

Rzuceni na głęboką wodę



Tylko jedząc doskonałe potrawy, jesteś w stanie takie przygotować
Jiro Ono

Współczesna edukacja ma do dyspozycji nieograniczone wprost możliwości. Wystarczy umiejętność korzystania z ogromnego potencjału naszych czasów oraz odwaga odejścia od tradycyjnych, konwencjonalnych metod kształcenia, aby osiągnąć wymierny, a czasem wprost wielki sukces.



O ile kształcenie ogólne ma do dyspozycji szeroki wachlarz nowoczesnych technologii i rozwiązań dydaktycznych, o tyle kształcenie zawodowe ma ten wachlarz absolutnie niczym nieograniczony. Możliwości jakie dają technologie informatyczne to jedno, szeroka oferta programów unijnych to drugie, ale najważniejszy wydaje się dynamiczny rozwój szeroko rozumianych zawodów usługowych, który bezustannie stwarza okazje do podejmowania nowych wyzwań. Specyfika zawodów gastronomicznych czyni z nich nie tylko zawody coraz bardziej atrakcyjne, ciekawe, rozwojowe, dochodowe, ale też twórcze i innowacyjne. Szkoła sprofilowana w tym kierunku niejako nie ma wyjścia i musi nadążać za tą wyrazistą ekspansją branży.

Doskonałą ku temu okazję znalazł Zespół Szkół Gastronomicznych i Handlowych z Bielska-Białej, proponując swoim uczniom udział w prestiżowym programie „Gotowanie kluczem do sukcesu” w ramach akcji KA1 VET w Erasmus+ W trzech edycjach 54 uczniów odbyło miesięczne praktyki we włoskim Rimini oraz w hiszpańskiej Maladze. Rozległe i czasochłonne przygotowania do projektu wymagały zaangażowania nauczycieli, jak i samych uczniów. Młodzież nie tylko musiała opanować podstawy obydwu języków – nie nauczanych regularnie w bielskiej szkole, ale przede wszystkim musiała się zmierzyć z zaplanowaniem czterotygodniowego pobytu w obcym kraju, gdzie z zgodnie z ideą projektu miała zostać rzucona na głęboką, „zawodową wodę”. Najgłębszą, bowiem uczniowie rozdzieleni zostali do najbardziej prestiżowych hoteli i restauracji obydwu miast w zespołach kilkuosobowych lub tylko w duetach. Okres przygotowań był też więc czasem merytorycznego szkolenia z podstaw kuchni włoskiej i hiszpańskiej.

Miesięczny pobyt poza granicami kraju okazał się być dla młodych ludzi nadzwyczajnym doświadczeniem. Bariera językowa, tak podkreślana jeszcze na etapie intensywnego kursu, przestała nią być natychmiast po przekroczeniu progów restauracyjnych kuchni. Praca wymagała językowej spontaniczności i swobody, którą uczniowie byli chyba najbardziej pozytywnie zaskoczeni. Zupełnie podobnie rzecz miała się z zadaniami w kuchni – brak bezpośredniej obecności instruktora czy też opiekuna znanego ze szkolnych pracowni technologicznych wyzwolił w uczniach nieznaną im dotąd samodzielność, odpowiedzialność i decyzyjność. Uczyli się intensywnie, bardzo dużo i autentycznie. Niektórzy pracowali w kuchniach czterogwiazdkowych obleganych przez turystów z całego świata, gdzie nie było miejsca na błędy ani na wolne, uczniowskie tempo. Do najciekawszych miejsc ich pracy można zaliczyć Malaga-AC-HOTEL, Restalea-ALEA-Restaurante, Tapas-Astrid-Restaurante, SE ORA-BALNEARIO NUESTRA-EL, Gloria-La-Taberna oraz Posada-La-Restaurante.

Po kilku dniach intensywnego aklimatyzacji zawodowo-kulturowej młodzi ludzie zaczęli tworzyć perfekcyjne zespoły z włoskimi i hiszpańskimi pracownikami. Sami uczniowie bardzo szybko dochodzili do wniosku, że najlepsze wyniki przynosi stu procentowe zaangażowanie w pracę. Stopniowo odkrywali też kulturowe i mentalne różnice pomiędzy Polakami a Włochami



czy Hiszpanami. Wspaniała atmosfera w pracy była zasługą śródziemnomorskiej swobody w relacjach międzyludzkich, spontaniczności, otwartości oraz bezustannego optymizmu.

Wielkim socjologicznym eksperymentem było obserwowanie niezwykle kreatywnego i entuzjastycznego podejścia młodzieży do pracy, która zajmowała im zwykle ok. 8 godzin dziennie. Taki trening pozytywnej aktywności ma szansę procentować w dalszej drodze ich rozwoju zawodowego. Miesięczny pobyt w odległych krajach, z dala od rodzin i rodzinnego miasta okazał się być też wielkim testem ich dojrzałości i samodzielności. Był to też czas poznawania kultury obydwu krajów, zwiedzania przepięknych zabytków, odwiedzania lokalnych muzeów, obcowania ze sztuką i poznawania lokalnych obyczajów i zasad funkcjonowania tamtejszych społeczności.

Wszyscy uczestnicy nauczyli się ogromnie dużo i nie wiedzą dzisiaj czego więcej – kuchni czy życia? Z punktu widzenia kształcenia zawodowego bielskiego „gastronoma” szala powinna przechylić się stroną zdobytych umiejętności kulinarnych, jednak nie miałyby one wielkiego znaczenia, gdyby nie szły w parze z umiejętnościami pracy w nowym zespole, umiejętnościami podejmowania nowych wyzwań, posługiwania się j. obcym w sytuacjach naturalnych, mierzenia się ze swoimi słabościami i nawykami...

Z perspektywy trzech edycji projektu dla organizatorów wydaje się jasne, że dobra edukacja to taka, która uczy wielu rzeczy równocześnie, a przy tym jest atrakcyjna i przystająca do potrzeb dynamicznie zmieniającego się świata. Całość przedsięwzięcia, niesłychanie wysoko oceniana przez dyrektora szkoły, Jolantę Wikło, ale również rodziców i nauczycieli obserwujących projekt staje się autentyczną wizytówką bielskiej placówki.