



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

Człowiek- najlepsza inwestycja

**Mirosław Rynduch**

**ekspert kluczowy projektu, szef kuchni hotelu Termy Medical Warmia Park w Pluskach**

**Raport syntetyczny dotyczący  
przeprowadzonych diagnoz początkowych i końcowych u nauczycieli i  
nauczycielek przedmiotów zawodowych uczestniczących w Projekcie  
„Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej- wdrożenie modelu”**

Słowa kluczowe: diagnoza, gastronomia, kuchnia, nauczyciele przedmiotów zawodowych, praktyki w przedsiębiorstwach gastronomicznych; restauracja, sztuka kulinarna, techniki kulinarne, zawód kucharz; wiedza i umiejętności;

## **I. WSTĘP**

Głównym celem projektu „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej- wdrożenie modelu” było opracowanie we współpracy z przedsiębiorcami i szkołami zawodowymi programu doskonalenia zawodowego a następnie podniesienie poziomu kwalifikacji praktycznych i dydaktycznych 45 nauczycieli/nauczycielek przedmiotów zawodowych i instruktorów/instruktoerek praktycznej nauki zawodu kucharz i pokrewnych poprzez m.in. 5 dniowe przygotowanie do praktyk, oraz udział nauczycieli w praktykach odpowiednio po 5 dni w kuchniach hotelowych i restauracyjnych w Polsce. Moim zdaniem zamiar realizatora został zrealizowany w 100%. Poniżej przedstawiłem analizę zbiorczą z monitoringu merytorycznego praktyk oraz przeprowadzonych diagnoz końcowych wraz z autorską analizą

## **II. METODOLOGIA BADAŃ DIAGNOZY WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI W ZAKRESIE SZTUKI KULINARNEJ**

Nauczyciele i nauczycielki biorące udział w projekcie zostali/ły dwukrotnie poddani/e testom i ocenom z zakresu wiedzy i umiejętności praktycznych z zakresu sztuki kulinarnej (diagnoza in oraz

---



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

out):

- 1) przed rozpoczęciem praktyk i przed 5-dniowym przygotowaniem do praktyk;
- 2) po odbyciu 10 dniowych praktyk w kuchniach restauracyjnych i hotelowych (po 5 dni).

Wykorzystano 4 narzędzia pomiaru. W testach i sprawdzaniu umiejętności praktycznej - przed rozpoczęciem praktyk i po ich zakończeniu - wzięło udział łącznie 45 nauczycieli i nauczycielek przedmiotów zawodowych zawodu kucharz (i pokrewnych) z całej Polski (w pięciu grupach dziewięcioosobowych), w tym 38 kobiet i 7 mężczyzn. Uzyskane wyniki poddano analizie porównawczej indywidualnie dla każdej nauczycielki i nauczyciela biorącej/ego udział w działaniach Projektu.

## II.1. Narzędzia pomiaru

1. Test wiedzy teoretycznej był testem wielokrotnego wyboru i składał się z 50 pytań, sprawdzając zakres wiedzy z obszaru sztuki kulinarnej. Test zawierał pytania otwarte oraz zamknięte - 3 odpowiedzi do wyboru - z których prawidłowa mogła być odpowiedź 1, 2, 3 lub żadna. Czas pracy z testem to 45 minut. Wyniki przedstawiono w analizach jako procent prawidłowych odpowiedzi.
2. Test praktyczny aktualnych technik kulinarnych. Nauczyciele i nauczycielki w czasie testu rozdrabniali/ły różne warzywa zgodnie z aktualną sztuką kulinarną z zastosowaniem 4 powszechnych europejskich technik (przykładowe zadania sprawdzające: pokroić marchewkę *batonnet*, marchewkę *vichy*, pietruszkę *paysanne*, ziemniak *pont neuf*, marchewkę *julienne*, seler *brunoise*, sałatę *chiffonade*, ziemniak *pailles*, marchewkę *mirepoix*, ziemniak *noisettes*, ziemniak *rissolees*, ziemniak *parisienne*, ziemniaka *maxime*, marchewkę *macedoine*, ziemniak *fondantes*, ziemniak *parmentier*, cebulę do zupy cebulowej). Oprócz technik krojenia sprawdzano znajomość podstawowych technik gastronomicznych (wykrawanie kulinarne kurczaka lub obróbka ciepła steka). Test trwał 30 minut. Z pięciu ocen cząstkowych - za każdą technikę (w skali od 1-niedostateczny do 6-celujący) wyciągano średnią arytmetyczną.
3. Ocena pracy grupowej, polegającej na przygotowaniu i podaniu 2 potraw stworzonych na bazie produktów wskazanych przez mnie w formule *black box*. Każda z pięciu dziewięcioosobowych grup została podzielona na dwie podgrupy. Każda podgrupa miała za zadanie przy-



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

gotowanie dowolnej potrawy zawierającej produkty wskazane przez eksperta. Na wykonanie całego zadania (od wręczenia zadania do wniesienia potrawy) grupa miała 75 minut. Dokonano oceny jakościowej wykonania zadania, wskazując mocne i słabe strony pracy całej grupy i poszczególnych zespołów w ramach grupy.

4. Ocena wykonania prezentacji dydaktycznej. Zestawy zadań zostały ponumerowane. Na początku dnia każdy/a z uczestników/uczestniczek diagnozy wylosował/a zestaw i kolejność wystąpień, na przygotowanie i prezentację dania każda nauczycielka/nauczyciel mieli po 12 minut. Dla uczestników/uczestniczek zostały przygotowane losowe zestawy prostych potraw, półproduktów, podstawowych procesów (np. sos holenderski, sos *bearnaise*, sos pieprzowy, tapenade z czarnych oliwek, sos czerwonego wina, sos *carbonara*, sałatka z filetowanymi cytrusami, sos beszamelowy, sos pomidorowy naturalny, sos z czerwonej cebuli, sałatka caprese z redukcją balsamiczną, *ratatouille*, tatar z łososia wędzonego na pumperniklu, sorbet cytrynowy, tatar wołowy, sałatka tabbouleh, sałatka z grillowanym kurczakiem, krewetki w maśle czosnkowym, carpaccio z polędwicy wołowej, tatar ze śledzia). Każda/y z uczestniczek/ków oprócz wykonania zadania w sposób praktyczny miała/ł omówić/opisać wykonywane zadanie, przekazując informacje dydaktyczne grupie (zachowując odpowiednie interakcje jak między nauczycielem/lką a uczniami/cami) (Ocena pracy pod kątem dydaktycznym została przedstawiona w raporcie eksperta dydaktycznego). W czasie wykonywania prezentacji oceniano (w skali od 1-niedostateczny do 6-celujący) następujące obszary: Mise-en-place, Receptura, Technika wykonania, Prawidłowe instrukcje, Smakowanie/doprawianie, Sposób podania. Z uzyskanych wyników wyciągnięto średnią arytmetyczną (zestawienia na wykresach).

## II.2 Metody analizy wyników

Wyniki porównano i analizowano z użyciem podstawowych funkcji programu Microsoft Excel



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III. ANALIZA DANYCH

W celu zbadania potrzeb oraz kwalifikacji uczestników i uczestniczek projektu w Projekcie założono przeprowadzenie diagnozy początkowej -In (przed rozpoczęciem praktyk) i końcowej -Out (po zakończeniu 5 dniowego przygotowania i 10 dniowych praktyk) wiedzy i umiejętności praktycznych nauczycieli i nauczycielek.

W czasie diagnozy przeprowadziłem dla 45 uczestników i uczestniczek Projektu zaplanowane działania diagnostyczne, na które składały się: przygotowanie i przeprowadzenie testu wiedzy z zakresu sztuki kulinarnej, diagnoza umiejętności praktycznych z zakresu bazowych procesów w kuchni oraz zadania grupowego, polegającego na przygotowaniu 4 potraw (na jedną diagnozowaną 9 osobową grupę) według pomysłu/receptury uczestników/ek (na zasadzie black box). Kolejnym etapem diagnozy było wykonanie przez uczestniczki i uczestników prezentacji dydaktycznej związanej z klasycznymi technikami kucharskimi - prezentacje zostały ocenione przeze mnie pod względem zawodowym.

#### III.1. Analiza wyników

Poniższa tabela zawiera zestawienie: średnich wyników przeprowadzonego testu teoretycznego, testu praktycznego technik kulinarnych oraz prezentacji dydaktycznej, wykonanych przez 45 nauczycieli i nauczycielki przedmiotów zawodowych zawodu kucharz (i pokrewnych) w czasie diagnozy początkowej i końcowej w projekcie „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej- wdrożenie modelu”

Tabela 1. Diagnoza in i out – zestawienie wyników

Uzyskane wyniki Oceny	Test teoretyczny (% poprawnych odpowiedzi)		Średnia ocena (1-niedostateczny do 6-celujący)			
			Kucharz Techniki krojenia		Kucharz Prezentacje dydaktyczne	
	In	Out	In	Out	In	Out
<b>Średnia</b>	33%	91%	1,77	4,89	2,24	4,89
<b>Mediana</b>	32%	90%	1,60	4,90	2,17	4,92
<b>Odchylenie standardowe</b>	0,11	0,05	0,20	0,16	0,53	0,42
<b>Minimum</b>	10%	76%	1,20	4,30	1,00	3,50
<b>Maksimum</b>	54%	98%	2,80	5,20	3,33	6,00

In- diagnoza początkowa, Out- diagnoza końcowa

Źródło: badania własne

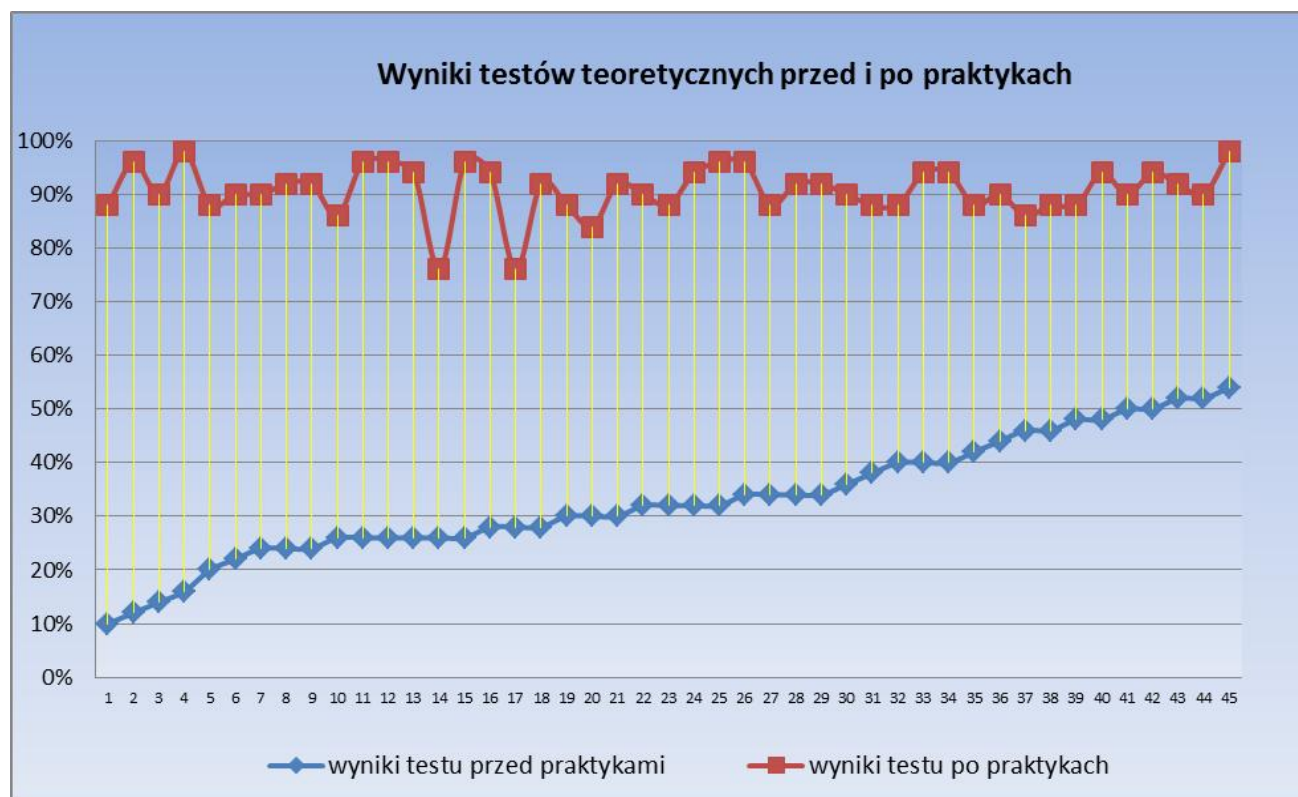


Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

### III.1.1 Wyniki oceny wiedzy teoretycznej nauczycieli i nauczycielek przedmiotów zawodowych zawodu kucharz uzyskane podczas diagnozy.

Wyniki przeprowadzonych testów wiedzy w diagnozie końcowej wykazały istotny przyrost w porównaniu do wyników testów przeprowadzonych przed rozpoczęciem doskonalenia. Nauczyciele i nauczycielki odpowiadali/ły poprawnie średnio na 91% zadanych pytań, w porównaniu z ilością prawidłowych odpowiedzi w teście podczas diagnozy In na poziomie 33%. W czasie diagnozy końcowej niektóre/rzy z nauczycielek/nauczycieli miały/eli problem z odpowiedzią na pytania „co to jest Chateaubriand?”, „co to jest grissini?”, „z jakich składników przygotujesz creme caramell?”, „jak przygotujesz risotto z warzywami?”, „co to jest pilaw?”.

Poniższy wykres przedstawia zestawienie wyników, przedstawionych jako rocent poprawnych odpowiedzi.



Wykres1. Wyniki oceny wiedzy teoretycznej 45 nauczycieli/ek przedmiotów zawodowych zawodu kucharz (i pokrewnych) w czasie diagnozy początkowej i końcowej.

źródło: badania własne



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

### III.1.2 Wyniki oceny znajomości aktualnych technik kulinarnych

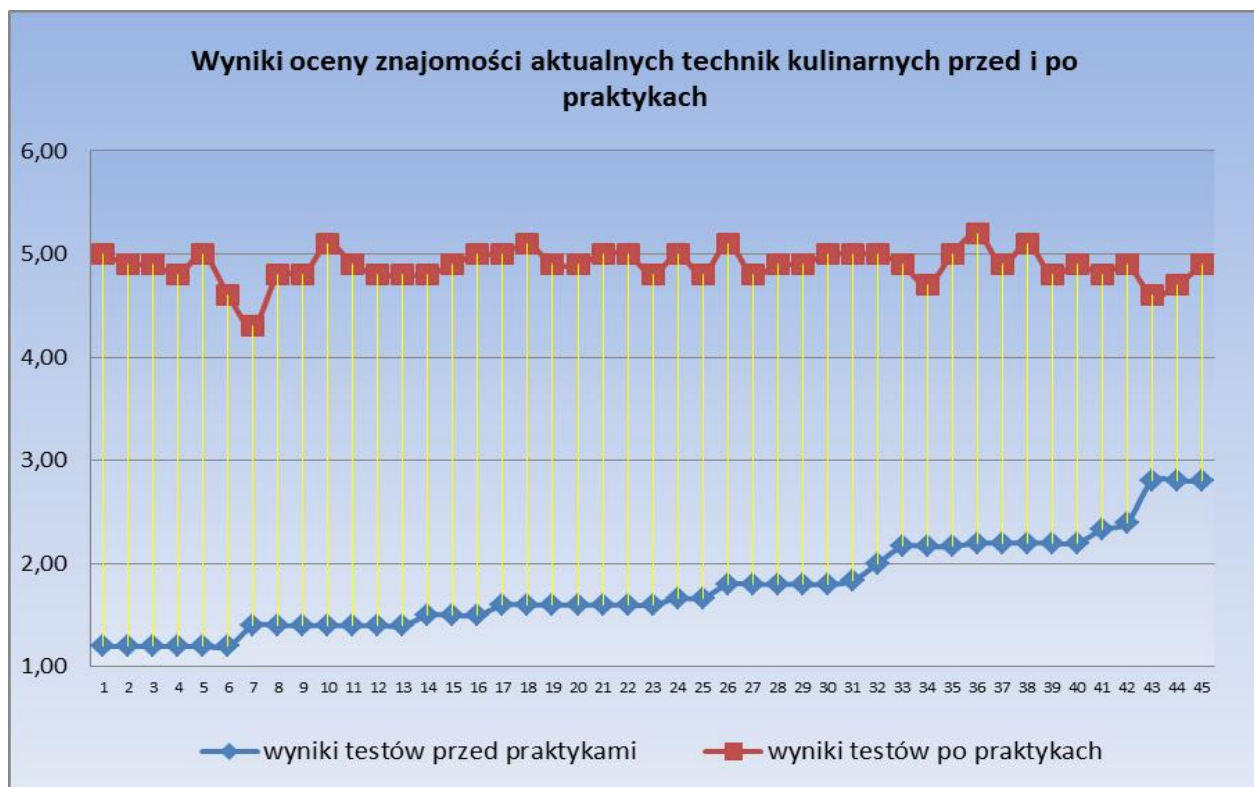
Projekt zakładał diagnozę początkową i końcową umiejętności stosowania aktualnych technik kulinarnych. W czasie diagnozy początkowej zadanie to sprawiło duży problem większości uczestników i uczestniczek. Ocenilem znajomość tych technik przez nauczycieli i nauczycielki na średnią ocenę 1,77 (w skali od 1 - niedostateczny do 6 - celujący). Dzięki przygotowaniu do praktyk w Pomorskiej Akademii Kulinarnej pod okiem mistrza Krzysztofa Szulborskiego oraz w efekcie praktyk zrealizowanych w najlepszych polskich restauracjach i hotelach analizowane umiejętności znacząco się poprawiły. W czasie diagnozy końcowej umiejętności te ocenilem na średnią ocenę 4,89. Istnieje jednak dalsza potrzeba doskonalenia tych technik.

W czasie diagnozy końcowej zdarzały się jeszcze niewielkie błędy techniczne, obniżające ocenę za wykonanie zadania: lekko przypalony omlet hiszpański, warzywa w minestrone trochę rozgotowane, minestrone nie zawsze dobrze doprawione. Jednak w większości zadania wykonane były prawidłowo. U wszystkich nauczycieli i nauczycielek zanotowałem wysoki przyrost umiejętności z zakresu aktualnych technik kulinarnych.

Poniższy wykres przedstawia średnie wyniki (w skali 1-niedostateczny, do 6 - celujący) uzyskane w czasie diagnozy początkowej i końcowej. Wynik przedstawiono jako średnią arytmetyczną ocen w poszczególnych obszarach.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Wykres 2. Wyniki oceny znajomości aktualnych technik kulinarnych 45 nauczycieli/elek przedmiotów zawodowych zawodu kucharz (i pokrewnych) w czasie diagnozy początkowej i końcowej  
źródło: badania własne

### III.1.3. Wyniki oceny wykonania zadania grupowego

Uczestnicy i uczestniczki Projektu w ramach zadań praktycznych w czasie diagnozy in i out wykonywały/li zadania grupowe w grupach 4-5 osobowych. Formuła zadania „black box” polegała na użyciu do wykonania potrawy składników wskazanych przeze mnie (z możliwością dobrania innych według wiedzy/intuicji nauczycielek i nauczycieli). Taka formuła zadania wymagała od uczestników i uczestniczek Projektu wiedzy kulinarnej dotyczącej szeroko rozumianej kuchni europejskiej ale także - a może przede wszystkim - umiejętności planowania, organizacji i współpracy z koleżankami i kolegami z zespołu. Celami tak skonstruowanego zadania były: sprawdzenie umiejętności pracy w grupie, tworzenia receptur na podstawie podanych losowo surowców oraz wykonywania potraw na podstawie wykreowanych receptur; sprawdzenie czy udział



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

w praktyce realizowanej w kuchniach restauracyjnych i hotelowych przyniósł efekty związane z planowaniem i pracą nad stworzeniem kompletnego menu.

Diagnoza początkowa (w pięciu grupach po 9 osób, w każdej grupie 2 podgrupy po 4-5 osób, razem 10 grup testowych) wykazała, że nauczyciele i nauczycielki sztuki kulinarnej mieli/ały duże problemy w zakresie pracy grupowej według ustalonego harmonogramu.

Wśród najbardziej rażących problemów należy wymienić:

1. Niewłaściwą obróbkę wstępną surowców mięsnych (przykłady: nie usunięte pióra z surowców drobiowych, polędwiczki wieprzowe nie oczyszczone ze ścięgien i powięzi).
2. Nieznajomość obróbki owoców morza (przykład: nieusunięcie przewodu pokarmowego, pancerza i głowy w krewetkach).
3. Niewłaściwą obróbkę wstępną warzyw i owoców (przykład: niestaranne krojenie warzyw).
4. Brak umiejętności właściwego stosowania procesów termicznych (przykłady: proces smażenia piersi kurczaka z powodu zbyt dużej ilości mięsa na małej i zimnej patelni spowodował, że proces przemienił się w duszenie; źle zastosowana obróbka cieplna spowodowała, że pierś z kaczki po obróbce była gumowata; polędwiczka wieprzowa wyciskana łyżką i smażona w dużej ilości tłuszczu w niskiej temperaturze dała efekt w postaci wysuszonego mięsa).
5. Brak znajomości estetyki potrawy i podstawowych zasad wykonywania potraw europejskich (przykłady: w risotto warzywa pokrojone w długie paski niepasujące do kształtu ryżu, bez dodatku masła, suche).
6. Problemy z właściwym doprawianiem potraw, źle dobrane przyprawy (przykłady: sos do ryb za słony i nie pasujący do dodatków; makaron z warzywami bez smaku; ziemniaki pieczone suche posypane tak dużą ilością ziół, że aż gorzkie; risotto niedoprawione; zbyt duża ilość szafranu psuje smak sosu).
7. Brak organizacji pracy – uczestnicy/czki mieli podany harmonogram wykonywania i podawania potraw. Niestety większość grup podawała wykonywane potrawy długo po wyznaczonym czasie. Uczestnicy i uczestniczki nie potrafili/ły wybrać w grupie swojego lidera i podzielić prac tak, by potrawa trafiła na stół w wyznaczonym czasie, doprawiona i estetyczna. Większość grup podawała przygotowane gorące potrawy na zimnym talerzu, co





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

powodowało, że potrawy w momencie ich podawania do stołu były już zimne.

8. Archaiczne i niedopasowane do potrawy sposoby dekorowania (przykład: do dekoracji małej ilości gorącej potrawy zostały podane 2 duże kawałki zimnego pomidora, zupełnie niekomponujące się ze składnikami potrawy; na talerzu przy gorącym daniu podany zimny filet z pomarańczy z grubo krojoną skórką pomarańczową jako dekoracja, groszek ugotowany i sypany na talerz bez inwencji twórczej; dekoracja z zimnej papryki ułożona na rancie talerza).

Praktyka realizowana w najlepszych polskich restauracjach i hotelach spowodowała, że większość popełnianych błędów została w znacznym stopniu zniwelowana, a w szczególności te, które wymagały od uczestników i uczestniczek pracy grupowej. Zauważyłem, że w trakcie wykonywania powierzonych zadań grupowych uczestniczki i uczestnicy po odbyciu 2 tygodniowej praktyki potrafili/ły już sprawnie: zorganizować pracę w grupie, rozdzielić zadania i tworzyć zwarte zespoły (w których każdy pełnił odpowiednią funkcję), a przygotowane potrawy wydawane były zgodnie z założonym harmonogramem, z zachowaniem wszystkich zasad aranżacji na talerzu (tym razem zawsze gorącym). Potrawy w czasie diagnozy końcowej charakteryzowały się wysoką jakością wykonania i większość wymienionych powyżej problemów nie wystąpiła.

Risotto podane zostało ciekawie, posiadało dobrą konsystencję i smak z dobrze dobranymi dodatkami. Lasagne była dobrze doprawiona, o właściwej konsystencji. Na uwagę zasługiwał filet z łososia, który był soczysty i dobrze doprawiony (soczystość ryby wynikała z zastosowania nowoczesnych technik kulinarnych). Stek z polędwicy wysmażony był prawidłowo. Sos holenderski posiadał właściwą konsystencję i smak, idealnie komponował się z dobrze przygotowanym filetem z łososia. Picatta ze schabu przygotowana na wysokim poziomie. Sos czerwonej cebuli przygotowany poprawnie, ciekawie, o wyszukany smaku. Warzywa użyte jako dodatek do dania idealnie komponowały się z potrawą. Dodatki takie jak puree ziemniaczane wykonane były prawidłowo i smacznie. Wszystkie dania podane były nowocześnie i ciekawie.

Zdarzały się jeszcze niewielkie błędy takie jak przypalenie (np. lasagne), dominowanie



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

niektórych składników (przykład: w risotto - smak wina, sos do ryby ze zbyt mocną nutą kwasowości), nieodpowiednie dobranie proporcji (np. surówka z dominującym smakiem kwaśnym). Były to już jednak błędy drobne.

Należy stwierdzić, że udział w praktykach przyniósł nadzwyczajną poprawę wszystkich cech, które wymagane są od dobrego kucharza, a tym bardziej nauczycieli/lek przedmiotów zawodowych, którzy odpowiadają za jakość przygotowania zawodowego i szanse uczniów i uczennic na rynku pracy (potencjalna kadra przemysłu gastronomicznego). Można oczekiwać, że praktyki w najlepszych polskich hotelach i restauracjach przekonały i zainspirowały nauczycieli/lki do dalszego doskonalenia się w sztuce kulinarnej. Potwierdzają to moje rozmowy z nauczycielami i nauczycielkami, w których wyrazili/ły chęć uczestnictwa w kolejnych projektach o zbliżonym profilu.

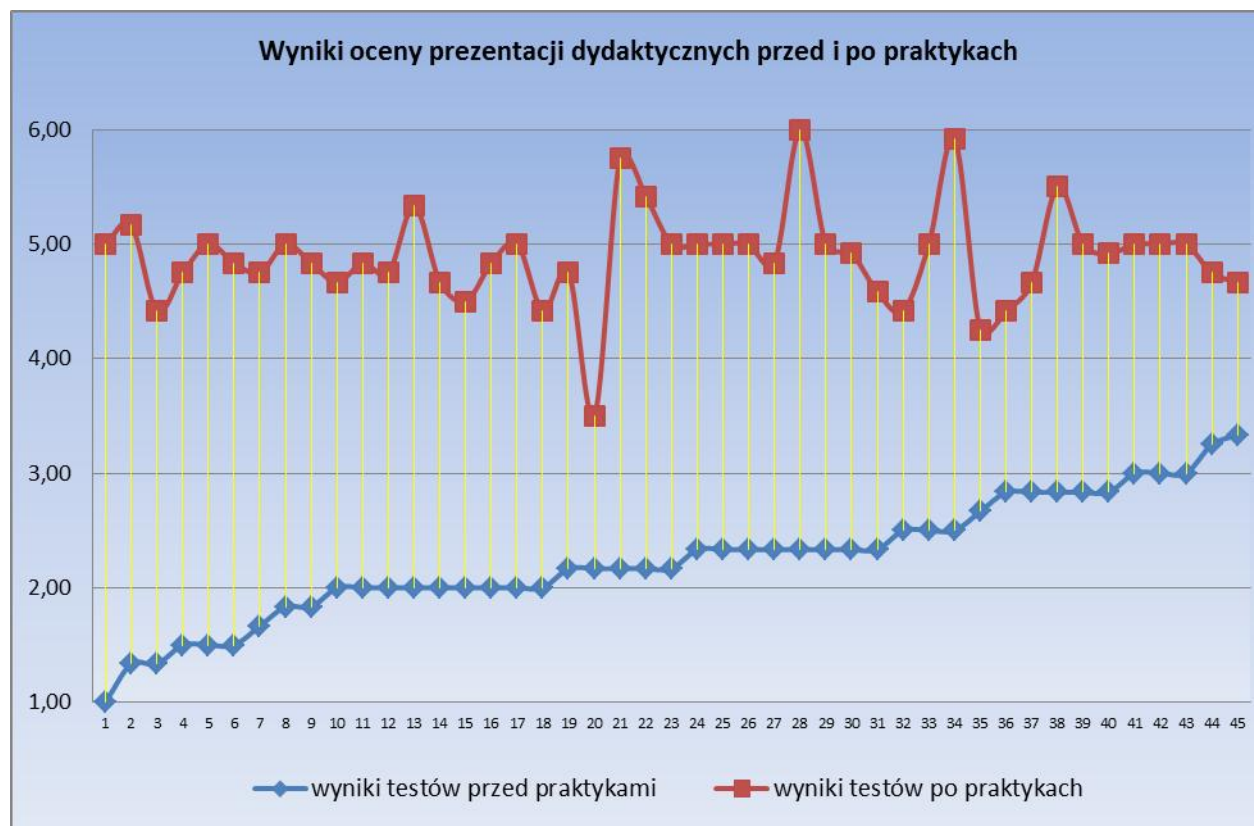
#### III.1.4. Wyniki oceny prezentacji dydaktycznych w zakresie sztuki kulinarnej

Większość zadań w czasie prezentacji (diagnoza początkowa) zostało wykonanych w sposób nieprawidłowy lub wymagający korekty. Dla diagnozowanych osób problematyczne było wykonanie niemal wszystkich zadań, począwszy od tych najprostszych - np. sos holenderski, sos bearnaise, sos pieprzowy, po te bardziej skomplikowane jak np.: sałatka caprese z redukcją balsamiczną, ratatouille, tatar z łososia wędzonego, sorbet cytrynowy, sałatka tabbouleh, sałatka z grillowanym kurczakiem, krewetki w maśle czosnkowym czy carpaccio z polędwicy wołowej. Diagnoza przeprowadzona po zakończeniu praktyk wykazała wysoki przyrost wiedzy praktycznej. Uczestnicy/czki podczas prezentacji indywidualnej w trakcie diagnozy końcowej w zrozumiwały i niezwykle interesujący sposób opowiadali/ły o wykonywanych czynnościach – powierzone zadania wykonywali/ły sprawnie. Wszystkie zadania wykonane były w wyznaczonym czasie i zdecydowanie różniły się jakościowo zakresem i poziomem w stosunku do umiejętności prezentowanych podczas diagnozy początkowej. Uczestnicy/czki zdecydowanie lepiej radzili/ły sobie z obróbką wstępną oraz ciepłą surowców użytych podczas prezentacji. Smak oraz nowoczesna aranżacja przygotowanych potraw to obszary, które – w odniesieniu do diagnozy początkowej – uległy bardzo wyraźnej poprawie.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Graficzne zestawienie ocen za wykonanie tego zadania przedstawia poniższy wykres. Wynik przedstawiono jako średnią arytmetyczną ocen w poszczególnych obszarach



Wykres 3. Wyniki oceny wykonania prezentacji dydaktycznej z zakresu sztuki kulinarnej 45 nauczycieli/lek przedmiotów zawodowych zawodu kucharz (i pokrewnych) w czasie diagnozy początkowej i końcowej.

źródło: badania własne

#### IV. Wnioski:

Punktem rozpoczynającym Projekt była diagnoza początkowa, która miała na celu uświadomienie nauczycielom/lkom popełnianych błędów kulinarnych. W diagnozie tej wiele trudności przysporzył test wiedzy teoretycznej, dotyczącej głównie kuchni europejskiej. Następnym słabym ogniwem były techniki krojenia warzyw oraz techniki kulinarne, a duże braki zdemaskowało również zadanie black box.

Przygotowanie do praktyk w Pomorskiej Akademii Kulinarnej umożliwiło uczestnikom i



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

uczestniczkom poznanie prawidłowych technik krojenia warzyw, przeprowadzania obróbki wstępnej i cieplnej surowców (takich jak: warzywa, mięso, ryby, owoce morza). Uczestnicy/czki zdobyli/ły również umiejętność aranżacji potraw na talerzu, zgodnie z najnowszymi trendami kulinarnymi.

Kolejnym etapem szkolenia były pięciodniowe praktyki w kuchniach hotelowych i kuchniach restauracyjnych. Podczas praktyki w kuchni hotelowej nauczyciele i nauczycielki poznali/ły między innymi menu restauracji hotelowej, zapoznali/ły się ze sposobem funkcjonowania kuchni zimnej oraz kuchni gorącej, jak również części deserowej. Ważnym punktem praktyki było omówienie zasad właściwej gospodarki surowcem oraz opanowanie umiejętności obróbki cieplnej surowca na bardzo wysokim poziomie. Uczestnicy/czki praktyki poznali/ły sposoby przygotowywania oraz realizacji wszelkich świadczeń hotelowych, w tym ofert bankietowych. Praca w środowisku kuchni hotelowej umożliwiła zdobywanie doświadczenia związanego z wykorzystaniem świeżych produktów. Natomiast podczas praktyk w kuchni restauracyjnej nauczyciele/lki poznali/ły między innymi menu *a la carte*. Zostali/ły również nauczeni/one sposobów przygotowywania lunchu oraz aranżacji potraw.

Następnie została przeprowadzona diagnoza końcowa, w której wyraźny był bardzo wysoki przyrost wiedzy teoretycznej, umiejętności praktycznych w zakresie technik krojenia warzyw (widać było staranność i precyzję krojenia). Prawie wszystkie prezentacje indywidualne zostały przeprowadzone bezbłędnie. Aranżacje wykonanych potraw wykonane zostały na najwyższym światowym poziomie. Na bardzo wysokim poziomie kulinarnym było również wykonanie zadań grupowych (o czasie, widać również było dbanie o szczegóły - wygrzanie talerza oraz smakowitość potraw).

Podsumowując Projekt mogę stwierdzić, iż był szansą rozwoju kulinarnego nauczycielek i nauczycieli przedmiotów zawodowych, którą uczestnicy i uczestniczki w pełni wykorzystali/ły. Przeprowadzona diagnoza początkowa i końcowa w grupie 45 nauczycieli i nauczycielek zawodu kucharz i pokrewnych wykazała, że udział nauczycieli i nauczycielek w dziesięciodniowych praktykach w najlepszych hotelach i restauracjach (oraz 5-dniowym przygotowaniu do praktyk) przyniósł znakomite efekty, w postaci wysokiego przyrostu wiedzy i umiejętności z zakresu aktualnej sztuki kulinarniej. Doskonalenie w ramach Projektu z pewnością jest jednak niewystarczające i każdy/a z uczestników i uczestniczek projektu powinien/a nadal śledzić aktualną



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej  
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

---

sztuką kulinarną i doskonalić umiejętności praktyczne w toku uczestnictwa w szkoleniach praktycznych, warsztatach, doskonalenia zawodowego w profesjonalnych obiektach gastronomicznych.

**EKSPERT KLUCZOWY PROJEKTU**

**MIROSLAW RYNDUCH**