



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Dziennik praktyk - Przewodnik po praktykach (cz. 2)

**Zbiór spostrzeżeń związanych z sytuacją w branży
gastronomicznej zebrany przez ekspertów z wieloletnim
doświadczeniem**



Warszawa, lipiec 2012 r.



Spis treści

1. Zeszele i obecne doświadczenia w pracy z nauczycielami - Artur Grajber Szef Kuchni Hotelu Sheraton***** Warszawa _____	3
1.1 Ocena przeszłości _____	3
1.2 Obecne doświadczenia w nauczaniu nauczycieli _____	4
2. Wymagania współczesnej gastronomii w stosunku do uczniów w zakresie wiedzy „wykwalifikowanych pracowników” Michał Tkaczyk Szef Kuchni w Hotelu Le Meridien Bristol **** Warszawa _____	7
2.1 Pracownik wykwalifikowany _____	7
2.2 Teoria a praktyka w zawodach związanych z gastronomią _____	9
2.3 Egzamin zawodowy teoria a praktyka, czyli jak usmażyć dorsza na papierze _____	10
2.4 Wykładowcy zawodu teoretycy _____	10
3. Jakich nauczycieli potrzebujemy? Mgr Anna Chylińska Dyrektor Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie _____	13
3.1 Kwalifikacje zawodowe wymagane od nauczycieli zatrudnionych w szkołach ponadgimnazjalnych _____	14
3.2 Program studiów, a przygotowanie do praktycznych umiejętności nauczania tech. gastronomicznej _____	177
3.3 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem _____	19
3.4 Pracownia gastronomiczna _____	21
3.5 Praktyka zawodowa – 20 dni _____	23
3.6 Oczekiwania pracodawców _____	266
3.7 Wpływ przygotowania teoretycznego i praktycznego nauczyciela na przyszłość zawodową ucznia, a doradztwo zawodowe dla uczniów _____	27
3.8 Model nauczyciela i funkcje _____	28
3.9 Podsumowanie _____	30
4. Oczekiwania pracodawców w kontekście wiedzy absolwentów szkół gastronomicznych i spożywczych próba wy pozycjonowania polskiej gastronomii na tle Europy Wiesław Wróblewski Euro Toques _____	322
5. Wzorce europejskie w kształceniu młodzieży Jacek Sulich Ekspert Kulinaryny _____	40
6. Kuchnia Polska wczoraj, dziś i jutro... Andrzej Czubała Specjalista Technologii Żywności _____	511
7. Każdy sukces ma swoje podstawy-poziom podstawowej zawodowej wiedzy absolwentów czy kuchnia molekularna bez krojenia cebuli - Robert Ziemkiewicz Szef Kuchni Hotelu Royal **** w Modlinie _____	599
7.1 Kuchnia molekularna czy podstawy zawodowe _____	599
7.2 Jaką wiedzę powinni posiadać absolwenci szkół gastronomicznych _____	599
8. Podsumowanie i główne założenia programu praktyk- wskazówki, założenia oraz zasadnicze działy w obiekcie gastronomiczno-hotelarskim _____	611



1. Zeszę i obecne doświadczenia w pracy z nauczycielami - Artur Grajber Szef Kuchni Hotelu Sheraton *** Warszawa**

Rozpoczynając dyskusję o nauczaniu zawodu kucharza w czasach obecnych w Polsce nie jestem w stanie nie cofnąć się do początków mojej nauki do wczesnych lat osiemdziesiątych. Krążyły wtedy bajkowe opowieści o przedwojennych książkach, wspaniałych przyjęciach, kuchmistrzach skrywających swoje wielkie tajemnice i to wszystko w szarości dnia codziennego, gdzie książka jakkolwiek było dobrem ciężko dostępnym lub bajecznie drogim. W sklepach zaczynało się coraz częściej widywać puste półki, a my musieliśmy uczyć się zawodu zdobywając podstawowe produkty, poubierani w lecarskie dłuższe i krótsze fartuszki. Patrząc na tą sytuację z perspektywy lat obecnych, ciężko jest ocenić system i co za tym idzie nauczycieli, którzy chcąc nie chcąc musieli czegoś te dzieci uczyć.

1.1 Ocena przeszłości

Mam wiele szczęścia w życiu – przede wszystkim udało mi zdobyć miejsce w wymarzonej szkole i jako klasa eksperymentalna już od szkoły zasadniczej nie spędziłem ani jednego dnia na szkolnych warsztatach – praktycznie nawet tam nie byłem. To co zapamiętałem z przeszłości, to właściwie dokładne odtwarzanie podręczników – gdzie nauczyciel miał tylko ta przewagę, że praktycznie znał książkę na pamięć. Myślę, że nie ma co do tego wracać.

Byliśmy dla nauczycieli tak naprawdę pierwszym zetknięciem z gastronomią inną niż szkolna restauracja. Nasze lekcje technologii pełne były skrywanych uczniowskich uśmieszków

i docinek – proszę mi pokazać ucznia, który nie lubi udowodnić nauczycielowi, że wie coś lepiej lub gdy ma możliwość wykazania jakiejś nieścisłości, że z tego nie skorzysta... Poradzili sobie z nami jakoś godząc nasze uwagi na lekcjach technologii z programem. I tak doszliśmy do lat dziewięćdziesiątych, kiedy lawinowo zaczęły się pojawiać nowoczesne restauracje, sprzęt gastronomiczny rozpoczął swój szybki rozwój,



wymagania wzrosły bardzo szybko, a szkoła pozostała w tyle tak, jakby korzenie z lat siedemdziesiątych i osiemdziesiątych były nie do wyrwania. Od kucharza przeszedłem pełną drogę zawodowej kariery do szefa kuchni i mój punkt widzenia dotyczący praktykantów i nauczycieli zmieniał się wraz ze zmianami stanowiska.

Od 2007 roku jestem szefem kuchni i zajmuję się praktykantami. Zawsze wychodziłem z założenia, że najlepszym ze sposobów pozyskania pracownika będzie wykształcenie go sobie – nie wymyśliłem koła – już po pierwszej praktyce przed rozpoczęciem nauki w technikum dziennym dostałem propozycję pracy w Restauracji Wilanów, gdzie sam miałem praktyki – wtedy w jednej z najlepszych w Polsce.

Kontakty z nauczycielami były praktyczne żadne, chyba tylko podczas czytania dzienników praktyk. Pewnego rodzaju ożywienie w działalności nauczycieli można było zaobserwować od początku obecnego stulecia, gdy zaczęła się też aktywować branża gastronomiczna – coraz więcej konkursów, materiałów prasowych i praca nad odrodzeniem splendoru zawodu kucharza spowodowały też aktywację nauczycieli – z początku nieliczne konkursy międzyszkolne przerodziły się już w pełni profesjonalne i oceniane przez szefów kuchni, nauczyciele zaczęli widywać się z kucharzami – rozpoczęła się współpraca, a około dwa lata temu rozpoczęły się też dofinansowane przez Unię Europejską szkolenia nauczycieli.

1.2 Obecne doświadczenia w nauczaniu nauczycieli

Należy podkreślić, że w programach unijnych nauczyciele biorą udział na własne życzenie i nie słyszałem żeby byli zmuszani – to już bardzo dobrze o nich świadczy. Zasadniczo można podzielić szkolących się nauczycieli na kilka grup:

Pierwsza – przychodzi z ciekawości, ale z niewiarą w zmianę czegokolwiek – ponieważ „program jest taki jaki jest, a i tak nie ma sprzętu”. Najbardziej interesują ich gotowe wzorce, które można przenieść na ich teren, by mogli się stać „bohaterami swoich pracowni” – błysnąć wśród młodzieży przepisem jednym, dwoma i poopowiadać jak to było w wielkim hotelu.



Druga – w ich szkołach są już warunki sprzętowe i trzeba je umieć wykorzystać – tym bardziej zależy na zdobyciu podstaw praktycznych zawodu – jak używać noża, pieca konwekcyjnego i innych poszczególnych sprzętów, chcą się bardziej zagłębić w techniki wykonania – co jest tak naprawdę godne uznania i powinno być podstawą nauczania.

Trzecia – najmniejsza – wizjonerzy i pasjonaci. Do tej pory wśród kilkudziesięciu nauczycieli z którymi miałem styczność, spotkałem może trzy, najwyżej cztery takie osoby. Znają już podstawy pracy na kuchni (jedna z nich nawet pracowała jako kucharz – wiem, ponieważ zanim została nauczycielem sam ją przyjmowałem do pracy i znałem jako kucharza). Ich bardziej interesuje jak zaciekawić ucznia – w jaki sposób przykuć jego uwagę na lekcjach i rozbudzić w nich zainteresowanie zawodem i potem może i miłość do niego. Proszę Państwa – bardzo trudne zadanie – uważam, że do wykonania tylko wtedy gdy można przenosić własną pasję i dzielić ją z uczniami. Docelowo – inwestycje w nauczanie będą coraz częstsze i większe, i poziom pracowni będzie się podnosił – więc racja bytu pierwszej grupy będzie zachwiana.

Wizjonerzy będą zawsze, ale znaleźć ich będzie bardzo ciężko – z praktycznego punktu widzenia połączyłbym grupę drugą z elementami trzeciej i skoncentrował się na wykształceniu nauczycieli, którzy: będą znali teorię i praktykę kuchenną w znaczeniu europejskim (mam na myśli charakterystykę pracy na kuchni i terminologię), będą śledzić postęp w sprzęcie kuchennym i światowe trendy i co również ważne – będą chociaż wskazywali uczniom, gdzie można znaleźć ciekawostki dotyczące zawodu oraz zakrzewiać wśród uczniów wiarę w to, że ich pomysły są cenne i że własną pracą można dojść do szczytów w naszym zawodzie.

Po pierwsze: rozkwit gastronomii. Po drugie: zmniejszenie kosztów pracodawców, poprzez krótsze okresy szkolenia młodych pracowników. I po trzecie, co dla mnie jest najważniejsze: przy jednoczesnym współdziałaniu Państwa w celu promocji polskich produktów spożywczych – zaowocować pojawieniem się Polski na europejskiej mapie gastronomicznej.

Nasze przeszłe słabości – takie jak brak nowoczesnych upraw i hodowli – mogą przeistoczyć się w pole do sławy – zdrowe, ekologiczne produkty – bez genetycznych ingerencji. Hodowcy i rolnicy zrzeszeni w grupy producentów będą mogli przełamać ostatnią z barier – to jest brak ciągłości produkcji i jednakowej jakości własnych



produktów. W tym łańcuchu wspólnych uwarunkowań występuje też bardzo ważny element – nauczyciel zawodu i uczeń.

W przeciągu kilku ostatnich lat sytuacja zaczęła się drastycznie i szybko zmieniać – rozwój technologiczny nie ominął też gastronomii – piec konwekcyjny będący kamieniem milowym właściwie w przeciągu kilku lat odejdzie w zapomnienie, królowało będzie to wszystko co może zminimalizować czas przygotowywania produktów z zachowaniem lub polepszeniem walorów smakowych i co również ważne: bardziej energooszczędne. Jeszcze kilka lat temu kuchnie indukcyjne dopiero wchodziły na rynek, teraz zaczynają się pojawiać indukcyjne grille. To wszystko dowodzi tego, że nawet jeżeli wypracujemy nowy program nauczania, a gdy nie będzie to zrobione mądrze, to nigdy nie będziemy na czasie. Muszą być uruchomione możliwości autokorekt odnośnie sprzętu i produktów. Musimy na bieżąco uczyć nauczycieli i młodzież o dostępności surowców i urządzeń, po to, by stworzyć najnowocześniejszą gastronomię na świecie – nie mając idealnego położenia geograficznego i dostępności do wszystkich produktów musimy wzmocnić to, co może być naszą siłą – sprawni i dobrze wyszkoleni pracownicy (by za kilka lat usłyszeć o polskich szefach z gwiazdkami i międzynarodowymi nagrodami czy to w kraju czy w Europie) – te czasy nadejdą, ale musimy zmienić system nauczania. Szkoły gastronomiczne wciąż cieszą się ogromnym zainteresowaniem młodzieży i jest ich coraz więcej i bardzo mnie ciekawi, czy ktoś kiedyś badał, ile osób z danego rocznika pozostaje w zawodzie? Z mojej 5,5 letniej szkolnej przygody przy około 70 osobach, które się przez klasy do których chodziłem przewinęły, mogę z pełną odpowiedzialnością powiedzieć, że obecnie w zawodzie pracują dwie osoby o których wiem a reszta... Jest to bardzo ciężki zawód, pracę tą trzeba albo kochać i być mistrzem albo nienawidzić – odbębniać i czekać na możliwość innej szansy w życiu.

2. Wymagania współczesnej gastronomii w stosunku do uczniów w zakresie wiedzy „wykwalifikowanych pracowników” Michał Tkaczyk SzeF Kuchni w Hotelu Le Meridien Bristol * Warszawa***

2.1 Pracownik wykwalifikowany

Co oznacza owo sformułowanie dla pracodawcy?

Otóż dobrze wykształconego absolwenta szkoły zawodowej, gotowego do samodzielnych wyzwań w wyuczonym zawodzie. W praktyce oznacza to, iż absolwent szkoły musi znać podstawowe zagadnienia nie tylko teoretycznie, ale również praktycznie. W gastronomii praktyka jest stroną wiodącą w zawodzie, a z obserwacji młodzieży podczas praktyk można śmiało wysnuć wniosek, iż w dużej mierze nie są przygotowani do wykonywania zadań samodzielnie. Jako szef kuchni z wieloletnim doświadczeniem zawodowym śmiało mogę stwierdzić, iż sposoby szkolenia adeptów sztuki kulinarnej w szerokim spektrum gastronomii są na dzień dzisiejszy niewystarczające.





W roku szkolnym 2010/2011 praktyki zawodowe pod moją opieką odbywało około 70 uczniów. W celu zapoznania się z zakresem poznanego materiału, przeprowadziłem anonimową ankietę wśród uczniów klas III i IV szkół zawodowych, która wykazała braki wiedzy na poziomie podstawowych zagadnień. Dla porównania ankietę tą przeprowadziłem również wśród 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 oraz nauczycieli zawodu ze szkół zawodowych odbywających staż na dwudniowych zajęciach w hotelu i wyniki w wielu przypadkach również nie były zadowalające.

Z czego wynikają powyższe braki? Z procesu szkolenia kadry pedagogicznej. I nie ona jest winna temu zjawisku, ale system szkolnictwa naszego kraju, gdzie przedmioty zawodowe są wykładane rzadko kiedy przez profesjonalistów w danej dziedzinie, a teoretyków przez teoretyków. A gastronomia to dziedzina, która oprócz suchej teorii wymaga w dużym stopniu wiedzy praktycznej.

Przedstawiona pokrótce problematyka z jaką spotykamy się na co dzień w zakładach pracy pokazuje, iż niezbędne minimum wiedzy zawodowej musi być przekazane na etapie szkoły, ale należy podjąć radykalne działania, które pozwolą na stworzenia solidnego programu nauczania dla przyszłych adeptów sztuki gastronomii.

Aby osiągnąć żądane efekty należałoby przede wszystkim pomyśleć jakich mechanizmów potrzeba do zmiany sposobów nauczania przedmiotów zawodowych. Po pierwsze należy podnieść kwalifikacje zawodowe wykładowców poprzez szkolenia praktyczne w zawodzie, którego następnie mają uczyć, lub pozwolić aby w przyszłości sferę zajęć praktycznych przejęli profesjonaliści w danym zawodzie, którzy znając bieżące potrzeby rynku, gastronomii będą kształtować osobowość adeptów sztuki kulinarnej zgodnie z potrzebami i etyką zawodu. A może pomyśleć o centrum nauczania praktycznego zawodu dla nauczycieli, w którym odbywaliby staże w celu kształcenia praktycznego, z re-treningami corocznymi kilkudniowymi, co w oparciu o ich wiedzę teoretyczną popartą doświadczeniem praktycznym pozwoli na lepsze efekty nauczania. Problemem szkoleń jest także budżet.



W krajach zachodniej Europy wiele szkół zawodowych prowadzi zajęcia jak „żywy organizm” gastronomiczny tzn. cały przebieg szkolenia odbywa się praktycznie od sposobów zamawiania, poprzez kalkulacje kosztową(FC), produkcję aż do efektu końcowego. U nas problemem staje się poznanie towaroznawcze, ponieważ uczeń musi dostarczyć towar na zajęcia, a nauczyciele w trosce o budżety domowe planują tanią produkcję, co nie pozwala zapoznać się z wieloma grupami towarowymi.

2.2 Teoria a praktyka w zawodach związanych z gastronomią

To szkoła powinna przygotować absolwenta w szerokim zakresie wiedzy, zarówno teoretycznej jak praktycznej tak, aby absolwent szkoły o profilu gastronomicznym mógł rozpocząć pracę od pierwszego dnia. Ktoś mógłby powiedzieć, iż resztę doszlifują w miejscach pracy.

Otóż nie – w miejscach pracy mogą przekształcić się z pracowników wykwalifikowanych na doświadczonych. Na dzień dzisiejszy duże braki wykształcenia powodują trudności z podjęciem pracy. W zderzeniu ze światem rzeczywistym ilu młodych ludzi z brakami wiedzy można zatrudnić w małym zespole? Przed którym stawia się zadania do wykonania jednego, może dwóch, zależy to od doświadczenia pozostałych członków zespołu, a co zresztą absolwentów, którzy zdecydują się na podjęcie pracy w tym trudnym zwodzie?

Nie mam tu na myśli wiedzy, która tworzy pracownika doświadczonym poprzez bagaż doświadczeń zawodowych, nabywanych wraz ze stażem pracy, ale elementarną wiedzę, podwaliny teorii i praktyki niezbędnej do swobodnego porozumiewania się w świecie dzisiejszej gastronomii.

Dobry „warsztat zawodu” muszą dać zajęcia praktyczne w szkołach. Jednodniowe praktyki w zakładach gastronomicznych nie nadrobią braków podstawowego wyszkolenia. Uczniom trzeba położyć nacisk na zajęcia praktyczne, poparte wiedzą teoretyczną, a nie odwrotnie, ponieważ w codziennej pracy tylko praktyka pozwoli im rozwijać pasję zawodu. W życiu zawodowym chcąc kontynuować pracę w zawodach związanych z gastronomią, muszą mieć otwarty umysł, aby móc się rozwijać i osiągać



sukcesy zawodowe. Potrzebni są pasjonaci zawodu, a nie teoretycy wiedzący coś tam, ale nie wiedzący jak to zastosować.

2.3 Egzaminy zawodowe teoria a praktyka, czyli jak usmażyć dorsza na papierze

Najlepszym przykładem krzewienia teorii są czerwcowe egzaminy zawodowe kończące szkołę, gdzie młodzież ma rozpisać proces produkcji, czasem być może nie mając zielonego pojęcia jak się do tego zabrać w praktyce. I tak na papierze smażą, gotują, oceniają alkohole, organizują przyjęcia, a potem przychodzą do zakładów i nie mają pojęcia o polerowaniu szkła, smażeniu ryby i rozliczeniach kelnerskich bądź produkcji.

Z punktu widzenia produkcji gastronomicznej: czy w szkole ktoś słyszał o rozliczeniu FC? Z moich obserwacji nauczycieli zawodu na stażu wynika że raczej nie, a cały świat tak właśnie robi. Tymczasem u nas na lekcji ekonomiki dalej mówi się o rozliczeniu recepturowym, a nie globalnym koszcie produkcji. Po raz kolejny można zauważyć, iż szkolenia zawodowe nie idą we właściwym kierunku. Czy kucharz lub kelner będzie rozpisywał na nutki swoje zadania? Zapewniam że nie.

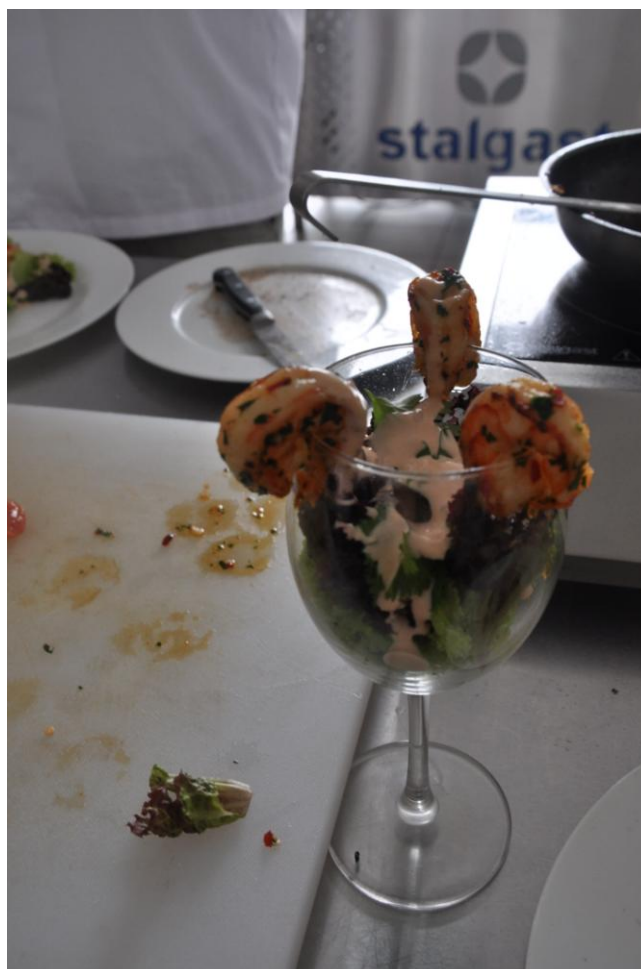
W związku z powyższym wymagane są zmiany programu nauczania przystosowane do potrzeb dzisiejszych czasów tak, aby teoretyczne zajęcia prowadzone przez pedagogów, wykształconych przez pedagogów miały silne poparcie praktyczne przez profesjonalistów zawodu, praktyków pracujących w zawodzie min. 10 lat. Taki staż czynny w zawodzie pozwala na poznanie szerokiego spektrum zawodu i możliwości rozwijania pasji zawodowej młodszymi pokoleniami.

2.4 Wykładowcy zawodu teoretycy

Tak, nie boję się sformułować tej tezy, jest bowiem poparta wieloletnim doświadczeniem i obserwacjami rozwoju zawodowego uczniów. Jako recenzent książki, która powstała na bazie projektu „Efektywny nauczyciel zawodu” mogę powiedzieć, że



przewija się w niej obraz nauczycieli jako czystych teoretyków. Cóż, wyższe wykształcenie pozwalające na wykonywanie zawodu wykładowcy zawodu, bierze się przede wszystkim z ukończenia studiów o profilu zawodowym, nie popartych w zasadzie praktyką. Nauczyciele ci prowadzą później zajęcia praktyczne i nie uczestniczą w nich interaktywnie wraz z młodzieżą. Nie wyobrażam sobie szkolenia pilota z instruktorem bez wsiadania do samolotu, nauki jedynie na ziemi na sucho, a potem odpowiedzialność za bezpieczne loty ponosi pilot.



A jak wiadomo zespół jest tak silny jak jego głowa, czyli aktywne uczestnictwo przyczyni się do lepszego zrozumienia zagadnień zawodowych przerabianych podczas zajęć. Jak już wcześniej wspomniałem zachodni system szkolenia, który jest odzwierciedleniem dalszej drogi zawodowej, ukazujący blaski i cienie wynikające z wykonywania zawodu, pozwoli po pierwsze na dobre opanowanie wymaganego od



wykwalfikowanego personelu materiału, jak i rezygnacji z dalszej nauki zawodu poprzez osoby, które inaczej widziały możliwości swojej drogi zawodowej.

W takim trybie prowadzenia przedsiębiorstwa gastronomicznego wymusi naturalne zapoznanie się z funkcjonowaniem całej operacji, jaka zachodzi w procesach produkcyjnych i sprzedaży w zakładzie, uwypukli słabe i mocne strony uczniów i pozwoli na wyłonienie talentów w danym zawodzie lub pomoże wybrać inną specjalizację również w gastronomii. Jakże często bowiem młodzież wybiera dany kierunek nauki pod wpływem impulsu, bo tak chcieli rodzice, bo kolega tam poszedł, bo nie było innej szkoły. A zawody związane z gastronomią nie lubią kompromisów bo hotele działają 7x24x365 czyli siedem dni w tygodniu, 24 godziny na dobę i 365dni w roku i aby w tych zawodach osiągać sukcesy trzeba się im bez reszty oddać i je kochać.

Oceniając obraz współczesnego szkolenia nie sposób nie dotknąć zagadnienia pomocy naukowych, podręczników, surowców, wyposażenia pracowni zawodowych. Aby w pełni móc dobrze pracować z młodzieżą wszystko powinno nadążać za rozwojem zawodu, pewnymi trendami zmieniającymi się sezonowo.

Nauczyciele zawodu jako pasjonaci swojej pracy powinni rozbudzać chęci rozwoju, poszukiwań i samo dokształcanie się w zawodzie, co w dzisiejszych czasach jest dużo łatwiejsze niż 15-20 lat temu, gdy dostępne były tylko podręczniki nieudolnie stworzone na potrzeby nauczania oraz „Kuchnia polska” i „Kucharz gastronom” – dzieła wybrane abnegatów gastronomicznych, w których królowały potrawy nikomu na świecie nie znane, a czytanie ich nazw w dzisiejszych czasach może wywołać szeroki uśmiech zrozumienia chorej wyobraźni twórcy owej hybrydy o dźwięcznej nazwie.

Nie należy jednak zapominać o przedrukach przedwojennych, kiedy budowała się świadomość kulinarna w Polsce i łączyć stare przepisy z nowym trendami sposobów podania. Pamiętajmy, iż absolwenci będą wiedzieli tyle im przekazemy, nie żałujmy więc tej wiedzy tak, aby ze szkół wychodzili prawdziwi wykwalifikowani fachowcy, gotowi do samodzielnej pracy. Aby na starcie mając otwarte umysły na rozwój skoncentrowali się na osiągnięciu sukcesów i coraz lepszych wyników. Ponadto poddajmy analizie obecne programy nauczania i dostosujmy do obecnych czasów i wymogów jakie stawiamy przed absolwentami w ich życiu zawodowym.



Dajmy szansę odpowiedzialnym za istniejący stan rzeczy ludziom na poprawę szkolenia zawodowego w zakresie szeroko pleczystych pomocy naukowych, wyposażeniu szkół zawodowych programów nauczania i przygotowania do zawodu nauczycieli przedmiotu, a co za tym idzie w dalszej perspektywie absolwentów szkół zawodowych.

Podsumowując wymagania stawiane przed absolwentami szkół zawodowych: muszą być tak wyszkoleni, aby samodzielnie sprostać podstawowym zadaniom czekającym na nich w miejscu pracy, znać praktyczną stronę smażenia dorsza, a nie wirtualnej gastronomii, mieć silne podłoże nauki zawodu i niezbędnych podstaw, które pozwolą stawić czoła na trudnym rynku pracy.

3. Jakich nauczycieli potrzebujemy? Mgr Anna Chylińska Dyrektor Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie

W zwiątek systemu edukacji i rynku pracy wpisany jest konflikt pomiędzy dynamiczną gospodarką, a inercyjnym systemem edukacji. Jest to istotna bariera rozwoju gospodarczego, szczególnie widoczna w Polsce. Szkoła nie przygotowuje absolwentów do zetknięcia się z rynkiem pracy. Polskie szkoły zawodowe od lat są niedoinwestowane – brakuje w nich nowoczesnych pomocy dydaktycznych, pracowni i warsztatów. Nastąpiła reorganizacja sieci szkół ponadgimnazjalnych, jednakże programy kształcenia zawodowego nadal nie zdołały przybliżyć szkół do przedsiębiorstw.

Przedsiębiorcy nie wykazują większej gotowości współdziałania ze szkołami. Zainteresowanie pracodawców szkolnictwem rośnie, kiedy na rynku pracy nie udaje się łatwo rekrutować określonego rodzaju pracowników. Bez współpracy z firmami, szkoły nie mają szansy nauczyć zawodów w takich warunkach, w jakich się dzisiaj pracuje, a przede wszystkim nie mają szansy zapoznać uczniów z najnowszymi i najbardziej kosztownymi technologiami. Przygotowanie nauczycieli przedmiotów zawodowych i ich doskonalenie zawodowe stanowi osobny problem. Brak jest tu rozwiązań gwarantujących przygotowanie kompetentnej kadry pedagogicznej. Kształcenie



zawodowe nie nadąża za zmianami technologii i organizacji produkcji. Osoby ze stosunkowo aktualną wiedzą i umiejętnościami ze względu na dysparytet płac nie podejmują starań o pracę w szkolnictwie. Starsi nauczyciele, od lat poza praktyką zawodową, najczęściej nie mają okazji do aktualizacji wiedzy.

3.1 Kwalifikacje zawodowe wymagane od nauczycieli zatrudnionych w szkołach ponadgimnazjalnych

Dzisiejsi nauczyciele powinni posiadać szerokie kompetencje. Najbliższa przyszłość, stawiając przed nauczycielami zadanie bycia konsultantami i diagnostykami, wymagać będzie od nich rozległej wiedzy zawodowej, socjologicznej i psychologicznej, zwłaszcza wobec ogólnego wzrostu kwalifikacji społeczeństwa. W przypadku nauczycieli, tzw. teoretycznych przedmiotów zawodowych wymagane kwalifikacje określone są w *Rozporządzeniu Ministra Edukacji Narodowej z dnia 12 marca 2009 r. w sprawie szczegółowych kwalifikacji wymaganych od nauczycieli oraz określenia szkół i wypadków, w których można zatrudnić nauczycieli niemających wyższego wykształcenia lub ukończonego zakładu kształcenia nauczycieli (Dz. U. 2009 r. Nr 50 poz. 400)*:

§ 2. 1. Kwalifikacje do zajmowania stanowiska nauczyciela w zakładach kształcenia nauczycieli, placówkach doskonalenia nauczycieli, poradniach psychologiczno-pedagogicznych, w tym poradniach specjalistycznych, bibliotekach pedagogicznych, kolegiach pracowników służb społecznych, liceach ogólnokształcących, liceach profilowanych, technikach, uzupełniających liceach ogólnokształcących, technikach uzupełniających i szkołach policealnych, z zastrzeżeniem § 11 ust. 1 i 2, § 12-14, 16-22 i 24, posiada osoba, która ukończyła:

- 1) studia magisterskie na kierunku (specjalności) zgodnym z nauczaniem przedmiotem lub prowadzonymi zajęciami oraz posiada przygotowanie pedagogiczne lub
- 2) studia magisterskie na kierunku, którego zakres określony w standardzie kształcenia dla tego kierunku studiów w grupie treści podstawowych i kierunkowych obejmuje treści nauczanego przedmiotu lub prowadzonych zajęć, oraz posiada przygotowanie pedagogiczne, lub



3) studia magisterskie na kierunku (specjalności) innym niż wymieniony w pkt 1 i 2 i studia podyplomowe w zakresie nauczanego przedmiotu lub prowadzonych zajęć oraz posiada przygotowanie pedagogiczne.

2. Kwalifikacje do zajmowania stanowiska nauczyciela teoretycznych przedmiotów zawodowych w szkołach, o których mowa w ust. 1, posiada również osoba, która ukończyła:

1) studia pierwszego stopnia na kierunku (specjalności) zgodnym z nauczaniem przedmiotem oraz posiada przygotowanie pedagogiczne lub

2) studia pierwszego stopnia na kierunku, którego zakres określony w standardzie kształcenia dla tego kierunku studiów w grupie treści podstawowych i kierunkowych obejmuje treści nauczanego przedmiotu, oraz posiada przygotowanie pedagogiczne.

§ 3. Kwalifikacje do zajmowania stanowiska nauczyciela w gimnazjach i zasadniczych szkołach zawodowych, z zastrzeżeniem § 11 ust. 1 i 2, § 12-14, 16-22 i 24, posiada osoba, która:

1) ma kwalifikacje określone w § 2 lub

2) ukończyła:

a) studia pierwszego stopnia na kierunku (specjalności) zgodnym z nauczaniem przedmiotem lub prowadzonymi zajęciami oraz posiada przygotowanie pedagogiczne lub

b) studia pierwszego stopnia na kierunku, którego zakres określony w standardzie kształcenia dla tego kierunku studiów w grupie treści podstawowych i kierunkowych obejmuje treści nauczanego przedmiotu lub prowadzonych zajęć, oraz posiada przygotowanie pedagogiczne, lub

c) studia wyższe na kierunku (specjalności) innym niż wymieniony w lit. a i b, a ponadto ukończyła studia podyplomowe lub kurs kwalifikacyjny w zakresie nauczanego przedmiotu lub prowadzonych zajęć, oraz posiada przygotowanie pedagogiczne.

§ 5. Kwalifikacje do zajmowania stanowiska nauczyciela praktycznej nauki zawodu w zasadniczych szkołach zawodowych, technikach, technikach uzupełniających i szkołach policealnych, w tym w szkołach w zakładach poprawczych i schroniskach dla nieletnich, posiada osoba, która:

1) ma kwalifikacje określone w § 2, 3 lub



- 2) legitymuje się dyplomem ukończenia pedagogicznego studium technicznego lub
- 3) posiada świadectwo dojrzałości i dokument potwierdzający kwalifikacje zawodowe w zakresie zawodu, którego będzie nauczać oraz przygotowanie pedagogiczne, a także co najmniej dwuletni staż pracy w zawodzie, którego będzie nauczać, lub
- 4) posiada tytuł mistrza w zawodzie, którego będzie nauczać oraz przygotowanie pedagogiczne.

Po przeanalizowaniu rozporządzenia możemy wyciągnąć wnioski, że w szkole nie musimy zatrudniać tylko i wyłącznie osób po ukończonych studiach, ale także specjalistów z danej branży. Dlaczego tak mało specjalistów zatrudnia się w polskich szkołach? Odpowiedź jest krótka: decydują o tym zbyt małe płace nie dające im satysfakcji finansowej. W krajach Unii Europejskiej nauczycielem od przedmiotów zawodowych kształcącym umiejętności praktyczne jest osoba, która przeszła wieloletnią praktykę zawodową, osiągnęła profesjonalizm zawodowy, a otrzymywane wynagrodzenie nie odbiega od wynagrodzenia w branży.

Stawki wynagrodzenia zasadniczego od 1 września 2011 r. dla nauczyciela z tytułem magistra z przygotowaniem pedagogicznym wynoszą:

- nauczycieli stażystów - 2182 zł brutto,
- nauczycieli kontraktowych - 2246 zł brutto,
- nauczycieli mianowanych - 2550 zł brutto,
- nauczycieli dyplomowanych - 2995 zł brutto

W przypadku zatrudnienia specjalisty wysokość oferowanego wynagrodzenia utrzymuje się na poziomie wynagrodzenia nauczyciela dyplomowanego. Nie jest to czynnik zachęcający. Nie zapominając o tym, że w szkołach zawodowych uczy się często młodzież trudna, z wieloma problemami wychowawczymi i brakiem chęci do nauki, co powoduje, że nauczyciel też musi być wsparciem w życiu młodego człowieka.



3.2 Program studiów, a przygotowanie do praktycznych umiejętności nauczania technologii gastronomicznej

Studia kierunkowe dające kwalifikacje do nauczania w szkołach zawodowych (technikach i zasadniczych szkołach zawodowych) przygotowują do nauczania przedmiotów zawodowych teoretycznych, ale nie ma w ich programie wyćwiczenia umiejętności praktycznych. W programie jest praktyka zawodowa, której celem jest rozwijanie umiejętności wykorzystywania wiedzy teoretycznej zdobytej na studiach i pogłębianie jej dzięki zapoznaniu się z organizacją i przebiegiem pracy, kontrolą jakości, nadzorowaniem procesu produkcyjnego na określonych stanowiskach, a także umiejętnością współpracy z ludźmi w zakładach żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego, przemysłu spożywczego, w biurach projektowych, firmach cateringowych, a także w poradnictwie żywieniowym, instytucjach upowszechniających wiedzę z zakresu żywienia, w instytutach naukowo-badawczych, ministerstwach, a także innych instytucjach rządowych. Na wydziale Technologii Żywienia i Nauk Konsumenckich w Warszawie znajduje się Katedra Technologii Gastronomicznej i Higieny Żywności, w skład której wchodzi Zakład Technologii Gastronomicznej, którego zadaniem są badania dotyczące:

- zapewnienia jakości produkcji potraw w gastronomii i cateringu w aspektach organizacyjnych, żywieniowych, technologicznych i higienicznych,
- uwarunkowania jakości sensorycznej żywności,
- wpływu przemian zachodzących w tkance mięśniowej *post mortem* na jakość mięsa przeznaczonego na cele przerobowe i kulinarne,
- poszukiwania związku polimorfizmu wybranych genów z cechami jakości technologicznej i sensorycznej mięsa wieprzowego,
- zastosowania wielowymiarowych metod analizy statystycznej do oceny wzajemnych powiązań między cechami charakteryzującymi jakość żywności,
- analizy czynników kształtujących jakość żywności tradycyjnej i regionalnej,
- wpływu jakości surowca i metod obróbki cieplnej na interakcje między składnikami żywności oraz jej wartość odżywczą,



- wartości odżywczej i aspektów technologicznego przetwarzania produktów pochodzenia zwierzęcego,
- identyfikowalności i analizy ryzyka w łańcuchu żywności produktów pochodzenia zwierzęcego,
- uwarunkowania jakości żywności w łańcuchu żywnościowym od produkcji pierwotnej do konsumenta z uwzględnieniem pakowania i zmian przechowalniczych.

Typowych uczelni dla nauczycieli przedmiotów zawodowych nie ma. Poziom nauczania w szkołach podyplomowych często jest na niski. Najczęściej zajmują się tym prywatne uczelnie nastawione na zysk, a nie na jakość kształcenia.

a. Programy nauczania

Wymóg ciągłego podnoszenia poziomu wiedzy i umiejętności staje się czymś naturalnym, a wręcz stanowi „być albo nie być” dla utrzymania statusu pracownika. Wyższe umiejętności są konieczne we wszystkich sferach życia gospodarczego. Tymczasem, jak wskazuje praktyka, aktualne programy kształcenia, szkolenia zawodowego nie są na tyle elastyczne, aby nadążały za zmianami technologicznymi i organizacyjnymi środowiska pracy. Z tego też powodu ważnym elementem edukacji szkolnej jest dostosowanie procesu kształcenia do tych zmian. Podstawą każdego kształcenia w formach szkolnych i pozaszkolnych jest program nauczania. Cele kształcenia zawodowego charakteryzuje duża dynamika zmian, ponieważ szybki rozwój nauki i techniki ma tutaj kluczowe znaczenie. Wyłania się zatem potrzeba stałego monitorowania treści kształcenia dostosowanych do oczekiwań rynku pracy. Rosnące wymagania zawodów, ich ewaluacja, powstawanie oraz ich zanikanie wymusza poszukiwanie efektywnych metod kształcenia zawodowego oraz elastycznego traktowania programów nauczania na etapie ich projektowania i wdrażania w systemie szkolnym i pozaszkolnym. Zmiany jakie nadchodzą w elementach reformy kształcenia zawodowego, to zmiany programowe oznaczające odchodzenie od encyklopedycznego sposobu nauczania, odchodzenia od dydaktyki pamięci do logicznego i myślowego sposobu nauczania-uczenia się. Odchudzenie treści pamięciowych oznacza także poświęcenie więcej czasu na kształtowanie sfery umiejętnościowej u uczniów-



absolwentów, a tym samym przygotowanie ich do zmiennego rynku pracy. Śmiałość i umiejętność opracowania oraz wdrażania otwartych metod nauczania i uczenia się, które zachęcają uczniów do współuczestnictwa, powinny być uznane za niezbędne kwalifikacje zawodowe nauczycieli. W poprawie jakości kształcenia niewątpliwie szczególny nacisk ma być położony na jakość przygotowania zawodowego w wymiarze praktycznym. Konieczna zatem jest ścisła współpraca szkoły z podmiotami przygotowującymi do kształcenia praktycznego, kształtującego umiejętności pracy w warunkach zbliżonych do wymagań rynku pracy. Współczesny pracodawca szuka pracownika przygotowanego do szybkiego, samodzielnego wykonywania konkretnych zadań zawodowych, a także gotowego do ciągłych zmian.

3.3 Technologia gastronomiczna z towaroznawstwem

Uwagi o realizacji

Program nauczania przedmiotu obejmuje szeroki zakres wiedzy, integrujący treści z towaroznawstwa żywności i technologii gastronomicznej.

Podczas realizacji programu nauczania uczniowie będą mogli zdobyć wiedzę z zakresu charakterystyki produktów spożywczych, ich wartości odżywczych, metod oceny jakości surowców i potraw, obróbki technologicznej różnych grup surowców, technik sporządzania oraz sposobów dekorowania i podawania potraw.

W programie przedmiotu uwzględniono również zagadnienia dotyczące żywienia człowieka, higieny i bezpieczeństwa pracy, ochrony zdrowia, wyposażenia zakładów, obsługi maszyn i urządzeń gastronomicznych oraz wybranych zagadnień obsługi konsumenta dotyczących estetyki nakrywania stołów, doboru naczyń i sztuczków. Treści te są wzajemnie ze sobą skorelowane. Ćwiczenia zawarte w poszczególnych działach programowych są propozycją, którą nauczyciel może wykorzystać lub uzupełnić nowymi ćwiczeniami.

Zajęcia powinny się odbywać w grupach do 15 osób, na indywidualnych stanowiskach pracy lub w zespołach dwuosobowych. Ze względu na czas trwania procesu obróbki technologicznej surowców i sporządzania posiłków zaleca się, aby



program realizowany był w pięciogodzinnych blokach lekcyjnych, w pracowni technologii gastronomicznej wyposażonej w środki dydaktyczne oraz techniczne środki kształcenia. Podczas wykonania ćwiczeń uczniowie zobowiązani są do używania ubioru ochronnego oraz przestrzegania przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy.

Skuteczność nauczania przedmiotu technologia gastronomiczna z towaroznawstwem w dużym stopniu zależy od właściwego doboru treści i metod nauczania. Dokonując wyboru metod należy preferować takie, które zapewniają:

- wdrożenie ucznia do samodzielnego i logicznego myślenia,
- aktywny udział w rozwiązywaniu zadań i problemów,
- stosowanie zdobytej przez ucznia wiedzy w praktyce,
- kształtowanie u uczniów określonych umiejętności i nawyków.

Wskazane jest stosowanie następujących metod nauczania: wykład z instruktażem, tekstu przewodniego, projektów i ćwiczeń praktycznych.

Podczas realizacji programu nauczania należy wdrażać uczniów do samodzielnej pracy oraz do samokształcenia kierowanego poprzez zachęcanie do studiowania literatury zawodowej, czasopism, receptur, korzystania z zasobów Internetu. Należy również zwrócić uwagę na kształtowanie cech niezbędnych w zawodzie kucharz, jak: uczciwość, odpowiedzialność za zdrowie konsumentów i jakość świadczonych usług, racjonalne gospodarowanie surowcami i energią, ochronę środowiska oraz umiejętność pracy w zespole.

W procesie dydaktycznym wskazane jest organizowanie wycieczek dydaktycznych do zakładów gastronomicznych, na targi i wystawy wyrobów spożywczych i gastronomicznych oraz zapraszanie specjalistów do prowadzenia pokazów i prelekcji. Proponuje się następujący podział godzin na realizację poszczególnych działów programu nauczania:

Lp.	Dział	Liczba godzin
1.	Wprowadzenie	5
2.	Środki żywnościowe	12
3.	Ocena jakości surowców i potraw	12
4.	Procesy technologiczne	12



5.	Przyprawy i zioła przyprawowe	5
6.	Tłuszcze spożywcze	14
7.	Warzywa, ziemniaki, grzyby	70
8.	Owoce	12
9.	Mleko i przetwory z mleka	20
10.	Jaja	20
11.	Przetwory zbożowe	90
12.	Mięso zwierząt rzeźnych	50
13.	Drób i przetwory drobiowe	30
14.	Dziczyzna	10
15.	Ryby i owoce morza	25
16.	Zupy i sosy	22
17.	Potrawy półmięsne i wegetariańskie	30
18.	Zakąski zimne i gorące	40
19.	Desery	25
20.	Napoje	22
21.	Podstawy żywienia dietetycznego	25
22.	Potrawy kuchni regionalnych i narodowych	50
23.	Przyjęcia okolicznościowe	35
	Razem	636

3.4 Pracownia gastronomiczna

Uwagi do realizacji

Celem realizacji programu jest kształtowanie umiejętności praktycznych w zawodzie kucharz. Program przedmiotu został opracowany zgodnie z etapami produkcji w zakładach gastronomicznych. Podczas realizacji programu nauczania Pracownia gastronomiczna należy wykorzystywać wiedzę uczniów zdobytą na przedmiotach: technologia gastronomiczna z towaroznawstwem, podstawy żywienia człowieka, wyposażenie zakładów gastronomicznych, organizacja i ekonomika gastronomii oraz bezpieczeństwo i higiena pracy.



Ważne jest również kształtowanie cech niezbędnych w pracy kucharza, jak: odpowiedzialność, samodzielność, aktywność, kultura pracy (kultura języka, wygląd zewnętrzny, zasady dobrego zachowania się, komunikatywność).

Przed przystąpieniem do realizacji programu nauczyciel powinien przedstawić organizację zajęć, zapoznać uczniów z regulaminem obowiązującym w pracowni, udzielić instruktażu w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ochrony przeciwpożarowej. Ćwiczenia należy wykonywać indywidualnie lub w zespołach dwuosobowych pod kierunkiem doświadczonego zawodowo nauczyciela. Realizacja każdego zadania praktycznego powinna być poprzedzona instruktażem wstępnym oraz pokazem techniki wykonania określonych czynności. Nauczyciel powinien również przewidzieć czas na powtórzenie ćwiczeń trudniejszych do wykonania.

Zajęcia mogą być realizowane w pracowni gastronomicznej, warsztatach szkolnych lub zakładach gastronomicznych. Proponuje się następujący podział godzin na realizację poszczególnych działów tematycznych:

l.p.	Działy tematyczne	Liczba godzin
1.	Wprowadzenie	6



2.	Obróbka wstępna ziemniaków, warzyw, owoców i grzybów	24
3.	Obróbka cieplna warzyw i owoców	18
4.	Sporządzanie surówek	30
5.	Sporządzanie potraw z mleka i przetworów mlecznych	28
6.	Sporządzanie potraw z jaj	12
7.	Sporządzanie potraw z mąki	28
8.	Sporządzanie potraw z kasz	12
9.	Sporządzanie zup czystych i zagęszczanych	20
10.	Sporządzanie sosów gorących	18
11.	Sporządzanie potraw jarskich i półmięśnych	24
12.	Sporządzanie potraw z mięsa, drobiu, podrobów i ryb	62
13.	Sporządzanie mielonej masy mięsnej, drobiowej i rybnej	24
14.	Sporządzanie podstawowych wypieków cukierniczych	42
15.	Sporządzanie deserów	12
16.	Sporządzanie wyrobów garmażeryjnych	50
17.	Sporządzanie potraw kuchni staropolskiej i regionalnej	12
18.	Sporządzanie wybranych potraw kuchni narodowych	30
19.	Sporządzanie potraw dietetycznych	30
20.	Ekspedycja potraw	18
21.	Mycie naczyń stołowych i kuchennych	14
22.	Obsługa konsumenta	28
23.	Planowanie i rozliczanie produkcji	32
	Razem	576

3.5 Praktyka zawodowa – 20 dni

Uwagi o realizacji

Program praktyki obejmuje zagadnienia związane z nabywaniem umiejętności zawodowych na różnych stanowiskach pracy w rzeczywistych warunkach. Praktyka zawodowa ma przybliżyć uczniowi zasady funkcjonowania nowoczesnego zakładu gastronomicznego, dlatego przy wyborze placówki, w której będzie odbywała się



praktyka należy brać pod uwagę wyposażenie techniczne oraz organizację pracy w zakładzie.



W czasie praktyk uczniowie będą mogli wykonywać zadania zawodowe związane z obróbką technologiczną surowców, obsługą maszyn i urządzeń stosowanych w gastronomii, sporządzaniem, dekorowaniem oraz podawaniem potraw i napojów, a także rozliczaniem kosztów działalności zakładu gastronomicznego. Praktyka powinna również przygotować uczniów do kierowania pracą innych, do pracy i współpracy w zespole, kształtować poczucie odpowiedzialności za jakość wykonywanej pracy, sposób i organizację wykonania zadań.

Przed rozpoczęciem praktyk należy zapoznać uczniów z przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy obowiązującymi w zakładzie, prawami i obowiązkami pracowników, a także uświadomić możliwość wystąpienia zagrożeń podczas pracy. Pracowników zakładu należy wcześniej zapoznać z harmonogramem praktyk i oczekiwaniami szkoły w zakresie kształtowania umiejętności praktycznych w zawodzie kucharz.

Uczniowie powinni pracować na indywidualnych stanowiskach pracy i realizować zadania zawodowe w poszczególnych działach produkcyjnych, aby poznać realne warunki pracy w zakładzie gastronomicznym. Każde zadanie praktyczne



powierzone uczniowi do wykonania powinno być poprzedzone instruktażem połączonym z pokazem. Przy realizacji zadań zawodowych główny nacisk należy położyć na wdrożenie uczniów do samodzielnego wykonywania zadań praktycznych, prowadzenie odpowiedniej dokumentacji oraz ocenę jakości produkcji.

W czasie praktyk zawodowych uczniowie powinni również podejmować się wykonywania zadań w działach nieprodukcyjnych zakładu, gdzie będą mogli zapoznać się z planami zakładu, sprawozdawczością, analizą ekonomiczną oraz działalnością marketingową.

Jak wynika z powyższych materiałów głównym zadaniem szkoły jest przygotować ucznia z wiedzy teoretycznej, potwierdzonej ćwiczeniami po przeanalizowaniu odpowiedniej partii materiału. Program przewiduje ok. 600 godzin w cyklu nauczania technologii gastronomicznej, ok. 600 godzin zajęć praktycznych odbywających się przeważnie na terenie zakładu gastronomicznego lub warsztatach szkolnych i 20 dni praktyki zawodowej. Opierając się na programie nauczania można wnioskować, że umiejętności praktyczne uczeń powinien zdobyć przede wszystkim w trakcie trwania pracowni gastronomicznej i praktyki zawodowej, dlatego należy nawiązać ścisłą współpracę szkoła-pracodawca co zapewne pozwoli na przygotowanie absolwenta szkoły o wysokim wskaźniku wiedzy teoretycznej i umiejętnościach praktycznych. Jesteśmy świadomi, iż nie zawsze pracodawca realizuje program praktycznej nauki zawodu, a praktykant pełni jedynie funkcję darmowej siły roboczej.

To szkolnictwo zawodowe przygotowuje młodych ludzi do pracy w gospodarce, w której systemy jakości zaczynają odgrywać coraz większą rolę. Ważnym elementem dokonującej się transformacji w Polsce jest zapewnienie jakości w wymiarze europejskim i globalnym. Również oświata podlega tym regułom, gdzie klientem jest uczeń, słuchacz, oczekujący usług wysokiej jakości. To dostawca usług edukacyjnych-szkoła(nauczyciel) ma zaspokoić jego oczekiwania i potrzeby. Prowadząc mądrą praktykę oświatową, szkoła powinna przygotować swych absolwentów do tego rozwijającego i zmieniającego się świata.



3.6 Oczekiwania pracodawców



Pracodawcy oczekują od absolwentów kwalifikacji podstawowych w zawodzie, a niekiedy kwalifikacji specjalistycznych. Jest to niemożliwe, jeśli ten wymóg spadnie tylko na szkołę i nauczycieli.

Wymagania edukacyjne skierowane do uczniów, opisują ich działania i efekty końcowe ich pracy. Standardy wymagań egzaminacyjnych stanowią informację na temat skuteczności procesu kształcenia w osiągnięciu standardów wymagań edukacyjnych. Ale to jeszcze nie daje wiedzy pracodawcom, czy i jak absolwenci szkół zawodowych są przygotowani do podjęcia pracy w wyuczonym zawodzie na określonych stanowiskach. Musi więc zaistnieć wzajemna korelacja między tym, czego z zakresu kształcenia zawodowego wymaga szkoła, a tym, jakie są oczekiwania pracodawców. Standard kwalifikacji zawodowych powinien być wykorzystywany do opracowania umiejętności zawodowych i zadań zawodowych w podstawach programowych i programach nauczania.

Zapewne gdybyśmy porównali typowe umiejętności zawodowe z podstawy programowej i ze standardu kwalifikacji zawodowych można by było w sposób wyraźny zauważyć różnice podejścia do oczekiwanych efektów kształcenia.

Takie podejście do zawodu nie może satysfakcjonować pracodawców. Należałoby ujednoczyć kształcenie zawodowe w szkołach poprzez opracowanie przez MEN takich standardów kwalifikacji zawodowych, które pozwoliłyby na przygotowanie do zewnętrznych egzaminów zawodowych, a następnie podjęcia przez nich pracy zgodnie z oczekiwaniami pracodawcy. Należy pamiętać, że to pracodawcy mogą podnieść poziom



przygotowania absolwentów poprzez organizowanie szkoleń dla nauczycieli z zakresu nowoczesnych urządzeń i technologii. Odpowiednio opracowane standardy:

- ułatwią nauczycielom planowanie procesu kształcenia poprzez właściwy dobór i układ umiejętności, wiadomości,
- wymuszą na nauczycielach kształcenia zawodowego pracę z uczniami polegającą na kształtowaniu umiejętności praktycznych łącznie z poznawczymi i z kształtowanymi postawami,
- ograniczą zbyt rozległą dowolność interpretacyjną kształtowanych umiejętności zawodowych,
- ułatwią uczniom zdanie zewnętrznych egzaminów zawodowych i sprawdzenie przez pracodawcę podstawowych umiejętności niezbędnych do efektywnego wykonywania zawodu,
- dadzą możliwość oceny kompetencji pracowniczych przedstawicielom edukacji i rynku pracy,
- pracodawcy otrzymają lepiej przygotowaną kadrę.

3.7 Wpływ przygotowania teoretycznego i praktycznego nauczyciela na przyszłość zawodową ucznia, a doradztwo zawodowe dla uczniów

Do zadań Poradnictwa Zawodowego należy między innymi: udzielanie pomocy uczniom w dokonywaniu wyboru kierunku kształcenia, zawodu i planowaniu kariery zawodowej, udzielanie pomocy rodzicom i nauczycielom w diagnozowaniu i rozwijaniu potencjalnych możliwości i mocnych stron uczniów. Zapewne ma ono największy wpływ na dobrze wybrany kierunek kształcenia w szkole ponadgimnazjalnej. Na dobrze przygotowanego absolwenta nie mają wpływu tylko profesjonalizm nauczyciela. Można rozbudzić zainteresowanie sztuką kulinarną, ale nie uda nam się zrobić profesjonalisty z osoby, która nie posiada predyspozycji i powołania do zawodu.



Moda na gastronomię często powoduje błędne podjęcie decyzji przez młodych ludzi i jest to przyczyną, że niewielki odsetek ludzi odnajduje się w niej. Jeśli jest coś naszą pasją i trafimy na odpowiedniego nauczyciela, pedagoga, pasjonata, nasi absolwenci osiągają sukcesy już w okresie szkoły poprzez udział w konkursach, a potem stają się profesjonalistami. Przyczyną rezygnacji młodych ludzi z pracy w gastronomii jest: zatrudnianie przez pracodawców na czarno, sezonowo i niskie zarobki. Nie możemy obarczać nauczycieli za niepowodzenie zawodowe uczniów po ukończeniu szkoły jeśli był on przypadkowym jej uczniem, skończył szkołę, ponieważ często nie miał wyboru lub świadomości jej wyboru.

3.8 Model nauczyciela i funkcje

Powinien on mieć wykształcenie wyższe, umieć uczyć się „innovacyjnie”, a równocześnie być zdolnym do kształtowania tej umiejętności u swoich uczniów, sprawować funkcję kształceniową lecz również wychowawczo-opiekuńczą, orientującą i koordynującą. Nauczyciel powinien także mieć zamiłowanie do swojej pracy oraz ustawicznie doskonalić swoje kompetencje zawodowe. Główne funkcje nauczyciela



ulegają ciągłym zmianom. Jaki jest zakres i wymiar tych zmian? Mówimy z zasady pięciu głównych funkcjach nauczycieli. O funkcji: wychowawcy, dydaktyka, opiekuna, badacza własnej działalności i innowatora. W praktyce nakładają się one na siebie.

Funkcja nauczyciela wychowawcy, rozumianej jako twórcy tworzenia warunków dla kształtowania postaw wychowanków poprzez sprzyjanie rozwojowi przez m.in. wzbudzanie ciekawości, otwieranie umysłów do uczenia się życia w nieznanym, zaskakującym świecie, budowanie autorytetu fachowca-mistrza w zawodzie, kształtowanie przedsiębiorczości. Przygotowanie absolwenta do funkcjonowania w warunkach zmiennego rynku pracy wymaga również działań wychowawczo-doradczych nauczyciela, wspierających planowanie przez ucznia drogi kształcenia i kariery zawodowej. Więcej szczegółów określa rozporządzenie MENiS z dnia 7 stycznia 2003 r. (Dz. U. Nr 11, poz. 114) w sprawie zasad udzielania i organizacji pomocy psychologiczno-pedagogicznej w publicznych przedszkolach, szkołach i placówkach.

Funkcja nauczyciela dydaktyka, potrafiącego uczyć, działać skutecznie, bowiem wiedza i umiejętności są kluczem do przyszłości i nowoczesności. Rozwój społeczeństwa informacyjnego każe spostrzegać inaczej funkcję nauczyciela dydaktyka. W zasadzie jest on lub będzie wielopredmiotowcem w ujęciu interdyscyplinarnym, nauczać będzie wielu przedmiotów, wykorzystując nowoczesne techniki i technologie. Potrzebni są przewodnicy, ludzie odpowiednio do tego przygotowani, którym nowe technologie mogą pomagać, ale ich nie zastąpią.

Funkcja nauczyciela opiekuna, dbającego o dobro ucznia, wrażliwego na krzywdę, pomagającego w trudnych sytuacjach życiowych, zabiegającego o pomoc socjalną dla uczniów jej potrzebujących. Odpowiedzialność nauczyciela za młodzież przebywającą na praktykach zawodowych lub pracującą w warunkach zbliżonych do zakładu pracy, w warsztatach kształcenia praktycznego, ma na celu uchronić przed wypadkami, zagrożeniami dla życia i zdrowia wychowanków.

Funkcja nauczyciela badacza, polegająca na badaniu-diagnozowaniu własnej działalności dydaktyczno-wychowawczej, tym bardziej, że już w tym roku szkolnym wprowadzany jest zewnętrzny egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe. Ujawni braki występujące w poszczególnych etapach edukacji i stworzy większe możliwości naprawy istniejącego stanu.



Funkcja innowacyjna nauczyciela, wprowadzanie nowych a jednocześnie lepszych rozwiązań organizacyjnych, technicznych i technologicznych, właściwy dobór treści i metod kształcenia. Ta szeroka wizja innowacyjności pozwoli lepiej przygotować i doskonalić kadry dla gospodarki.

3.9 Podsumowanie

Głównymi przesłankami doskonalenia zawodowego nauczycieli w Polsce są przekształcenia w gospodarce, nowe techniki i technologie, zmiany w organizacji pracy wynikające ze zmian technologicznych, wzrostu oczekiwań pracodawców w zakresie poziomu umiejętności pracowników. Z tej perspektywy niezwykle istotna jest idea uczenia się przez całe życie, zgodnie, z którą nauczyciele powinni uczestniczyć w różnych formach doskonalenia zawodowego. Od nauczyciela oczekuje się aby doskonalił swoje umiejętności w stosunku do nowych potrzeb rynku pracy. Obecnie wdrażana jest reforma programowa, która zakłada wzmocnienie kształcenia zawodowego poprzez wprowadzenie nowej podstawy programowej kształcenia zawodowego. Zmiany organizacyjne i programowe umożliwią sukcesywne i elastyczne zbliżanie kształcenia zawodowego do potrzeb rynku pracy.

Modernizacja ta polegać ma na wprowadzeniu dla nauczycieli przedmiotów zawodowych okresowych szkoleń z zakresu nowoczesnych metod kształcenia zawodowego oraz nowoczesnych technik i technologii, obejmujących także staże i praktyki w przedsiębiorstwach. Przy zmieniających się dynamicznie zadaniach zawodowych, zmieniają się również wymagania wobec uczniów w zakresie oczekiwanych kwalifikacji i kwalifikacji funkcjonujących w gospodarce. Ich powstawanie oraz zanikanie sprawia, że należy poszukiwać efektywniejszych sposobów dostosowywania zawodowej oferty edukacyjnej do potrzeb rynku pracy. Modyfikacja klasyfikacji zawodów, tzw. szkolnych będzie polegała na grupowaniu i integrowaniu zawodów. W zawodach zostaną wyodrębnione i nazwane kwalifikacje, które zostaną opisane w nowych podstawach programowych kształcenia w zawodach jako zasób wiadomości, umiejętności i postaw. Priorytetowym działaniem w zakresie



dobrego przygotowania nauczycieli a zarazem ich uczniów do wejścia na rynek pracy jest prowadzenie kształcenia zawodowego, a w szczególności kształcenia praktycznego w powiązaniu z pracodawcami.

Ważne jest również to, że nauczyciele poznają się z rzeczywistym środowiskiem pracy przedsiębiorstwa jako niezwykle istotnego dla podnoszenia efektywności procesu kształcenia zawodowego. Nie zapominajmy o aktualizacji fachowej wiedzy merytorycznej nauczycieli w obszarze nauczanego przedmiotu poprzez udział w szkoleniach, których celem jest:

1. Doskonalenie zawodowe nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu
2. Uaktualnienie fachowej wiedzy związanej z kształceniem zawodowym
3. Zwiększenie umiejętności poszukiwania wiedzy dotyczącej nowych rozwiązań technologicznych i ich wykorzystania w procesie dydaktycznym kształcenia zawodowego
4. Udoskonalenie warsztatu pracy.
5. Zwiększenie zainteresowania doskonaleniem zawodowym w przedsiębiorstwach i motywacji do podnoszenia kwalifikacji poprzez udział w innowacyjnych programach nauczania.

Pamiętajmy jeszcze, że należałoby zainwestować w doskonalenie z zakresu języków obcych, umożliwiające nauczycielom uczęszczanie w szkoleniach poza krajem.

Odpowiednio nowoczesne pracownie gastronomiczne wyposażone i na bieżąco modernizowane zapewne też są czynnikiem mobilizującym nauczycieli do pracy. Należy również wspomnieć o wynagrodzeniu dla nauczycieli, które raczej nie mobilizuje do pracy, szczególnie mężczyzn, których brakuje w polskich szkołach. Czy dobrze wykształcony, kreatywny, zaangażowany, dyspozycyjny nauczyciel na pewno pozostanie w szkole, napętnionej biurokracją, a może pozostanie jedynie kadra, która nie jest zainteresowana nowoczesną szkołą zawodową, a tylko jakąś pracą? Zgodnie z Kartą Nauczyciela jeśli nauczyciel jest mianowany (umowa na czas nieokreślony), a nie ma zmniejszenia godzin, to dyrektor szkoły nie ma w zasadzie możliwości zwolnienia jego.



Podsumowaniem i jednocześnie wykładnikiem zaangażowania nauczyciela w pracę z uczniami jest udział jego uczniów w konkursach branżowych z sukcesem i wyniki egzaminów zawodowych.

Brak jest nadal stałych rozwiązań gwarantujących przygotowanie kompetentnej i dobrze opłacanej kadry pedagogicznej. Nie należy zapominać, że współpraca pracodawca-szkola-MEN, samorządy-pracodawca to podstawa sukcesu edukacji.

Dobrze wykształcony nauczyciel + nowoczesna baza dydaktyczna w szkole + praktyczna nauka zawodu = dobrze wykształcony uczeń.

4. Oczekiwania pracodawców w kontekście wiedzy absolwentów szkół gastronomicznych i spożywczych próba wy pozycjonowania polskiej gastronomii na tle Europy Wiesław Wróblewski Euro Toques

Wprowadzenie

Ogólną tendencją polskiej gospodarki jest występowanie nadwyżki podaży pracy i jawnego bezrobocia. Poprawnie funkcjonujący rynek pracy wydaje się wyłącznie założeniem teoretycznym, pomimo że zagadnienia zatrudnienia i bezrobocia znajdują się od początku okresu transformacji w centrum uwagi zarówno polityków i ekonomistów, jak również pracowników oraz przedsiębiorców. Generalnie można zauważyć pewne zjawiska dysproporcji dotyczące faktu, co może zaoferować absolwent szkoły gastronomicznej, a czego oczekuje pracodawca. Ci ostatni narzekają, że trudno jest znaleźć właściwego kandydata do pracy. Takie przeświadczenia pracodawców, jak wskazuje praktyka, wynikają głównie z krytycznej oceny poziomu przygotowania zawodowego jakie posiadają przyszli pracownicy. Wskazania pracodawców, dotyczą głównie rozbieżności między oczekiwaniami rynku pracy, a wykształceniem i doświadczeniem kandydatów starających się o pracę.



Odpowiedź na pytanie, czego oczekują pracodawcy od pracobiorców, może być jednym z kluczowych elementów wpływających na proces reorganizacji rynku pracy, jednakże trudno jest dokładnie wskazać branże gospodarki, szczególnie gastronomicznej, które mogą być perspektywicznie wyjątkowo chłonne pod względem zapotrzebowania na absolwentów szkół gastronomicznych.

Szybko zmieniające się uwarunkowania zewnętrzne, związane z chłonnością rynku na różne towary i usługi, wymuszają na pracodawcach podejmowanie decyzji związanych z dostosowaniem działalności do standardów, jakie wyznacza im konkurencja. Jednym z elementów osiągnięcia przewagi konkurencyjnej są inwestycje w kwalifikacje pracowników bądź zatrudnienie nowych osób, posiadających już odpowiednie umiejętności. Oczekiwania pracodawców w stosunku do przygotowania zawodowego pracowników są bardzo duże. Wynikają one przede wszystkim z aktualnej sytuacji na lokalnym rynku pracy. Ważnym jest fakt, że oczekiwania pracodawców, co do kwalifikacji osób poszukujących pracy, często rozmiągają się z tym, co przyszli pracownicy mogą zaoferować. Dotyczy to szczególnie absolwentów, zarówno szkół zawodowych i średnich, jak i szkół wyższych, którzy przeważnie mając odpowiedni poziom wiedzy, nie mają doświadczenia. Należy nadmienić, że poziom wykształcenia stanowi ważną cechę decydującą o szansach zatrudnienia.



Porównując sytuację na rynkach pracy sprzed kilku lat i obecnie, można zauważyć, że niektóre zawody nie wzbudzają zainteresowania, natomiast rośnie zapotrzebowanie na nowe zawody lub coraz lepszych specjalistów szczególnie w branży gastronomicznej. Jest to zagadnienie szczególnie ważne w kontekście wzrostu i rozwoju gospodarczego w kraju.

Oczekiwania od rynku pracy ?

- jakie stanowiska pracy są najczęściej w ofercie pracodawców?
- jakiego poziomu wykształcenia wymagają pracodawcy?
- jakie kwalifikacje zawodowe są najważniejsze?
- jakiego doświadczenia zawodowego wymagają pracodawcy?
- jakie szczególne umiejętności są pożądane?
- jakimi cechami osobowości powinien odznaczać się zatrudniony pracownik?
- jakie inne specjalne warunki powinien spełniać pracownik? (np. dyspozycyjność, gotowość do częstych podróży służbowych).

Pracodawcy szczególnie cenią u kandydatów do pracy ich kompetencje. Charakterystyczny jest również artykułowany przez pracodawców pogląd, że na rynku pracy nie wystarczają jedynie kwalifikacje. Biorąc pod uwagę opinie przedsiębiorców co do oczekiwań wobec przyszłych pracowników, największą wagę przywiązują oni do znajomości kultury pracy, dyspozycyjności i mobilności, znajomości branży oraz umiejętności pracy w zespole. W dalszej kolejności staż i doświadczenie zawodowe, wykształcenie oraz umiejętność obsługi komputera. Mniej ważne cechy charakteryzujące kandydatów do pracy to przede wszystkim wiek, posiadanie prawa jazdy, umiejętność obsługi specjalistycznych maszyn, płeć, zainteresowania i pasje oraz znajomość języków obcych. Szczególnie ta ostatnia opinia jest interesująca, gdyż w stereotypie ofert pracy pojawiających się w mediach, podstawową umiejętnością przyszłego pracownika powinna być znajomość języka obcego. Równie wysoko oceniana jest kreatywność, fakt posiadania motywacji przez pracownika, chęć podnoszenia kwalifikacji i uczestniczenia w szkoleniach, otwartość na zmiany, odporność na stres czy elastyczność. Współczesny rynek pracy wymaga od kandydatów na pracowników nie



tylko kompetencji (dobrego fachowego przygotowania), ale także odpowiednich umiejętności i cech osobowościowych przydatnych w pracy zawodowej. Oczywiście zakres wymaganych od pracownika umiejętności jest uzależniony od branży, w której działa przedsiębiorstwo. Najbardziej cenione cechy dobrego kandydata do pracy to odpowiedzialność i otwartość.

Podział w branży gastronomicznej:

Chcąc posiadać punkt odniesienia dokonując analizy, czy charakterystyki branży gastronomicznej w Polsce należy wziąć pod uwagę typy zakładów gastronomicznych, jakie obecnie funkcjonują w Polsce.

Są to punkty całoroczne, czyli:

- restauracje, restauracje hotelowe
- hotele
- pensjonaty
- domy wczasowe
- kawiarnie
- puby
- kluby nocne
- fast-foody
- lunch bary
- oraz punkty gastronomiczne sezonowe

Liczba placówek gastronomicznych w Polsce systematycznie rośnie. Już dziesięć lat temu wyniosła ponad 84 tys., z czego, około 8,6 tys. to placówki funkcjonujące w obiektach noclegowych. Prawie cała baza gastronomiczna należy dziś do sektora prywatnego (96%). Struktura tej bazy jest dość zróżnicowana. Najliczniejszą grupę stanowią bary i kawiarnie (44%) oraz tzw. punkty gastronomiczne (38%); mniejszy udział w placówkach gastronomicznych mają restauracje (10%) oraz stołówki (8%). Większość spektakularnych osiągnięć w polskiej branży gastronomicznej opiera się na dużych sieciach. Wyjątkiem są tu marki indywidualnych pomysłodawców takich jak Magda Gessler czy sieć Pierogarni lub jadło Kościuszko. Gastronomia obecnie staje się w Polsce liderem, jeśli chodzi o możliwości rozwoju i pomnażania kapitału wśród



inwestorów i przedsiębiorców. Zauważalna jest też moda na knajpki ekologiczne, bary wegetariańskie (także w ramach sieci), przekształcanie dawnych barów mlecznych w barwne salad bary. Oprócz nowoczesności i wzorowania się na zachodnich markach, Polacy wysoko cenią sobie tradycję. Powróciła moda na rodzinne lodziarnie: Zielona Budka, Grycan. Wśród cukierni widać także silną ekspansję Cieślikowskiego w ostatnich dwóch latach, a w latach poprzednich znana marką cukierniczą był także Trojanowski. Polacy ostatnio polubili nie tylko egzotyczne wyjazdy i jadło. Zapanowała moda na kuchnię arabską i restauracje: Sphinx, Kleopatra, Tutanchamon.

W mniejszych miejscowościach, jak grzyby po deszczu zaczęły powstawać naleśnikarnie oferując nawet po 100 rodzajów naleśników obiadowych i deserowych oraz wszelkie rodzaje kuchni włoskiej. W galeriach handlowych zapanowała moda na ofertę barów sushi, a także pierogarnie i tzw. chłopskie jadło, gdzie serwuje się najróżniejsze rodzaje placków ziemniaczanych z okrasą (tzw. jadło drwali). Powstają też liczne sieci pod polskim szyldem. Zmieniający się styl życia Polaków, dążenie do bycia na topie, zwiększona ilość spotkań biznesowych dają olbrzymią szansę na rozwój sieci barów kawowych. Kawiarnie prześcigają się w rozszerzeniu oferty, poprzez proponowanie kilkudziesięciu rodzajów kawy, bezpłatnej prasy, dostępu do Internetu, darmowej lektury i telewizji oraz kart stałego klienta. Największą szansę pozostania na trudnym, nasyconym rynku mają przede wszystkim te firmy gastronomiczne, które od początku startowały z zapleczem finansowym oryginalnym pomysłem, (iCoffee, Costa Coffee, Cava), zwłaszcza, iż za chwilę nie wystarczy nowoczesne umeblowanie baru i modna wszędzie papierowa zastawa, ponieważ na rynek wchodzi gracze z zachodnim kapitałem: Wayne's Coffee czy Starbucks. Polacy są jednak tradycjonalistami i jak wynika z badań, w Europie nadal wydajemy na jedzenie poza domem znacznie mniej niż Anglik, czy Czech, ale ta tendencja zaczyna się zmieniać na lepsze. Ważne jest jednak to, iż rynek ten jest dynamiczny, stale ktoś próbuje na nim swoich sił. Taką dynamikę przejawiają np. firmy cateringowe, które proponują dojazd obiadu firmy czy domu.

Najwyraźniej branża gastronomiczna jest w Polsce dobrym pomysłem na sukces, skoro sieci benzynowe zdecydowały się w swoich lokalach uruchomić własne marki fast-foodowe, (PKN Orlen, BP, Statoil). Przeciętny Polak potrzebuje ciepłego posiłku, estetycznie i sprawnie podanego od ręki i przede wszystkim niedrogiemu. Poprawia się



jakość obsługi gości zagranicznych – kadra gastronomiczna zna coraz lepiej języki obce oraz docenia wartość produktów i dań typowo polskich.



Co znaczy Gastronomia?

Gastronomia (z grec. *gaster*: „żołądek”, *nómos* – „prawo”, „ustawa” – rodzaj działalności gospodarczej polegającej na prowadzeniu otwartych zakładów żywienia zbiorowego (np. restauracji, barów, stołówek itp.). Także sztuka przyrządzania i podawania potraw w oparciu o fachową wiedzę kulinarną. Gastronomia to również wiedza o produktach, ich wartości odżywczej, o racjonalnym przygotowaniu potraw, komponowaniu posiłków, o tradycjach kulinarnych oraz zwyczajach i obyczajach związanych z jedzeniem (źródło pl.wikipedia.org).

Osoby, które wybierają własną drogę w prowadzeniu gastronomii mają już przeważnie doświadczenie w branży i to właśnie ułatwia prowadzenie takiej działalności. Wiele z nich przechodziło etapy od ucznia, pracownika aż do właściciela.



Przechodząc te wszystkie szczeble w gastronomii nabrali doświadczenia w oczekiwaniach od współczesnego rynku pracy. Restauratorzy, hotele, sieci krajowe i zagraniczne mają wyraziste oczekiwania od rynku pracy. Oczekują wykształconej kadry z doświadczeniem w pracy nie tylko w Polsce ale i w Europie. Coraz więcej kucharzy pracuje w krajach europejskich. Wynika to z różnych przyczyn np. zarobkowych ale i też w celu podniesienia kwalifikacji polski kucharz jest bardzo ceniony na europejskim rynku pracy, a to zasługa dobrego wykształcenia i w szkole i praktykach w Polsce. Wracając do kraju kucharz z doświadczeniem pracy na rynku europejskim jest doskonałym kandydatem dla przyszłych pracodawców.

Polska gastronomia na tle Europy

Podstawą wyżywienia naszych przodków było proso, jęczmień, miód, grzyby i dziczyzna. Słowianie hodowali też bydło, krowy rasy nizinnej czerwonej, które były małe i krępe. Z ich mleka wyrabiali twarogi, masło i śmietanę. Mięso piekli obłożone wiechciami turówki wonnej, która wtedy rosła na terenach dzisiejszej Polski. Zbierali także leśne jagody, zioła i jagody jałowca. Mięso było suszone, wędzone a także przechowywane w soli. Warzono też piwo jęczmienne, które było mętne, zawiesiste i oczywiście bardzo pożywne. Z suszonego piwa pozyskiwano drożdże, które wraz z miodem stanowiły zaczyn służący do pieczenia chleba. Używali oleju konopnego, a także, co ciekawe, oleju wyłaczanego z orzechów laskowych.

Z warzyw najchętniej uprawiano kapustę, marchew, rzepę i ogórki. W Polsce bardzo szybko pojawiły się egzotyczne przyprawy, takie jak pieprz, cynamon, goździki i imbir. Wynikało to stąd, że Polska leżała blisko wschodnich szlaków handlowych, więc ceny przypraw były stosunkowo niskie. Nawet do tego stopnia, że w Polsce pieprz nazywano „przyprawą ubogich”. Oprócz obficie przyprawianych mięs (by ukryć ich nieprzyjemny zapach), jadano też ryby, których tu nie brakowało, a także raki, które są przysmakiem do dziś. Zrozumiałe jest, że w średniowiecznej Europie trudniej jest mówić o kuchniach regionalnych. Należałoby raczej mówić o kuchniach warstw społecznych. Już za czasów Jagiełły na polskich stołach pojawiła się sałata, figi, rodzynki i migdały. Pod wpływem kontaktów handlowych, prowadzonych za pośrednictwem ormiańskich kupców, trafiały też do nas przyprawy i potrawy typowo orientalne. Wpływ na polską kuchnię mieli także Żydzi, którzy – popierani przez możnowładców i



książąt – osiedlali się w różnych częściach kraju. Już od XVII wieku kuchnia polska zaczęła ulegać wpływom francuskim. Stosowano mniej orientalnych przypraw, a smaki złagodzone. Pojawiły się pasztety, słodkie bułki i lekkie sosy. Nauczono się garniować i panierować mięsa.

Oczywiście wszystkie wpływy krzyżowały się ze sobą, bo przecież nadal przygotowywano mięsa po „turecku” czy „sułtańsku”. Nasi przodkowie po prostu zręcznie wykorzystywali wszystkie kulinarne nowinki, łącząc je ze starymi recepturami. Kaszą gryczaną ze słoniną faszerowano kapłony, a truflami nadziewano swojskiego zająca. Francuską nowinką były galarety. Dziś mało kto wie, że krakowski galart, czy poznańskie „zimne nóżki”, zawdzięczamy francuskim kucharzom króla Stanisława Leszczyńskiego. To za jego czasów pojawiły się u nas ziemniaki i papryki. W XIX wieku, polscy kucharze poznali pomidory, cukinię, cykorię i szpinak. W czasie rozbiorów kuchnie regionalne ulegały wpływom kuchni zaborców. Zresztą i wcześniej burzliwe dzieje naszego kraju „sprzyjały” pojawianiu się nowych specjałów – wojny z Turkami, potop szwedzki, wojna trzydziestoletnia, panowanie dynastii Saskiej, czy wcześniejsze wpływy węgierskie i ruskie. August II Mocny choć doprowadził kraj do upadku politycznego, przyczynił się do rozwoju polskiej kuchni. Wystawne uczyty, dworscy kucharze z całej Europy i zbytkowny tryb życia, nie pozostały bez wpływu na kulinarne obyczaje Polaków. Pomimo tych wszystkich wpływów, nasza kuchnia zachowała swój specyficzny charakter. Jest od dawna kuchnią europejską.

Dzisiaj pozycja polskiej kuchni w Europie wciąż rośnie, a to dzięki stałej obecności polskich kucharzy na licznych międzynarodowych wymianach, szkoleniach i konkursach kulinarnych. Aby zaznaczyć obecność polskiej gastronomii na tle Europy należy podać przykłady naszej obecności w Europie – coraz więcej stowarzyszeń, firm i szkół wysyła kucharzy na praktyki, warsztaty i konkursy.



5. Wzorce europejskie w kształceniu młodzieży Jacek Sulich Ekspert Kulinary

Zawód kucharza obecnie zyskuje coraz większy prestiż społeczny. Moda na gotowanie jest szeroko popularyzowana poprzez media i prasę kolorową. Społeczeństwo jest coraz bardziej otwarte na nowe trendy i nowości sztuki kulinarnej, emitowane przez telewizję programy kulinarne wzmagają zainteresowanie kuchnią indyjską, azjatycką czy włoską.

To zainteresowanie przekłada się na coraz większe oczekiwania konsumentów względem restauracji w których się stołują. Obecnie klient oczekuje, aby potrawa którą zamówił nie tylko wyróżniała się znakomitymi walorami smakowymi, ale i by była podana w ciekawy, estetyczny sposób. Rozwój Internetu to kolejna możliwość do zapoznania się z różnymi przepisami pochodzącymi z całego świata. To wszystko sprawia, iż poprzeczka ustawiona przed młodymi adeptami sztuki kulinarnej, już na samym początku kariery zawodowej zawieszona jest bardzo wysoko.

Jednakże sukces branży gastronomicznej zależy od nie tylko od kucharzy, ale także od ich nauczycieli i systemu oświaty. Nauczyciele powinni zaszczepić w swych uczniach miłość do zawodu, rozbudzać w nich kreatywność i fantazję, zachęcać do dalszego samorozwoju. Nauczyciele powinni przekazywać swoją wiedzę w sposób przystępny oraz posiadać indywidualne podejście do ucznia. Dzięki pozyskiwaniu funduszy na szkolenia z Unii Europejskiej przed polskimi szkołami otwiera się możliwość pozyskania wsparcia w tym trudnym zadaniu, jakim jest kształcenie młodzieży. Dzięki udziałom w szkoleniach, kadra nauczycielska będzie w stanie lepiej przygotować swoich uczniów, co podniesie poziom konkurencyjności polskiej gastronomii w skali nie tylko krajowej, ale i światowej. Edukacja jest ważnym czynnikiem wartościującym poziom rozwoju danego kraju. Aby rozwój społeczeństwa opartego na wiedzy był możliwy, należy dołożyć wszelkich starań do podniesienia poziomu polskiej edukacji w szkołach gastronomicznych, modyfikować programy nauczania, wprowadzać obowiązkowe szkolenia dla nauczycieli w celu pełniejszego



wykorzystania potencjału polskiej młodzieży oraz rozwoju branży gastronomicznej w Polsce.

Szkoły zawodowe w krajach europejskich są znacznie lepiej wyposażone, niż szkoły zawodowe w polskie. Jednakże system szkolnictwa w tych krajach także wygląda trochę inaczej. We Francji, Niemczech i Hiszpanii szkoły stawiają na praktykę, na to aby ich uczniowie kończąc szkołę odbyli możliwie jak największą ilość zajęć praktycznych. W Polsce uczniowie kończąc swą edukację zawodową posiadają ogromny zasób wiedzy, niestety tylko teoretycznej. Nauczyciele przekazujący im swoją wiedzę najczęściej nie mają żadnego doświadczenia zawodowego zdobytego w profesjonalnych restauracjach czy hotelach. Uczniowie uczą się zawodu dopiero w miejscu pracy, gdzie mają styczność z kucharzami, którzy przecierają przed nimi szlaki, przekazują im tajniki sztuki kulinarnej.

Jednym z problemów polskiego systemu kształcenia jest brak przeszkolenia kadry nauczycielskiej pod kątem zajęć praktycznych. Nauczyciele, jak to już wcześniej zostało wspomniane, nie są najczęściej w stanie udzielać wskazówek i służyć radą w praktycznych częściach zajęć. Nauczyciele powinni odbywać obowiązkowe staże, posiadać doświadczenie zawodowe zdobyte w prestiżowych hotelach czy restauracjach, w docelowym miejscu pracy ich uczniów. Idealnym rozwiązaniem byłoby pozyskanie funduszy na zatrudnienie profesjonalnych szefów kuchni, osób z dużym doświadczeniem zawodowym. Osób, które obsługiwały duże imprezy czy bankiety, prowadziły kuchnie restauracyjne, które będą potrafiły przekazać wszystkie niezbędne każdemu uczniowi umiejętności. Takie osoby byłyby w stanie przygotować polską młodzież posiadającą ogromne zaplecze wiedzy teoretycznej do pracy w zawodzie, gdyż wiedza praktyczna często nie posiada zastosowania w miejscu pracy. Niestety koncepcja zatrudnienia zawodowych kucharzy może być trudnym pomysłem do zrealizowania, choćby ze względu na ich zobowiązania zawodowe. Niemniej jednak nauczyciel wprowadzający podczas zajęć praktycznych atmosferę pracy w kuchni pracy pod presją dałby uczniom lepsze wyobrażenie o zawodzie kucharza.

System kształcenia we Francji posiada odpowiedniki polskich szkół zawodowych techników, w których okres nauki trwa odpowiednio dwa i trzy lata.



Kształcenie zawodowe (liceum zawodowe), trwa dwa lata i kończy się uzyskaniem świadectwa, a po kolejnych dwóch latach zawodowym egzaminem maturalnym. Kształcenie zawodowe przewiduje, iż uczniowie po uzyskaniu kwalifikacji zawodowych będą mogli podjąć pracę bezpośrednio po ukończeniu szkoły. Natomiast uczniowie, którzy chcą kontynuować naukę, przygotowują się przez kolejne dwa lata do podejścia do maturalnego egzaminu zawodowego. Kształcenie techniczne (liceum techniczne), trwa trzy lata i kończy się technicznym egzaminem maturalnym. Ponadto w strukturze zawodowej Francji w odróżnieniu od polskiej struktury (czeladnik i kuchmistrz) można zdobyć szereg tytułów zawodowych co skutecznie klasyfikuje poziom wiedzy kulinarnej oraz doświadczenie danej jednostki. Kształcenie we Francji jest na ogół bezpłatne, jednakże istnieją także prywatne szkoły gotowania.

We Francji, sercu europejskiej gastronomii, młodzi kucharze starają się zdobyć doświadczenie zawodowe poprzez pobieranie nauk pod kierunkiem mistrzów sztuki kulinarnej w prywatnych szkołach gotowania. Jako przykład może służyć Instytut Paula Bocuse'a w Lyon. Po odbyciu prestiżowych stażów, absolwenci tej szkoły są rozchwytywani przez najlepsze restauracje i hotele świata. Ukończenie takiego stażu jest równoznaczne ze znacznym awansem w środowisku kucharzy.

W Niemczech prowadzi się nieco odmienną politykę oświaty. Społeczeństwo Niemiec to społeczeństwo stare, w którym brakuje dobrze wykształconej kadry, w tym i kucharzy. Nasz zachodni sąsiad oferuje także i polskiej młodzieży atrakcyjne oferty, które ich potencjalnym uczniom zapewniają stypendia oraz świetnie wyposażone sale lekcyjne. Korzystne oferty podjęcia edukacji w Niemczech mają zachęcić polską młodzież do pobierania nauk właśnie w tym kraju, co grozi odpływem młodych kucharzy.

System kształcenia w Niemczech jest podwójny. Uczniowie kształcą się w dwóch miejscach, a mianowicie w zakładzie pracy oraz w szkole. Młodzi, którzy chcieliby rozpocząć swe życie zawodowe mogą skorzystać z licznych propozycji cechu rzemiosł. Cały przebieg kształcenia jest unormowany prawnie. Każdy uczeń musi zdobyć podstawowe wykształcenie, kwalifikacje i doświadczenie zawodowe. Dopiero po uzyskaniu trzech powyżej wymienionych elementów uczeń jest uprawniony do wykonywania zawodu. Nad kształceniem uczniów w zakładach pracy czuwają specjalnie



do tego wykwalifikowani nauczyciele. Po ukończeniu kształcenia można podejść do egzaminu zawodowego (czeladniczego). Po uzyskaniu trzyletniego doświadczenia w pracy, kucharze posiadają możliwość do zdobycia tytułu mistrza.

W hiszpańskim systemie nauczania szkolenie zawodowe trwa dwa lub trzy lata. Szkolenie zawodowe w Hiszpanii jest podzielone na dwie części: na średnią i wyższą szkołę zawodową. Aby rozpocząć naukę w szkole zawodowej stopnia średniego należy najpierw ukończyć odpowiednik polskiego gimnazjum – szkołę średnią pierwszego stopnia. Po ukończeniu tej szkoły uczniowie posiadają możliwość wyboru. Decydują czy chcą kontynuować naukę w odpowiedniku naszego liceum ogólnokształcącego czy wolą kształcić się zawodowo w szkole średniej drugiego stopnia. Następnie naukę w szkole zawodowej wyższego stopnia można rozpocząć po wcześniejszym, pomyślnym zdaniu matury lub uzyskaniu tytułu mistrza. Jedną czwartą procesu kształcenia zawodowego to bezpłatna praktyka w zakładzie pracy, przy czym zakres nauki jest ustalany przez pracodawcę.

HoReCa (Międzynarodowy Związek Krajowych Organizacji Hotelarskich, Restauracyjnych i Kawiarnianych) to związek organizacji hotelarskich założony w 1949 roku w Zurychu, posiadający swoją obecną siedzibę w Paryżu. Głównym celem organizacji jest obrona interesów branży hotelarskiej, restauracji i kawiarni.

Organizacja zajmuje się szkoleniem kadr, wspiera wymianę doświadczeń i bieżących informacji pomiędzy swoimi członkami oraz wydaje specjalne czasopisma i broszury. HoReCa popiera także rozwój turystyki międzynarodowej i regionalnej. Jest to sektor niezwykle pręźnie rozwijający się, odnotowujący stałe wzrosty wartości. Producenci żywności dostrzegają w tym sektorze swego strategicznego odbiorcę. Jest to niezwykle perspektywiczny rynek zbytu, gdyż branża gastronomiczna w Polsce jest wciąż nienasycona, stale się rozwija.

Na rozwój tego sektora ma wpływ także nasz obecny styl życia. W naszym społeczeństwie stale rośnie liczba gospodarstw jednoosobowych w których się nie gotuje, stale propaguje się modę na poznawanie nowych smaków i trendów sztuki kulinarnej poprzez uczęszczanie do restauracji i kawiarni, jedzenie poza domem. Obecny styl życia i deficyt czasu powoduje, iż konsumenci coraz częściej korzystają z restauracji i barów typu fast food nie mając czasu i ochoty na gotowanie w domu po dniu stresującej



pracy. Nie tylko zmieniające nawyki żywieniowe mają wpływ na rozwój tej branży, ale i nowe sposoby spędzania wolnego czasu np. w centrach handlowych, gdzie konsumenci mają okazję skorzystać z barów szybkiej obsługi oraz restauracji. Powstaje coraz więcej punktów gastronomicznych dostępnych dla przeciętnego obywatela. Euro 2012 i napływ turystów to kolejna szansa dla polskiej gastronomii i rozwoju polskiej turystyki.

Jedynym zagrożeniem dla tego sektora jest słabnąca gospodarka i kryzys ekonomiczny. Jednakże eksperci przewidują dalszy rozwój, ale zmniejszą się tendencje wzrostowe. Jednakże słabszy stan gospodarki może poprawić sytuację właścicieli kawiarni, restauracji i hoteli gdyż wzrastające bezrobocie zmniejszy rotację pracowników oraz mniejszą presję na wzrost wynagrodzeń. Ponadto klienci baczniej kontrolujący swe wydatki, będą wybierać restauracje typu casual food (restauracje oferujące w umiarkowanych cenach potrawy) lub fast food kosztem standardowych restauracji. Dlatego ważne jest, aby kształcić uczniów wykształcić w nich umiejętność do dostosowania się do zmian, do aktualnych potrzeb rynku.

Polski system szkolnictwa zawodowego potrzebuje zmiany, postawienia na praktykę i zdobywanie doświadczenia. Pracodawcy sektora HoReCa potrzebują dobrze wykształconych i doświadczonych pracowników, gotowych do pracy i dalszego rozwoju osobowego. Tylko uczniowie, którzy poznali swój zawód poprzez praktykę są w stanie podołać wysokim oczekiwaniom pracodawców. Należy pamiętać że ten sektor, to hotele i restauracje szczytujące się utrzymywaniem najwyższych standardów światowych, wymagające od swych pracowników stałego dokształcania się i rozwoju. Uczniowie obecnie kończący technikum lub szkołę zawodową, bezpośrednio po ukończeniu szkoły nie są w stanie podołać wymaganiom stawianym przez pracodawców. Absolwenci poznają swój zawód dopiero w miejscu pracy, stopniowo zdobywając doświadczenie, którego nie zdobyli w szkole.

Uczniowie nie kryją rozczarowania brakiem zajęć praktycznych. Nauczyciele często nie są w stanie zaprezentować poprawnie technik krojenia, nie stosują profesjonalnego słownictwa oraz nie są w stanie nauczyć ich prawidłowego obchodzenia się produktami. Problemy te wynikają najczęściej z tego, iż nauczyciele nie poznali zawodu kucharza od strony praktycznej, nigdy nie pracowali



w profesjonalnej kuchni czy hotelu gdzie mogli by zapoznać się ze żargonem kucharzy. Jest to problem, który można rozwiązać, poprzez szkolenia kadry. Jednakże takie szkolenia powinny być odgórnie zaplanowane i obowiązkowe dla każdego nauczyciela.

Młodzi czeladnicy są najczęściej w swoim pierwszym miejscu pracy zagubieni, nie potrafią się odnaleźć, muszą wkładać wiele wysiłku w oswojenie się z nową dla nich sytuacją. Czasami rozczarowani młodzi ludzie odkrywają, że ten zawód nie spełnia ich oczekiwań oraz że nie mają powołania do tego zawodu. W takich sytuacjach stwierdzają, że nie posiadali rzeczywistego wyobrażenia o pracy w kuchni. Uczniowie niestety nie są przygotowani do pracy pod presją czasu, która jest nieodłącznym elementem pracy w kuchni. Absolwenci szkół gastronomicznych nie są świadomi tego w jakich warunkach będą musieli pracować w przyszłości, przez co często początki w tym zawodzie są dla nich niezwykle trudne.

Kolejnym problemem są przepisy kulinarne, z którymi młodzież zapoznała się podczas nauki w szkole gastronomicznej. Uczniowie prowadzą składki pieniężne na zakup składników, z których następnie będą przygotowywać potrawy. Uczniowski budżet jest ograniczony, wręcz ubogi. Z tego powodu uczniowie nie mają możliwości korzystania z wszystkich produktów oraz przypraw, które są nieczęsto towarami ekskluzywnymi. Poprzez ograniczenie budżetu, uczniowie przygotowują najczęściej tanie i nieskomplikowane potrawy. Często uczniowie nie mają możliwości poznania właściwego smaku danych potraw, gdyż nie użyto podczas ich przygotowywania wszystkich kluczowych przypraw czy składników, które są nieosiągalne dla ich budżetu. Młodzi kucharze w dopiero miejscu pracy poznają właściwy smak potraw, mają możliwość poznania technik przyrządzania potraw z droższych produktów, które wcześniej były dla nich niedostępne ze względu na rażące ograniczenia finansowe. Taki stan rzeczy nie rokuje dobrze dla absolwentów, gdyż pracodawcy sektora hotelarskiego i restauracyjnego oczekują kompetentnych pracowników, którzy będą potrafili przyrządzać wszystkie oczekiwane przez nich potrawy.

Pracodawcy sektora HoReCa potrzebują innowacyjnych rozwiązań, kreatywnego pracownika, który jest nie tylko świetnym fachowcem, ale też potrafi pracować w zespole, stworzyć odpowiednią atmosferę pracy. Szkoły powinny uwzględniać potrzeby pracodawców i rozwijać interpersonalne umiejętności swoich uczniów, dbać



o to, aby ich absolwenci byli gotowi do współpracy z zespołem oraz wytyczali z nim wspólne cele, do których będą dążyć. Ze względu na to, iż organizacja HoReCa jest organizacją międzynarodową, prowadzącą międzynarodowe wymiany i szkolenia uczniowie nie powinni zaniedbywać nauki języków obcych. Uczniowie powinni znać języki obce przynajmniej na poziomie komunikatywnym, co umożliwiłoby im korzystanie z międzynarodowych szkoleń i wymian. Praca w prestiżowej zagranicznej restauracji jest marzeniem wielu absolwentów, jednakże jest możliwa tylko i wyłącznie dzięki pasji do wykonywania swego zawodu, ciężkiej pracy oraz znajomości języka obcego.

Sektor HoReCa wymaga także, aby jego pracownicy byli na bieżąco z nowymi tendencjami panującymi w sztuce kulinarnej, stale się doksztalali i byli otwarci na nowe rozwiązania. Należy pamiętać także o tym, że oczekiwania klientów dynamicznie się zmieniają. Nauczyciele powinni wykształcić w swych uczniach głód wiedzy, chęć stałego doskonalenia się i rozwoju zawodowego. Nauczyciele powinni zachęcać do eksperymentowania w kuchni, poznawania nowych smaków i rozwijać w swych uczniach kreatywność i fantazję. Jest to jeden z kluczowych elementów potrzebnych do odniesienia sukcesu w tym zawodzie. Hotele, restauracje oraz kawiarnie szczyjące się wysokimi standardami obsługi klienta oczekują od swych pracowników poczucia estetyki, tego aby potrawy i dania nie tylko szczyły się wybornym smakiem, ale efektownym i przyjemnym dla oka wyglądem. Kwestia wyglądu potrawy zyskuje coraz większe znaczenie, konsumenci stają się coraz bardziej wymagający.

Niestety, uczniowie obecnie nie są w stanie sprostać wymaganiom placówek organizacji HoReCa. Wszystkie umiejętności, które są oczekiwane przez pracodawców, mogą być pozyskane przez uczniów jedynie podczas praktyki. Metodą prób i błędów uczniowie podczas zajęć praktycznych mogliby rozwinąć swój warsztat i stać się bardziej konkurencyjni na rynku pracy. Należy pamiętać, iż takie zajęcia prowadzone w szkołach byłyby nie tylko próbą ułatwienia startu zawodowego przyszłym kucharzom, ale także wyrównywałyby ich szanse. Nie wszyscy absolwenci zaraz po ukończeniu szkoły mogą mieć szansę odbycia stażu w prestiżowej restauracji czy hotelu, gdzie pod okiem mistrza mogliby zdobyć i wykształcić wszystkie niezbędne im umiejętności.



Kolejnym utrudnieniem dla przyszłego kucharza w zdobywaniu wiedzy jest fakt, iż szkoły nie są wyposażone w profesjonalny sprzęt, z którymi uczniowie mają styczność dopiero w miejscu pracy. Sektor hotelarski i gastronomiczny wymaga od swoich placówek posiadania profesjonalnego zaplecza gastronomicznego, a ich pracownicy muszą umieć korzystać z wszystkich urządzeń, często zaawansowanych technologicznie. Absolwenci szkół dopiero w miejscu pracy poznają możliwości tego sprzętu i ilość wariacji przyrządzania danych potraw przy użyciu profesjonalnego zaplecza gastronomicznego. Jest to kolejne utrudnienie dla młodych czeladników. Szkoły powinny być lepiej wyposażone, zapewnić swoim uczniom możliwość zapoznania się ze sprzętem gastronomicznym.

Edukacja nauczycieli mogłaby przynieść olbrzymie profity, uczniowie mogliby zyskać znacznie szerszą wiedzę. Nauczyciele powinni stale się dokształcać, być na bieżąco i poznawać najnowsze trendy. Uczniowie powinni być zaznajomieni także z tajnikami kuchni regionalnej i staropolskiej, co mogłoby zaowocować wzrostem atrakcyjności turystycznej danego regionu. Niestety kuchnia tradycyjna jest pomijana, młodzież nie zna tradycyjnych potraw charakterystycznych dla danych regionów. Uczniowie bazujący na teorii nie znają regionalnych przepisów kulinarnych, nawet tych, które są charakterystyczne dla ich własnego regionu.

Kolejnym problemem, który powinien być rozwiązany poprzez modyfikację programu nauczania jest fakt, iż uczniowie są przyzwyczajani do korzystania z półproduktów czyli gotowych sosów, bulionów itp. Należy wrócić do tradycji, do korzeni i uczyć wszystkiego od podstaw. Jest to niezwykle przydatna umiejętność, nigdy nie wiadomo kiedy jakiegoś półproduktu zabraknie w kuchni. Kucharz powinien umieć odtworzyć przepis i umieć wykonać dane półprodukty we własnym zakresie. W gotowaniu bez użycia półproduktów zawierających konserwanty i barwniki istnieje olbrzymi potencjał.

Kolejnymi perspektywami, które mogą zrewolucjonizować polski rynek gastronomiczny są nowe rodzaje mięs. W Polsce rozwija się np. hodowla strusi, których mięso jest niskokaloryczne, ma bardzo niski poziom cholesterolu. Jest to mięso, które obecnie nie jest zbyt popularne w Polsce (ponad 95 proc. produkcji jest eksportowane do Europy Zachodniej), ale w przyszłości może być ciekawą alternatywą dla innych



rodzajów mięs. Nauczyciele powinni propagować wykorzystywanie mniej popularnych składników i zachęcać do eksperymentowania, poznawania nowych smaków.

Rozwój rynku gastronomicznego powinien pójść w kierunku propagowania zdrowej żywności, przekazywania wzorców prawidłowego odżywiania się. Uczniowie szkół gastronomicznych powinni być zaznajomieni z nowymi metodami konserwowania żywności, dbania o to by produkty zawierały jak najmniej konserwantów. Nauczyciele powinni przekazywać im wiedzę na temat alternatywnych sposobów konserwowania, np. pasteryzacji czy systemu pakowania vacuum. Uczniowie powinni mieć świadomość tego, że w najbliższym czasie wszystkie produkty, które używane są podczas gotowania, w przyszłości będą zawierały coraz więcej konserwantów i barwników. W zamian tego będą to gotowe półprodukty, gotowe do użycia czy podania klientowi. To nauczyciele powinni uświadamiać uczniom konsekwencje zdrowotne wynikające ze stosowania wyżej wymienionych składników. Uczniowie powinni być zaznajomieni z zasadami poprawnego odżywiania się. Edukacja uczniów oraz propagowanie zdrowego stylu życia powinno odbywać się we wszystkich typach szkół, jednakże w szkołach gastronomicznych powinno być nieodzownym elementem w programie nauczania. Należy dążyć do tego, aby zdrowe odżywianie się było niezaprzeczalnym składnikiem trybu życia aby zdrowa i nieprzetworzona żywność była ogólnodostępna i tania.

W szkołach gastronomicznych lekcje chemii powinny kłaść nacisk na chemię organiczną oraz omówienie wpływu stosowania konserwantów i ich negatywnych konsekwencji na organizm człowieka. Jest to niezbędna wiedza, która służyć będzie jej posiadaczom nie tylko podczas pracy w kuchni, ale także będzie przydatna w życiu prywatnym, poza miejscem pracy. Niezwykle przydatną wiedzą jest wiedza dotycząca przyjmowania i magazynowania towaru. Uczniowie powinni wiedzieć kiedy mogą przyjąć towar (odmówić przyjęcia gdy wiedzą lub podejrzewają, że towar jest skażony pasożytami lub mikroorganizmami chorobotwórczymi), przyjmować towar z równomierną częstotliwością, umieć zamawiać towar tak, by nie przechowywać nadmiernych ilości surowców i składników. Uczniowie powinni wiedzieć jak odbierać towar od dostawcy, sprawdzać stan opakowania i temperatury, w której dane produkty były przewożone oraz dbać o to, by towary były przewożone zgodnie z zachowaniem rozdzielności transportu surowców.



Nauczyciele poza zaszczepieniem w swych uczniach miłości do zawodu powinni wzbogacać swoje lekcje o elementy historii gastronomii i zawodu kucharza. Wzbudzać zainteresowanie uczniów i głód wiedzy poprzez przytaczanie przepisów oraz anegdot dotyczących powstania niektórych z dań. Ważne, by uczniowie zapoznali się z tym zawodem, jego historią oraz dążyli do samodzielnego poszukiwania informacji czy przepisów. Nauczyciele powinni także dbać o to, by ich uczniowie potrafili stworzyć samodzielnie karty menu, które zapewnią satysfakcję klientowi oraz rentowny zysk właścicielowi restauracji/ hotelu.

Idealnym nauczycielem byłby nauczyciel, który lubi gotować także i we własnym domu. Przewodnik w sztuce gotowania, który lubi przygotowywać posiłki także poza zajęciami szkolnymi. Nauczyciel z pasją, który powinien lubić nie tylko swój zawód, ale i zawód którego uczy. Powinien szanować zawód kucharza, być mentorem i stanowić inspirację dla swych uczniów. Podnosząc jakość kształcenia młodzieży, absolwenci będą znacznie lepiej radzili sobie na swych stanowiskach pracy. Młodzież potrafiłaby lepiej zorganizować swoje stanowisko pracy, potrafiłaby pracować w zespole pod presją czasu. Młodzi kucharze znający języki mogliby odbywać staże w renomowanych restauracjach oraz hotelach na całym świecie. Wzbogacając ich kwalifikacje o liczne zajęcia praktyczne polskie restauracje nabrały by nowego charakteru, były by bardziej konkurencyjne względem restauracji typu fast food. Promowanie polskiej kuchni regionalnej i staropolskiej mogłoby być ciekawą propozycją dla obcokrajowców, którzy chcieli zapoznać się bliżej z kulturą i tradycjami Polski.

Propagowanie kuchni polskiej oraz nieustanne podnoszenie jakości kształcenia polskiej młodzieży mogłyby zaowocować także wzrostem świadomości społeczeństwa co do jakości produktów oraz spowodowałyby większe oczekiwania od gastronomii niż obecnie. Propagowanie gotowania tradycyjnego, bez używania gotowych półproduktów oraz korzystanie ze zdrowej żywności, bez konserwantów mogłoby wspomóc promocję zdrowego odżywiania oraz naturalnych sposobów produkcji żywności. W tym właśnie zawierać się będzie przyszłość polskiej gastronomii.

W ciągu kilku najbliższych lat prognozuje się, że największy rozwój w gastronomii zanotują sieci restauracji typu Sphinx oraz restauracji typu fast food, które sukcesywnie zwiększają ilość swoich lokali, oferują możliwość zjedzenia posiłku



w przystępnych cenach oraz posiadają plan biznesowy, który skrupulatnie wdrażają w życie.

Przyszłością rynku restauracyjnego może być podział restauracji ze względu na produkty na których dane lokale bazują. W przyszłości restauracje będziemy mogli podzielić na te, które korzystają z gotowych produktów typu fast food, które oferują swoim klientom szybkie lecz wysokokaloryczne dania w niskich cenach. Jak to już wcześniej zostało wspomniane, ten typ restauracji będzie się nadal bardzo szybko i dynamicznie rozwijał. Następny typ restauracji to restauracja bazująca na półproduktach. Ten typ restauracji nadal będzie oferował w przystępnych cenach potrawy, ale będą to potrawy, które nie będą przygotowane od początku do końca w restauracji. Ostatni typ restauracji, to restauracja gotująca wszystkie swoje potrawy od podstaw, bez wykorzystania gotowych półproduktów, wykorzystująca ekologiczną żywność. Będą to lokale oferujące wysokiej klasy posiłki, które będą miały odpowiednio wysoką jakość ale i cenę. W obecnych czasach już rozpoczęto propagowanie zdrowej żywności. Ten typ restauracji, niezwykle ekskluzywnych może okazać się wielki sukcesem i zdobyć ogromne zainteresowanie zamożniejszej części społeczeństwa. Ten przyszły rozwój rynku gastronomicznego powinien zmusić szkoły do zmienienia programu nauczania, prowadzenia zajęć od podstaw i produktów bazowych do uzyskania finalnego produktu.

W przyszłych latach przewiduje się dalszy rozwój kuchni fusion, będącej połączeniem kuchni różnych narodowości na jednym talerzu, łączeniem często przeciwstawnych smaków i zapachów. Kuchnia fusion jest coraz bardziej popularna ze względu na to, że ludzie coraz częściej podróżują, poznają w innych krajach nowe smaki a w sklepach mamy coraz większy dostęp do oryginalnych składników zagranicznych potraw. Podstawą, dzięki której można osiągnąć sukces w kuchni fusion jest znajomość głównych zasad każdej kuchni, którą chcemy zastosować oraz znajomość oryginalnych technik wykonania poszczególnych dań. Z tego względu nauczyciele powinni stale się doksztalać, a ich uczniowie nie powinni się ograniczać tylko do poznania kuchni polskiej. Idealnym rozwiązaniem byłoby stworzenie specjalnych bloków zajęć, na których młodzież zostałaby zaznajomiona z kuchnią włoską, tajską czy hiszpańską.



Podsumowując, branża gastronomiczna to rynek niezwykle perspektywiczny. Polski rynek gastronomiczny bardzo dynamicznie się rozwija i już obecnie Polacy zostawiają 5% swojego domowego budżetu w restauracjach, pubach, barach i kawiarniach. Te kwoty sukcesywnie, z roku na rok będą wzrastać, a więc inwestycje w kadry i w edukację młodzieży uczącej się w szkołach gastronomicznych są niezwykle istotne. Powinniśmy brać przykład z innych państw europejskich i zwiększyć ilość praktyk w szkołach gastronomicznych. Należy pamiętać, że inwestując w młodzież i w edukację inwestujemy także w przyszłość naszego całego społeczeństwa. Wszystkie wysiłki włożone w podwyższenie poziomu nauczania na pewno zaowocują szybszym rozwojem rynku gastronomicznego w Polsce. Nauczyciele, którzy stale się dokształcają i dbają także o swój własny rozwój zawodowy, nie tylko zyskują większy autorytet wśród uczniów, ale i zwiększają swoje własne poczucie realizacji zawodowej.

6. Kuchnia Polska wczoraj, dziś i jutro... Andrzej Czubała Specjalista Technologii Żywności

Wzajemne goszczenie się było w dawnej Polsce zjawiskiem powszechnym, sprzyjającym nawiązywaniu kontaktów pomiędzy dalszymi i bliższymi sąsiadami. Dawało również szansę prowadzenia ożywionych dysput na aktualne i ważne tematy, ale przede wszystkim umożliwiało pani domu zaprezentowanie swoich talentów związanych z prowadzeniem kuchni oraz podejmowaniem gości. Spożywanie posiłków odbywało się według ustalonych zasad, a każde danie podlegało wnikliwej ocenie obeznanych gości. Podawane posiłki musiały bezwzględnie spełnić dwa wymagania: być smaczne i świeże. Gotowanie i serwowanie poszczególnych dań musiało się odbywać w odpowiednich warunkach we właściwie dobranych naczyniach. Dbłość o jasność potraw rozpoczynała się już na etapie zakupu surowców oraz sposobu i warunków ich przechowywania. Pełna realizacja tego zadania wymagała posiadania w gospodarstwie domowym specjalnych pomieszczeń takich jak: lodownie, sklep, czy spiżarnia. Poniżej przytoczę kilka uwag z XIX i XX wieku, opisujących sposób urządzania spiżarni, wędzarni czy kuchni oraz stosowania prostych urządzeń do przetwarzania i



przechowywania żywności. **By dać możliwość poczucia tamtych czasów, zachowuje oryginalną pisownię oraz nazewnictwo.** Na końcu opracowania zamieszczam słownik, który w przypadku konieczności, ułatwi czytelnikowi zrozumienie poszczególnych wyrazów.

Podkreślenia wymaga fakt, iż zapoznanie młodzieży z polską tradycją kulinarną, będącą istotnym elementem naszej kultury jako całości, jest w moim odczuciu obowiązkiem dydaktycznym. Odwoływanie się do obcych wzorców uważam za niewłaściwe, mając własne odniesienie historyczne oraz dostęp do literatury zamieszczającej nie tylko przepisy kulinarne ale uczącej higieny, zasad zachowania się przy stole, itd. Analizując dostępną literaturę, można prześledzić zasady przechowywania i przetwarzania żywności – poczynając od spiżarni na kuchni kończąc.

Spizarnia

Praktyczne przepisy porządnego i należytego, tak utrzymania, jak i urządzenia spiżarni - pewnych i łatwych sposobów konserwowania wszelkich artykułów żywnościowych, do użytku i wygody człowieka służących, tudzież dokładne sposoby robienia wszelkich gatunków pekielejszów, wędlin, salcesonów, octu, marynaty, marmolad, konfitur, jako też rozmaitych naliwek, wódek, likierów, farbowania cukrow i rzeczy innych, zupełność spiżarni stanowiących” zostały zamieszczone w książce wydanej w Wilnie, w roku 1838 autorstwa J.Dabkiewicza pt. „Spiżarnia wiejska obywatelska”

Zgodnie z zaleceniami autora „w urządzaniu spiżarni na to przedewszystkiem trzeba zwracać uwagę, ażeby ta znajdowała się w miejscu suchem, od wilgoci zabezpieczonem, gdyż to głównym jest warunkiem zachowania zapasów żywnościowych przez czas długi, naszemu klimatowi właściwy”. Już w blisko 200 lat temu autor zwracał uwagę na elementy, które to w obecnych czasach stały się podstawowymi wymaganiami sanitarnymi w gastronomii oraz przemyśle spożywczym. „Spiżarnia powinna być wewnątrz wybrukowana cegłą, we dwa rzędy kantem kładzioną, co zabezpiecza od znajdowania się i gnieźdzenia niej szcurów. Okna mają być gęstą żelazną kratą zabezpieczone, ażeby przy częstem ich odmykaniu dla przewietrzenia, nie mogły się koty zakradać i szkody wyrządzić”. Istotnym elementem wyposażenia spiżarni były dwa szerokie stoły z „lisztwami do suszenia mąki”, oraz różnej wielkości pojemniki



drewniane (z drewna olchowego lub lipowego) „dla zsypywania wszelkich gatunków krup i innych bakali”.

Do obowiązkowego wyposażenia spiżarni należały również:

„Dwie żerdki na wieszanie worków, stół nie wielki do krajania i innych potrzeb; szalki do ważenia; stoje szklane różnej wielkości i stoje gliniane do użycia w potrzebie; stolnica przy ścianie wisząca; kołkownica do wieszania ptactwa i innego mięsiwa; trzy skrzynki na nogach pół-łokcia wysokich; kilka sit różnych; pytle; garnki poliowane różnej wielkości, drótem oplatanie, małe grabelki do rozgartywania i mieszania mąki i krup w czasie ich suszenia i przewietrzania; szufli różnej wielkości; beczułki i wanienki; garniec, półgarncówka, kwarta i kwaterka; lejka drewniana do zlewania do beczek i lejka szklana do zlewania do butelek; nóż do krajania chleb; nóż i siekiera do siekania mięsa; rydlówkado czyszczenia spiżarni; widełki drewniane służące do wieszania lub zdejmowania różnych rzeczy; skrzydło na drewnianym drążku osadzone, dla oczyszczania sufitów i ścian z pajęczyn i na koniec piec szwedzki kachlany dla umiarkowanego ogrzewania spiżarni w czasie zimowym, ażeby niedopuszczyć do zamarznięcia”. Istotną i aktualną uwagą jest stwierdzenie, że: „Czystość spiżarni, wszelkiego naczyń i żywności w niej znajdujących się, jest głównym warunkiem dobrego i porządnego jej utrzymania”.

Dbałość o jakość potraw wymagała w tamtych czasach dużej wiedzy, która była sobie przekazywana przez kolejne pokolenia. W rozdziale zatytułowanym: „Uwaga o naczyniu”, autor pisze: *”trzeba się bardzo wystrzegać, gdyby w naczyniu miedzianem nie była utrzymywana sol, masło i wszelkie rzeczy kwas w sobie zawierające. Tak potrawy, jako i rzeczy inne postawszy w nich czas nie jaki, naciągają gryszpanu, tak zdrowiu szkodzącego. Naczynia nawet innego metalu, choć w daleko mniejszej ilości, zawsze jednak zarażają potrawy stosownie do czasu, przez jaki będą w nich dłużej lub krócej stały”.*

Wiele osób zajmujących się przygotowaniem potraw, nie zdaje sobie sprawy jak bardzo przemysł spożywczy nam tę czynność ułatwił. Wiele obecnie powszechnie stosowanych składników wymagało dawniej specjalnej obróbki przy zastosowaniu bardziej lub mniej skomplikowanych urządzeń. Przykładem niech będzie zwykła sól kuchenna - by zastosować sól do potraw należało postępować zgodnie z następującym przepisem: *„sól kuchenna wszelkiego gatunku, przed użyciem do potraw, albo do solenia mięsa, powinna być naprzód w letniej wodzie wymyta, i z niej na rzeszoto lub durszłak*



wybrana; a gdy z wody ociecze, trzeba rozesać czyste płótno na stole, i rozsypawszy ją na nim, postawić w ciepłym miejscu, gdyby oschła, po czym zachować do użycia. Wodę zaś, w której sól myto, postawić na ogień, zebrać brudne szumowiny, precedzić przez płótno do wybielonego rądla i gotować aż do zgęstnienia; skoro stanie się białą i suchą, wyłożyć ją na pobielaną blachę, i wstawić do pieca letniego, niech wyschnie. Sol ta używa się do stołu. Tym sposobem oczyszczona sol, pozbywa się goryczki, nie smacznej szlamowatości i piasku, jako też i innych nieczystości, w niej zawierających się”.

Kończąc temat dotyczący przygotowania i przechowywania surowców czy półproduktów, pozwolę sobie na przytoczenie jeszcze jednego fragmentu dotyczącego: *„sposobu robienia krup, czyli maki kartoflanej-obmywszy czysto kartofli, włoż garnka lub kotła, nalej wodą i po ugotowaniu obierz z łupin, niech stygną; po czym nad ciętkimi dęb owymi lub olchowymi deskami zetrzyj kartofle na tarce, nie zgniatając ją, i dla łatwiejszego wysuszenia niezbyt grubo pokrywając deski; potem wstaw deski z kartoflą do pieca ciepłego, niech przez noc schną powoli. Po należyтым wysuszeniu, kiedy krupy nabiorą białego koloru albo cokolwiek żółtawego, wysyp do pakow i zostaw do użycia. Krupy te bardzo są użyteczne dla rolników tak w domu, jaki i w drodze. Zrobienie z nich kaszy, siedmiu tylko minut potrzebuje. Do garnca z wrzącą wodą wsyp kwartę krup, dodaj w miarę soli i okrasy, i już gotowa jest do użycia. Można też robić z nich bliny, ztarty krupy na mąkę. Każdy rolnik powinien zrobić zapas tych krup na wiosnę i lato; gdyż na wiosnę kartofle się psują, przez co długo zachowywane bydź nie mogą. Robiąc wcześniej tym sposobem dostateczny zapas tych krupczyli mąki, mniejby się bez wątpienia dawał czuć brak żywności, tak często wyrobkową klasę napastujący”.*

Przetwarzanie i utrwalanie żywności

Bardzo ważną częścią przetwarzania i utrwalania żywności było i jest wędzenie mięs. Wędzonki mogą być wędzone, suszone parzone lub pieczone. Dzieli się je również pod względem trwałości na półtrwałe i nietrwałe. Do pierwszej grupy zalicza się produkty mięsne surowe, które zostały utrwalone przez wędzenie, natomiast do drugiej - produkty mięsne, które po wcześniejszym uwędzeniu są gotowane lub pieczone.



Proces produkcji wędzonek składa się z następujących etapów: peklowanie, masowanie, formowanie i sznurowanie wędzonek, osadzanie, obróbka termiczna (wędzenie, pieczenie, parzenie), studzenie. W swojej książce Lucyna Ćwierczakiewiczowa pisze – „Solenie szynek, pekeflejszu, głowizny i t.d.” – „w ogóle w trzech pierwszych miesiącach roku najkorzystniej jest bić bydło świnie dla zaopatrzenia się w solone mięsiwa aż do jesieni. Sól jest głównym warunkiem zachowania mięsa od zepsucia. W Anglii używają do solenia soli prażone, w Westfalji, gdzie doprowadzono uprawianie szynek do doskonałości, także dowodzą, że sól prażona jest lepsza. Prażenie jest bardzo łatwe, zwyczajną śniegówkę sypie się na patelnię lub do rondla i przykrywszy trzyma się tak długo na węglach, aż trzaskać przestanie. Oprócz soli używa się do uprawy mięsa saletry, dla nadania mu czerwonego koloru i tęgłości. Do funta soli dodaje się łut saletry, nigdy więcej, w większej bowiem ilości użyta, czyni mięso suche, twarde i nieprzyjemne w smaku.... Główne warunki dobrego przechowywania solonego mięsiwa są: 1)aby stało w miejscu chłodnym; 2)aby powietrze nie miało przystępu, i dla tego wszystkie otwory między mięsem zapełnić mniejszymi kawałkami i mocno upchać należy. Przykryć dobrze pasującym denkiem i przyłożyć kamieniem, aby sos zawsze stał na wierzchu, lub lepiej zabić faskę denkiem i przewrócić co kilka dni – tak robią na Litwie gdzie wyborna jest wędlina. 3) aby sos słony całe mięso na powierzchni przykrywał”.

Rola i waga procesu peklowania podkreślana jest praktycznie we wszystkich źródłach tego tematu dotyczących. Podstawą sukcesu było zachowanie zasad czystości



pomieszczeń jak i samego procesu peklowania. *„Zwyczajowo pomieszczenia, gdzie soli się i pekluje, umieszcza się w piwnicach. Godzi się jednak pamiętać, że muszą one być zaopatrzone w sieć wentylacji, zapewniającą stały dopływ świeżego powietrza. Nic nie wpływa gorzej na mięso konserwowane solą, jak powietrze zatęchłe”*. Z biegiem lat udoskonalano również urządzenia przeznaczone do peklowania mięsa, dumnie informując: *„Mięso układa się w kadziach cementowych lub drewnianych. Nowinką ostatnich dni są kadzie wykonane z kamionki. Doświadczenie podpowiada jednak, że ten sam rezultat osiągnąć można, stosując kadzie zarówno cementowe, jak i drewniane, a więc także pewnie i kamionkowe. Daleko ważniejszym jest, aby nowe kadzie starannie uzdatnić do użytku. Czyni się to, nalewając do nich pełno wody i zostawiając je tam na 24 godziny. Dobrze jest proces ten powtarzać co 8 do 14 dni, ma się wtedy pewność, że naczynia są już odpowiednio zahartowane. Bardziej ostrożni masarze, nim zaczną używać nowych kadzi, mogą jeszcze zostawić w nich roztwór solanki na dodatkowe dni 8”*. Dodatkowo autorzy literatury fachowej minionych lat, przywołani w opracowaniu Eleonora Trojana i Juliana Piotrowskiego pt. „Tradycyjne wędzenie” – dokładne wskazówki na temat utrwalania mięs: solenia, peklowania i dalszej obróbki z dokładnymi recepturami – zalecają by: *„... na wstępie podzielić kadzie wedle mięsa, jakie w nich solić się będzie. Osobne powinny być przeznaczone do przechowywania peklowanej szynki, osobne na słoninę itp. Warto prowadzić dziennik peklowania, w którym w krótkich słowach zapisuje się, co się aktualnie pekluje i jak długo poszczególne sztuki leżą w zalewie”*.

Jak pisze w swojej książce Aniela Owoczyńska w książce pt. *„Najnowsza kuchnia warszawska”* – *„gdy się wyjęło mięso z peklowania, to się je wiesza na kilka dni w chłodnym miejscu, a potem zanosi się je do wędzarni i lekko podtrzymuje ogień”*.

Wędzenie to proces w którym w wyniku spalania drewna (czasami wiór, trocin drewnianych) pochodzącego z określonych gatunków drzew następuje zmniejszenie ilości wody w mięsie, co powoduje zwiększanie się poziomu soli w produkcie finalnym. Jednocześnie proces ten pozwala na podniesienie walorów organoleptycznych produktu: smak, zapach, barwa. W końcowy etapie procesu wędzenia, w celu zintensyfikowania aromatu, czy też pogłębienia smaku dodaje się czasami jałowiec, zielone szyszki sosnowe, zioła, cebulę.



Wędzenia dokonuje się w wędzarni – która może być prostym urządzeniem np. wykonanym z beczki drewnianej lub metalowej, do której dym doprowadzany jest kanałem ziemnym – lub też może to być profesjonalna murowana wędzarnia, dająca szansę na pełną kontrolę zachodzącego procesu.

Eleonora Trojana i Juliana Piotrowskiego w książce pt. „Tradycyjne wędzenie” opisują w sposób szczegółowy proces wędzenia oraz przedstawiają zasady budowy wędzarni. *„Przy urządzaniu komory wędzarniczej podstawowym warunkiem jest umieszczenie jej z daleka od zewnętrznych ścian budynku. Jeśli zaś uniknąć się tego nie da, wtedy ściana takowa opatrzona zostać musi odpowiednią izolacją, by do wędzarni nie przedostawała się wilgoć.... dostęp do komory bronić powinny żelazne, solidne drzwi. Korzystając z nich wkłada się i wyjmuje sztuki mięsa. Nim jednak otworzy się drzwi do komory wędzarniczej, trzeba najpierw wyczekać wszystkie drzwi w pomieszczeniu, w którym się ona znajduje, tak by dym nie wydostawał się na zewnątrz w sposób niekontrolowany, a do środka nie przedostawało się zbyt dużo świeżego powietrza. Tego dostarcza się bowiem, jeśli zachodzi taka potrzeba, otwierając specjalne kłapy lub otwory. U wylotu komina powinna zostać zamontowana zasuwa albo siatka, która ma za zadanie ochronić wędzarnię przed mogącym przedostać się przez wlot deszczem czy śniegiem”.*

Andrzej Fiedoruk w swojej książce pt. „Sztuka wędzenia” stwierdza, że na potrzeby domowe wystarczy wędzarnia wybudowana według następujących wskazówek:

„Najlepszym budulcem jest palona cegła zwana dawniej prasówka. Optymalne wymiary dla wędzarni to 2 m długości, 2 m wysokości i 1 metr szerokości. Komin zaś powinien mieć dość duży przekrój, a wlot do komina 0,4 x 0,4 m i znajdować się na ścianie krótszej, tj. metrowej: dobrze jest, jeśli umieszczona jest w nim przesłona żaluzjowa, regulowana z zewnątrz. Tego rodzaju zamknięcie otworu kominowego jest przydatne przy regulowaniu ciągu dymu w wędzarni. U podstaw wędzarni, naprzeciw komina obmurować należy wgłębienie na 0,4 m szerokie, 0,3 m głębokie. Będzie to nasze palenisko. Na środku ściany przedniej dobrze zamontować drzwiczki. ... W środku wędzarni, wzdłuż szerszych jej boków, należy wmurować żelazne pręty, na których będą wieszane laski z wędlinami. Odstępy między prętami utworzą piętra”.



Kuchnia

We wcześniejszej części tego opracowania zasygnalizowałem wymagania i zalecenia odnośnie składowania i konserwowania surowców i półproduktów, teraz omówię zagospodarowanie dawnej kuchni, które zostało przedstawione w książce M. Marciszewskiej pt. „Doskonała kuchnia”.

„Pierwszym warunkiem zachowania higieny, ważkość której uczymy się cenić, jest odpowiednie i racjonalne urządzenie kuchni. Pierwszym warunkiem utrzymania kuchni w stanie zadawalającym jest częste jej przewietrzanie; codzienne staranne szorowanie stołów, podłóg, czyszczenie metalowych okuć, zmiatanie z blachy wszelkich odpadków, zmywanie płyty kuchennej po wygaszeniu ognia i wybieranie popiołu oraz resztek paliwa”.

Na zakończenie, kilka ówczesnych informacji odnośnie: „kuchni nowoczesnej, gazowej i elektrycznej”. Sentencja która z perspektywy czasu się wydać może śmieszna, jednak co do zasady jest dalej aktualna i stanowić może świetne podsumowanie powyższego opracowania.

„Wzrastające nasze wymagania i wyobrażenia o higienie i czystości idą w parze z coraz bardziej udoskonalonym urządzeniami technicznymi w zakresie gospodarstwa domowego. To, co wystarczało nam wczoraj, dziś wydaje się anachronizmem. Dążymy stale naprzód, a wskazania lekarzy i higienistów utwierdzają nas w przekonaniu, że kuchnia, to najważniejsza część domu. Od stanu jej czystości i urządzenia zależy bowiem zdrowie wszystkich domowników. I czy to będzie kuchnia wielkomiasteczka, małomiasteczka, czy wiejska – wszędzie zasada czystości i racjonalności musi być zachowana”.

Mając tę świadomość, w programie szkolenia młodzieży należy rozważyć możliwość nawiązania współpracy z producentami urządzeń oraz drobnego sprzętu kulinarnego. Poznanie nowoczesnego zaplecza kuchni, przy jednoczesnej znajomości tradycyjnych metod, znacznie ułatwi łączenie w praktyce polskiej tradycji z nowoczesnością.



7. Każdy sukces ma swoje podstawy-poziom podstawowej zawodowej wiedzy absolwentów czy kuchnia molekularna bez krojenia cebuli - Robert Ziemkiewicz Szef Kuchni Hotelu Royal * w Modlinie***

7.1 Kuchnia molekularna czy podstawy zawodowe

W obecnych czasach gdzie różne techniki przygotowywania potraw zalewają nasz rynek, młodzież szkolna nie mając odpowiedniego wsparcia w swoich mentorach – nauczycielach technologii, szuka po omacku, która droga do osiągnięcia sukcesu w jego zawodzie będzie najskuteczniejsza. Niektórym się wydaje, że po kilku eksperymentach z kuchnią molekularną, potrafiąc zrobić kawior o smaku jabłkowym czy pomidorowym - będzie zacnym znawcą sztuki kulinarnej. Prawda niestety znajduje się bardzo daleko, uczeń bez odpowiedniego wsparcia a przede wszystkim podstawowej wiedzy zawodowej, przekazanej przez nauczycieli technologii ma niewielkie szanse na poznanie prawidłowych technik oraz metod przygotowywania potraw. Kilku szczęściarzom trafi się praktyka w dobrym hotelu lub restauracji pod okiem Szefa, któremu będzie zależało aby młody człowiek poznał podstawowe zasady kunsztu kulinarnego. Jednak nie wszyscy mają tyle szczęścia i w większości absolwenci szkół gastronomicznych po zakończeniu edukacji nie mają zielonego pojęcia o gotowaniu.

7.2 Jaką wiedzę powinni posiadać absolwenci szkół gastronomicznych

OCZEKIWANIA PRACODAWCÓW

Bardzo często zdarza się, że młody człowiek rozpoczynający pracę nie ma pojęcia o podstawowych rzeczach jakich wymaga pracodawca na stanowisku kucharza, nie może być tak, że nowo przyjęty do pracy człowiek po skończeniu szkoły gastronomicznej uczy się wszystkiego od podstaw.

- posługiwanie się nożem
- znajomość sprzętu znajdującego się w kuchni oraz jego obsługi



- podstawowa znajomość zasad Dobrej Praktyki Produkcyjnej i Dobrej Praktyki Higienicznej oraz zasad HACCP
- znajomość produktów spożywczych
- znajomość nazw podstawowych sposobów krojenia owoców, warzyw i ziemniaków



- znajomość produkcji podstawowych sosów
- rozbiór mięsa i filetowanie ryb
- utrzymywanie czystości w miejscu pracy
- znajomość kultowych dań kuchni międzynarodowych

Oprócz typowo zawodowych umiejętności bardzo ważne dla przyszłego pracodawcy są również inne umiejętności oraz cechy które uczeń po zakończeniu szkoły powinien posiadać.

W szybko zmieniającej się rzeczywistości rynkowej dyplom ukończenia wyższej uczelni staje się niezwykle powszechny. Absolwent musi więc wygrać swe miejsce pracy dodatkowymi umiejętnościami, kwalifikacjami oraz posiadany już podstawowym doświadczeniem zawodowym.

Młody adept po ukończeniu szkoły gastronomicznej nie jest przygotowany do podjęcia pracy. Obecnie w procesie nauczania jest kładziony nacisk przede wszystkim na teorię natomiast wszyscy zapomnieli, że to praktyka czyni mistrza, również w zawodzie kucharza.



KONKURSY GASTRONOMICZNE

JAKĄ ROLĘ ODGRYWAJĄ W BUDOWANIU KARIERY ZAWODOWEJ

- a) zasady przygotowania dania konkursowego
 - uczeń czy nauczyciel
 - udzielanie wskazówek
 - materiały szkoleniowe
- b) odpowiednie wykorzystanie nabytych umiejętności
 - kilka wersji przygotowania tego samego dania
 - poznanie kilku technik produkcji
- c) realna ocena własnych umiejętności
 - co ja tak naprawdę potrafię?

8. Podsumowanie i główne założenia programu praktyk- wskazówki, założenia oraz zasadnicze działy w obiekcie gastronomiczno-hotelarskim

Program praktyk

Program praktyk nauczycieli został zdefiniowany przez założenia i cele.

Założenia Programu Praktyk:

- A. zapoznanie nauczycieli z faktycznymi potrzebami umiejętności absolwentów szkół zawodowych w segmencie HoReCa;
 - ✓ poznanie właściwego sposobu prezentacji i pracy interaktywnej z młodzieżą;
 - ✓ poznanie zakresu niezbędnego minimum uczniów koniecznego do przekazania w szkole;
 - ✓ wypracowanie wspólnego schematu powstania jednolitych podręczników zawodowych, zawierających niezbędne kompendium wiedzy;



- ✓ wypracowanie wspólnego wniosku stworzenia centrum edukacji zawodu dla nauczycieli w celu możliwości kontynuacji zajęć praktycznych dla grona nauczycielskiego;
- ✓ właściwe kierowanie rozwojem kariery zawodowej młodzieży;
- ✓ poznanie podstaw: sposoby krojenia, podstawowa wiedza o produktach, techniki obróbki
- ✓ zapoznanie się z umiejętnością pracy w zespole;
- ✓ poznanie organizacji pracy na poszczególnych stanowiskach, oraz dziale kuchni
- ✓ czynna praca wraz z personelem zakładu w celu poszerzania umiejętności praktycznych
- ✓ zapoznanie z ofertą kulinarną zakładu gastronomicznego
- ✓ zapoznanie z współczesnym rozliczeniem produkcji Food cost

Cele szczegółowe praktyk nauczycielskich

1. Ogólne wytyczne:

- ✓ omówienie programu 10 dniowych zajęć praktycznych z uwzględnieniem potrzeb indywidualnych nauczycieli
- ✓ zaznajomienie z logistyką zakładu oraz charakterystyką usług świadczonych przez zakład
- ✓ przeszkolenie w zakresie BHP obowiązującego w zakładzie
- ✓ instrukcje stanowiskowe przed przystąpieniem do pracy na stanowisku
- ✓ wymagania i ogólne omówienie zadań stawianych przed praktykantami

Niezbędne działy jakie powinien poznać Uczestnik projektu w danym obiekcie gastronomicznym:

HOTEL

1. Kuchnia śniadaniowa zapoznanie się z :

- - organizacja pracy kuchni śniadaniowej



- - asortymentem bufetu/dań serwowanych w zakładzie
- -przygotowywanie asortymentu dań zimnych i gorących bufetowych
- -przygotowywanie dań śniadaniowych a'la carte
- -asortymentem klasycznych dań serwowanych występujących w hotelach na świecie

2. Przygotownia

- -organizacja pracy w przygotowalniach
- -sposoby rozdrabniania warzyw
- -podział tuszy drobnych zwierząt
- -obróbka wstępna mięsa trybowanie
- -obróbka wstępna drobiu
- -właściwe krojenie mięsa
- -sprawianie ryb i owoców morza
- -porcjowanie, marynowanie, właściwe zabezpieczenie, przechowywanie

3. Kuchnia bankietowa zapoznanie się z:

- -organizacja pracy kuchni bankietowej
- -organizacją realizacji zleceń bankietowych
- -realizacja zadań kuchni zimnej i gorącej zgodnie ze zleceniami
- -ofercą bankietową zakładu (menu serwowane, bufety, koktaile, przerwy kawowe, pakiety napojów).

4. Kuchnia restauracyjna

- -organizacja pracy kuchni restauracyjnej
- -zapoznanie z asortymentem dań kuchni zimnej i gorącej restauracji
- -przygotowywanie mise en place, garmaż/sosy/dodatki i zupy
- -sposoby standaryzacji dań
- -udział w procesie produkcji dań a'la carte

5. Cukiernia

- -organizacja pracy pracowni cukierniczej
- -zapoznanie z asortymentem produkcji/deserowej restauracji/bankietowej
- -nauka produkcji elementów dekoracyjnych; czekolada, masa cygaretkowa, elementy karmelowe itp.
- -wykorzystanie sezonowości w cukierni



RESTAURACJA

1. Zapoznanie z organizacją pracy restauracji

- planowanie produkcji
- pobieranie towaru+ produkcja
- wydawanie dań
- zapoznanie ze sprzętem gastronomicznym
- zapoznanie z rozliczeniem produkcji Food cost
- standaryzacja dań opisy/receptury

2. Kuchnia zimna

- mise-en-place i jego rodzaje,
- sposoby prezentacji dań
- serwis dań zimnych

3. Kuchnia gorąca - restauracyjna

- przygotowanie podstawowych sosów oraz zapoznanie z podziałem na grupy
- techniki obróbki termicznej
- przygotowywanie misen place
- dodatki skrobiowe i warzywa
- przygotowanie zup
- nowoczesna prezentacja dań
- serwis dań gorących

4. Cukiernia- deserownia

- przygotowanie półproduktów
- prezentacja deserów
- dekoracje cukiernicze

5. Procesy przygotowania wstępnego półproduktów

- mięsa, drób, ryby, owoce morza
- warzywa, owoce
- produkty zbożowe

A. Cel główny programu praktyk



Podwyższenie kompetencji praktycznych i dydaktycznych nauczycieli zawodów związanych z przetwórstwem żywności i gastronomią poprzez konfrontację wiedzy teoretycznej nauczycieli z praktyką i obecnie panującymi trendami w szkołach.

B. Cele szczegółowe praktyk nauczycielskich

1. Ogólne wytyczne:

- ✓ Znajomość schematu produkcji, logistyki i charakterystyki danego zakładu pracy
- ✓ Omówienie indywidualnych potrzeb nauczycieli
- ✓ Ogólna wiedza nt. bezpiecznej obsługi sprzętu w zakładzie pracy (instrukcje stanowiskowe)
- ✓ Zapoznanie się z organizacją pracy na danym stanowisku (organizacja pracy na stanowisku, sprzątanie stanowiska pracy itp.)

Niezbędne działy jakie powinien poznać Uczestnik projektu w danym obiekcie gastronomicznym:

HOTEL

1. Kuchnia śniadaniowa zapoznanie się z :

- asortymentem bufetu śniadaniowego
- wystawianie i zbieranie bufetu
- produkcja półproduktów
- przygotowywanie dań z jajem

2. Kuchnia bankietowa zapoznanie się z:

- zasady podstawowych sposobów cięć- praca nożem
- zasady tworzenia sałatek
- produkcja garmażeryjna- nowoczesne aspekty produkcyjne
- produkcja bankietowa i koktajlowa
- obróbka termiczna
- obsługa sprzętu gastronomicznego;
- zasady produkcji bankietowej;
- sposoby przechowywania żywności (transport + zabezpieczenie)

3.Kuchnia restauracyjna



- mise-en-place i jego rodzaje
- przygotowanie półproduktów i standaryzacja dań

4.Cukiernia

5.Przygotowanie (zapoznanie z nazewnictwem, obróbką wstępną)

- mięsna - ogólna wiedza o mięsach
- drobiowa - ogólna wiedza
- rybna (owoce morza) - ogólna wiedza

RESTAURACJA

1.Zapoznanie z organizacją pracy

- planowanie produkcji
- pobieranie towaru+ produkcja
- wydawanie dań
- ekspedycja

2. Kuchnia zimna

- przygotowanie
- mise-en-place i jego rodzaje,
- standaryzacja dań (opisy dań)

3.Kuchnia gorąca - restauracyjna

- przygotowanie sosów
- obróbka termiczna
- przygotowywanie półproduktów
- dodatki skrobiowe
- dekoracja dań

4.Cukiernia- deserownia

- współpraca z zimną kuchnią
- przygotowanie półproduktów
- wydawanie deserów

5.Procesy przygotowania wstępnego półproduktów

- p. mięsne
- p. rybne, drobiowe i warzywne



C. Podsumowanie

1. **Nauczyciel** po odbytej praktyce powinien być mentorem dla swoich uczniów przekazując im praktyczne umiejętności i wiedzę z zakresu organizacji i pracy na kuchni.

2. Weryfikacja teorii w praktyce

Możliwość odbycia programu praktyk w przedsiębiorstwach branży gastronomicznej i spożywczej umożliwi podniesienie kompetencji zawodowych a zwłaszcza praktycznych uczestników projektu. Poprzez 10ciodniową praktykę Uczestnicy projektu zapoznają się z funkcjonowaniem i pracą obiektu gastronomicznego czy zakładu przetwórczego.

3. Oczekiwania pracodawców

Ważnym aspektem jest zapoznanie się z potrzebami oraz oczekiwaniami przedsiębiorców wobec absolwentów/potencjalnych pracowników.

W obecnie panującym systemie szkolnictwa przypuszcza się, że szkoły w zbyt małym stopniu przygotowują swoich absolwentów/uczniów do samodzielności na rynku pracy, koncentrując się na przekazywaniu wiedzy w zakresie określonym programem szkolnym. W tej części programu praktyk opiekun zadba o to, by nauczyciel poznał, jak wyglądają zasady doboru absolwentów/uczniów na praktyki, staż. Mimo określonego programu szkolnictwa zdobycie podstawowych umiejętności związanych z funkcjonowaniem i pracą obiektu gastronomicznego czy zakładu przetwórczego umożliwi przekazanie istotnych informacji uczniowi, co w przyszłości zaowocuje prężnym działaniem i zdecydowaniem przy podejmowaniu zadań zlecanych przez pracodawcę.

Autorzy:

Artur Grajber – szef kuchni Hotelu Sheraton***** w Warszawie

Michał Tkaczyk – szef kuchni Hotelu Le Meridien Bristol **** w Warszawie

Anna Chylińska - dyrektor szkoły gastronomiczno-hotelarskiej w Warszawie

Andrzej Czubała - specjalista w dziedzinie technologii i jakości żywności

Wiesław Wróblewski - ekspert kulinarny działa w Euro Toques

Robert Ziemkiewicz - szef kuchni w Hotelu Royal **** w Modlinie