

Съфинансиран от програма
„Еразъм+“
на Европейския съюз



ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ - ГР.САМОКОВ

ERASMUS +

Проект № 2018-1-B601-КА 116-047194



ПРОЕКТ

ПОГЛЕД ОТВЪТРЕ В КУХНЯТА НА МАЙСТОР

Изпълнява се по програма Еразъм+, ключова дейност 1 - образователна мобилност за обучаем и учители в сферата на професионалното образование и обучение.



Група от 20 ученици от Професионална гимназия по туризъм Самоков, се възползва от шанса да покаже какви професионални умения и навици са придобили в сферата на кулинарията и сервитьорското обслужване в условията на реални работни места. И това се осъществи не къде и да е, а във Франция, световно признатата столица на кулинарното изкуство, по-точно в старинния град Амиен, където под вещото ръководство на местни ментори възпитаниците на самоковското училище проведоха в рамките на 19 дни своята учебна практика.

Те получиха възможността на място да се запознаят с достиженията на съвременната френска кухня, усвояваха професионални умения и опит и по отношение на осчетоводяването на продуктите, предварителната им подготовка, технологията на самото приготвяне и аранжирането на готовите предястия, основните блюда и за всички изкушения от десертите. Много полезна информация учениците ни получиха от любезните домакини за съхранението, поднасянето и консумацията на напитките, особено за виното, ликьора и коняка. Без излишна скромност ще споделим, че французите останаха впечатлени от подготовката на нашите девойки и младежи. Всичко това ще им бъде в помощ при тяхното по-нататъшно професионално развитие.

Работните им места бяха в предпочитани и от местни, и от гости на града ресторанти, барове и пекарни, доказали във времето и качество на предлаганите храни, напитки и с отлично обслужване. Там нашите възпитаници работеха съвместно с основния персонал на заведението, като заедно споделяха и професионалните, и колегиалните отговорности.

Но освен удоволствието от почерпения френски опит в ресторантьорството учениците ни се потопиха и в интригуваща културно-развлекателна програма, която бяха подготвили домакините. В стария град на Амиен посетиха най-голямата катедрала на Франция – Нотр Дам дьо Амиен, като се запознаха с историята на този архитектурен шедьовър на само на страната, а и на целия християнски свят. А в Париж разгледаха емблемите му - Айфеловата кула и Триумфалната арка и всичко интересно около тях - от хората до уютните кафенета, от колите до архитектурните забележителности и букинистите ... това, което, може да се обобщи с атмосферата, духа, уникалността на този град. Имаха и възможността да разгледат историческите и съвременни забележителности на едномилонния Лил - столицата на френската текстилна индустрия. В околностите на града са се водили епични битки за спасяването на Франция през Стогодишната война и през Първата и Втората световна война.

Участници споделиха, че с най-голямо удоволствие биха отишли отново, защото всичко им е било много полезно и приятно!

От екипа на проекта



ПАРТНЬОРИ

ИЗПРАЩАЩА ОРГАНИЗАЦИЯ
ПГТ - САМОКОВ

www.pgtsamokov.org

ПРИЕМАЩА ОРГАНИЗАЦИЯ
WELCOME - AMIENS, FRANCE

www.welcome.org





УЧАСТНИЦИ

20 ученици

от Професионална гимназия по туризъм
проведоха 19-дневен стаж
в ресторанти в гр. **Амиен, Франция**

Период на мобилностите:

Първа група: 24/06/2019 - 12/07/2019

Втора група: 13/01/2020 - 31/01/2020





ЦЕЛИ НА ПРОЕКТА

Личностно и професионално развитие на учениците

Придобиване
на компетентности
в сферата на
ресторантьорството
(кухнята)

Усъвършенстване
на чуждоезиковото
обучение
по френски
и английски език

КОНКРЕТНИ ЦЕЛИ НА ПРОЕКТА

- ✓ Изучаване на професия и предприемачество в конкурентна бизнес среда
 - ✓ Усвояване на последните тенденции в приготвянето и аранжирането на ястия
 - ✓ Възпитание в акуратност, коректност, толерантност, дисциплина и придобиване на навици за работа в екип в кухня
 - ✓ Преодоляване на различията относно българските и европейски стандарти за работа в кухня



ПОДБОР

Етапи при подбора:

I. Прагов:

1. Обучаващ се в специалност „Организация на хотелиерството” или “Производство и обслужване в заведенията за хранене и развлечения” 10,11 и 12 клас.
2. Успех от учебна и производствена практика от предходната година 4.00
3. Неналагани санкции от ПС
4. Отсъствия по неуважителни причини - по-малко от 15.

II. Подаване на документи:

- молба;
- Europass CV;
- мотивационно писмо.

III. Оценяване/изпити

1. Оценката на мотивацията на кандидата
2. Тест, включващ въпроси по ПП и английски език
3. Интервю

IV. Предварителен подбор - участниците се класират в низходящ ред. Първите 25 участват в предварителната подготовка.

V. Окончателен подбор - проведе се след предварителната подготовка на база показаните резултати и проявените дисциплина и отношение при изпълнение на проектните дейности.



МОМЕНТИ ОТ СТАЖА



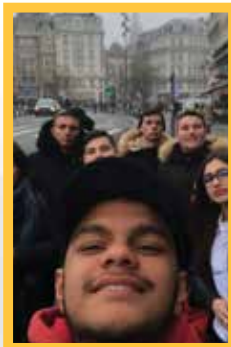
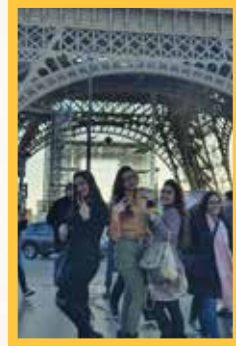


МОМЕНТИ ОТ СТАЖА





КУЛТУРНА ПРОГРАМА





РЕЗУЛТАТИ

Учениците придобиха знания за:

- ✓ новите технологии, използвани в чужбина;
- ✓ нови рецепти;
- ✓ европейски стандарти за работа в кухня.

Учениците придобиха знания за:

- ✓ организация на работа;
- ✓ екипност;
- ✓ професионализъм при приготвянето на ястия, характерни за френската кухня.





СЕРТИФИКАТИ

1. Europass мобилност
2. Work certificate





КОНТАКТИ:

тел.: 0722/66 427

GSM: 00 359 884 772 747

E-mail: pgtsamokov@abv.bg

Website: www.pgtsamokov.org