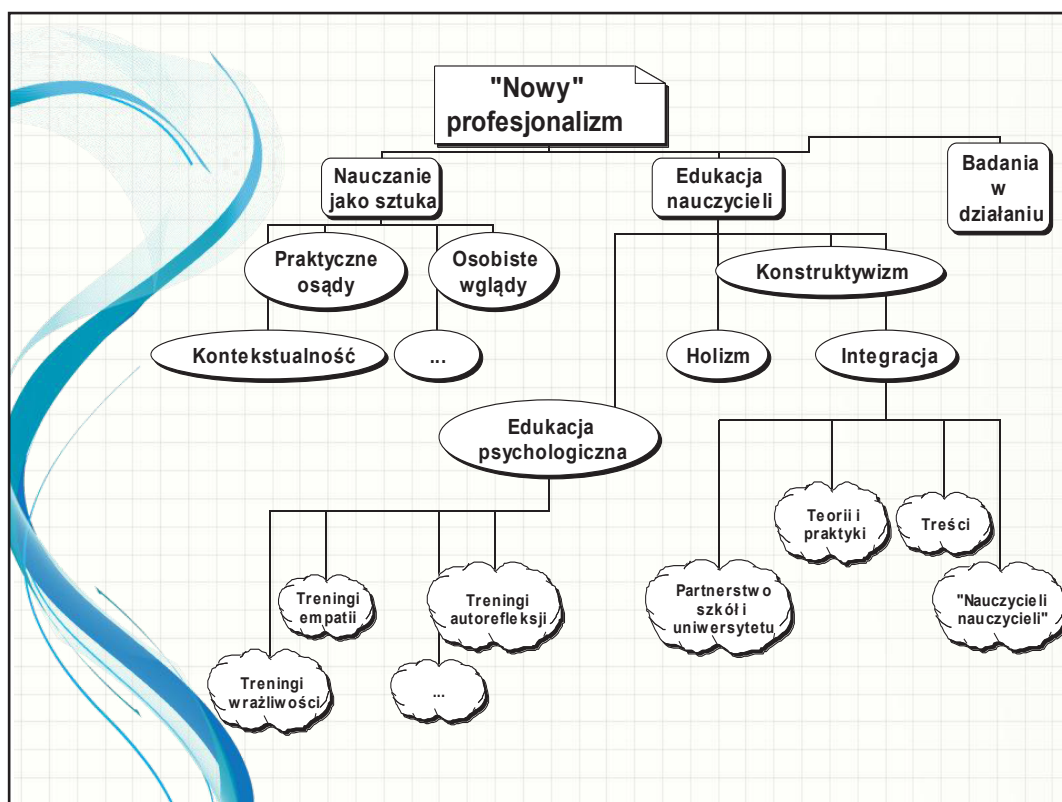
Zdroworozsądkowy	- <i>czeladnik</i>
Aplikacyjny	- <i>adaptacyjny technik</i>
Praktyczny	- <i>refleksyjny praktyk</i>
Krytyczny	- <i>transformatywny intelektualista</i>

Refleksyjny praktyk

szkic do portretu



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja



Uczenie się jako proces rekonstrukcji doświadczenia – implikacje dla praktyki



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

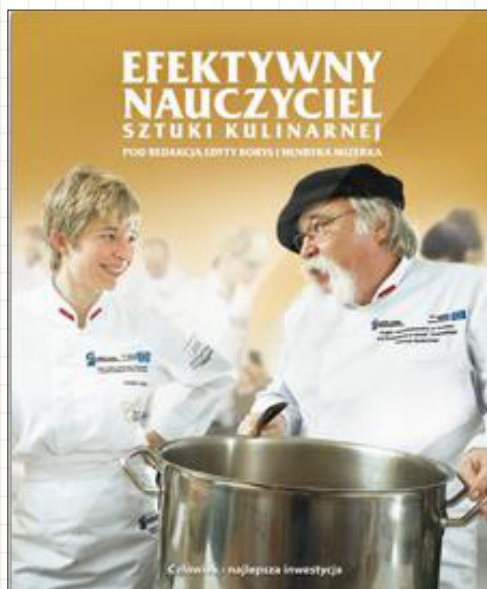




Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Doświadczenie projektu

- Perspektywa opiekunów staży
- Głos uczestników
- Głos koordynatora
- Lekcje na przyszłość



Dyskusja

- Czego nas uczy doświadczenie projektu?



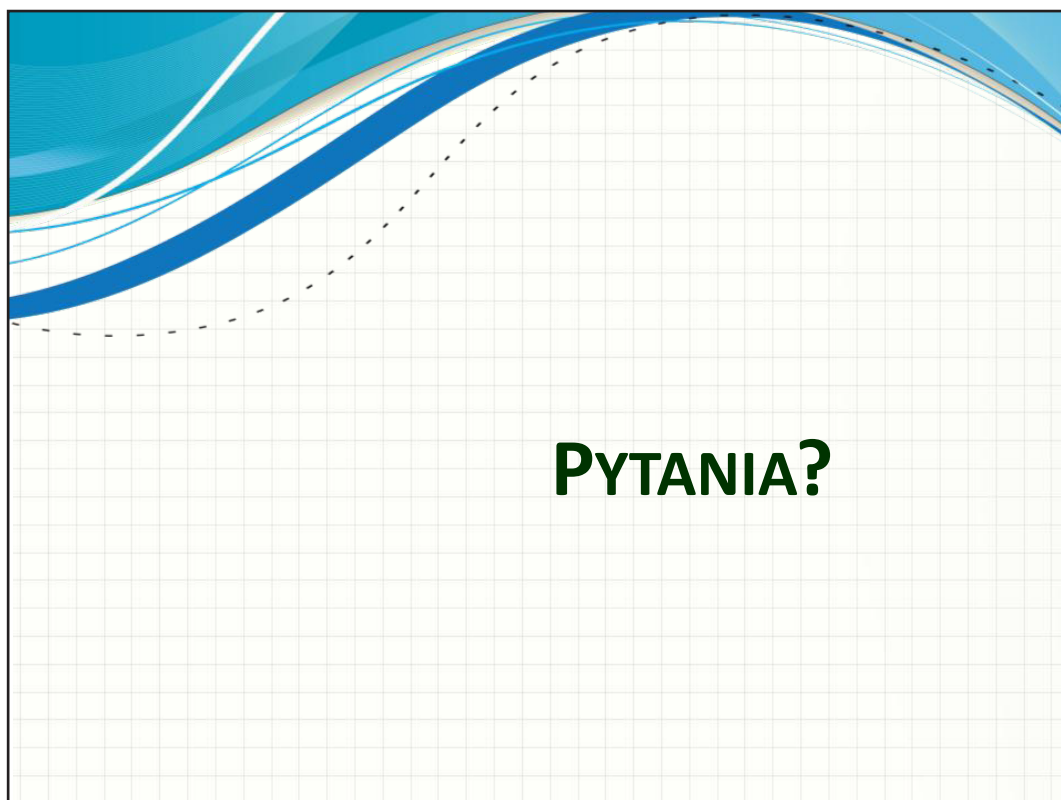


KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Człowiek – najlepsza inwestycja

www.enskwm.fnm.pl



Fundacja na Rzecz Budowy Społeczeństwa
Opartej na Wiedzy „Nowe Media”
ul. Sosnkowskiego 47, 10-693 Olsztyn



Projekt realizowany jest w ramach umowy podpisanej z Ministerstwem Edukacji Narodowej
przez Fundację na Rzecz Budowy Społeczeństwa Opartej na Wiedzy „Nowe Media”
ul. Sosnkowskiego 47, 10-693 Olsztyn, tel.: 89 679 02 22, fax.: 89 679 06 79, email: enskwm@fnm.pl
www.enskwm.fnm.pl





KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Europejska Wyższa Szkoła Sztuki Kulinarnej

Theofilos Vafdis



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Program szkoleniowy zapewnia wykwalifikowanie Szefa Kuchni na europejskim poziomie.

Kursy odbywają się w nowoczesnych salach wykładowych z zapleczem szkoleniowym odpowiadającym najwyższym standardom.

Wykładowcami są uznani najlepsi Mistrzowie Sztuki Kulinarnej, a szkolenia wspomagane są profesjonalnymi materiałami dydaktycznymi, by zapewnić maksymalne efekty nauczania.

Szkolenie trwa 6 miesięcy. Rozpoczyna się w listopadzie każdego roku.

Zjazdy odbywają się dwa razy w tygodniu.

Szef Kuchni:

- Układa Menu
- Nadzoruje wydawanie posiłków
- Organizuje przygotowanie posiłków
- Dbą o artystyczną oprawę i prezentację potraw
- Jest odpowiedzialny za jakość posiłków i higienę kuchni
- Koordynuje i organizuje pracę personelu kuchni

Zakres tematyczny wykładów:

- Sztuka Kulinarna
- Historia gotowania i żywienia
- Elementy cukiernictwa i piekarnictwa
- Tradycyjna kuchnia grecka
- Specjalności kuchni międzynarodowej
- Dekorowane dań
- Rozbiórka i porcjowanie mięsa
- Zasady teorii ekonomii

- Organizacja, wyposażenie i aranżacja kuchni
- Technologia żywienia
- Higiena
- Dietetyka – zasady zdrowego odżywiania
- Organizacja i prowadzenie Restauracji
- Catering
- Układanie Menu
- Zarządzanie personelem
- Kontrola zakupów
- Enologia
- Kosztorys
- Słownictwo branżowe (język angielski i francuski)

Absolwenci szkolenia mogą być zatrudnieni:

- W hotelarstwie
- W gastronomii (placówki zbiorowego żywienia różnego typu)
- W firmach cateringowych
- Na statkach rejsowych
- W kasynie
- W instytucjach publicznych
- Szpitalach
- W tworzeniu prywatnej działalności gastronomicznej i cateringowej

Tematy objęte szkoleniem:

- Food Styling
- Fashion & gourmet cuisine
- Trendy etniczne
- Kreowanie nowych potraw
- Kuchnia śródziemnomorska

Zajęcia praktyczne mają zasadnicze znaczenie w nabywaniu umiejętności uczestników szkolenia



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

oraz wpływ na przyszłe osiągnięcia absolwentów. Są jakby „przedsionkiem” działalności zawodowej.

Biuro Kariery Zawodowej jest odpowiedzialne za organizację i koordynowanie płatnych staży dla studentów oraz gwarantuje zatrudnienie po zakończeniu studiów.

Prawo do uczestniczenia w zajęciach praktycznych posiada każdy student po ukończeniu każdego roku studiów. Odsetek studentów korzystających z praktyk wynosi 95%.

Student po ukończeniu praktyk szkoleniowych:

- Nabiera orientacji w miejscu pracy
- Wprowadza w czyn nabytą wiedzę
- Uzyskuje doświadczenie zawodowe w swoim CV
- Gromadzi opinie i referencje pracodawców
- Tworzy pierwsze zawodowe kontakty z ludźmi branży gastronomicznej

Dni Kariery Zawodowej

Są organizowane każdego roku w ramach **Programu Doskonalenia Zawodowego**, który zapewnia bezpieczeństwo i sukces kariery wszystkich uczniów i absolwentów Szkoły. Za cel mają informowanie o aktualnej sytuacji na rynku Turystyki, Hotelarstwa i Gastronomii. To doskonała okazja na spotkanie porozmawianie z przedstawicielami i dyrektorami dużych firm w celu uzgodnienia warunków zatrudnienia i współpracy.

1. Profesjonalne kursy kulinarne

Roczne koszty każdej specjalizacji:

- **KUCHARSKIE** 3.450 €
- **CUKIERNICZE** 3.150 €
- **F & B MANAGEMENT** 3.300 €
- **BARMAŃSKIE** 1.700 €
- **PIEKARNICZE** 1.200 €

Wpisowe dla każdej specjalizacji wynosi 600€, pozostałe opłaty mogą być dokonywane w systemie ratalnym.

Chef Shop

Specjalistyczny sklep, w którym studenci i absolwenci mogą zaopatrzyć się w profesjonalne branżowe materiały naukowe, książki oraz sprzęt najwyższej jakości.

W Grecji szkolenia praktyczne prowadzą Szeffowie którzy ściśle współpracują ze Szkołą. Konsultują z wykładowcami zasób wiedzy i możliwości studentów. Wśród wykładowców spotykamy również Mistrzów Sztuki Kulinarnej z całego świata.

Szkoły Gastronomiczne posiadają Sponsorów, którzy wspomagają edukację. Dostarczając darmowe próby produktów uczą od podstaw, jak ważna jest jakość surowców w gastronomii.

W Polsce edukacja w szkołach gastronomicznych wygląda inaczej, nie współpracują z uznanymi Szeffami Kuchni, co jest dużym niedopatrzeniem. Wykładowcy powinni nieustannie brać udział w seminariach doszkalających, by nadążyć za drastycznymi zmianami w branży.



Konferencja współfinansowana ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
Człowiek - najlepsza inwestycja

Państwo polskie powinno bardziej wspomagać szkoły gastronomiczne za pomocą dotacji, traktując to jako inwestycję na w ciągle rozwijającą się branżę turystyczną, której gastronomia jest podstawą.

Elementy gotowania powinny być zawarte w programie nauczania wczesnoszkolnego, by owoić uczniów z podstawami zdrowego odżywiania.

Szkoły powinny organizować wymiany międzynarodowe, by stale rozszerzać horyzonty umysłowe uczniów.

Bardzo istotne są konkursy kulinarne i wykładowcy powinni o tym pamiętać i zachęcać do uczestnictwa w nich.

Wycieczki zapoznawcze do zakładów produkcyjnych są również dużym urozmaiceniem.

Współpraca i ciągły z Klubami i Fundacjami Szeffów Kuchni może być dużą motywacją dla początkujących kucharzy.

Władze szkolne powinny zwracać się o pomoc do organów samorządowych o wsparcie finansowe, ponieważ one wykazują szczególne zainteresowanie regionalnym rozwojem turystyki.

Theofilos Vafidis

