

Wniosek numer: 2021-1-PL01-KA122-VET-000017256

Tytuł: Praktyki zawodowe to szansa na sukces

Całkowita kwota dofinansowania 76772 euro

Rozpoczęcie 01.11.2021

Koniec 30.04. 2023

Cel:

1. podniesienie kompetencji zawodowych uczniów kształcących się w zawodach: technik hotelarstwa, turystyki i gastronomii.
2. zdobycie doświadczenia zawodowego na 3-tygodniowym stażu zagranicznym w Hiszpanii
3. rozwijanie kompetencji językowych z j. angielskiego i hiszpańskiego

Staż zagraniczny był ogromną szansą dla naszych uczniów na zdobycie doświadczenia w zawodzie w hiszpańskich firmach w sektorze hotelarsko- turystyczno – gastronomicznym oraz rozwój kompetencji zawodowych: zdobycie doświadczenia i umiejętności adekwatnych do zawodu. Cel ten udało się osiągnąć, 30 uczniów naszej szkoły (w każdej grupie było: hotelarzy 5 , turyści 5, gastronomia 5) wyjechało na staże zagraniczne do Hiszpanii: pierwsza grupa rozwijała umiejętności zawodowe w terminie od 06.06.2022 - 24.06.2022 u pracodawców w Sewilli:

- Domocenter Apartamentos Turísticos - Domocenter Bormujos Apartamentos Turísticos S.
- Hotel Halo Sevilla - Radepa S.L.
- Hotel Bellavista
- Hoteles Bellavista S
- Taberna Almazara
- Tour Italica, Calle San Fernando - Imcal S.C
- Culturbike Tour - Mauricio

Druga grupa realizowała staż w Maladze od 05.09.2022 do 23.09. 2022:

W hotelach:

- Mariposa Hotel Malaga S.L,
- TOC Hostel Malaga - Mauro Newco Dos Slu,
- Hotel Larios Málaga;

W restauracjach Brunch IT - Desani Group S.L – Málaga,

- Restaurante Malaespina,

W fimach turystycznych:

- Malaga South Experience,
- Catamarán Mundo Marino Málaga.

Uczestnicy zdobyli zawodowe, kluczowe umiejętności miękkie, także nauczyli się praktycznych umiejętności zgodnych z ich kierunkiem kształcenia. Beneficjenci ukończyli staż pomyślnie i otrzymali certyfikaty ukończenia kursów, stażu, dokument Europass Mobility.

W szczególności nabyli przydatne umiejętności w pracy z klientem/ gościem.

Hotelarze potrafią:

- wypełnić dokumentację recepcji, system rezerwacji i meldowania gości indywidualnych oraz grup -
- podczas praktyk mieli możliwość obserwować i pomagać w procedurze check-in i check-out.
- znają prawne podstawy działalności - wiedzą jak funkcjonuje hotel, znają jego strukturę i specyfikę
- pracy z gościem zagranicznym
- potrafią organizować swoją pracę - gdyż musieli wywiązać się ze swych zadań w określonym czasie i na określonym poziomie w obszarach: housekeeping, służba pięter

Uczniowie z profilu gastronomicznego zdobyli wiele doświadczenia w kuchni śródziemnomorskiej, poznali składniki: owoce morza, egzotyczne owoce, przyprawy, nowe przepisy kulinarne

- potrafią przygotować salę konsumencką, przyjmować zamówienia i podać gościom potrawy i napoje zgodnie z zasadami obsługi,
- nauczyli się sprzątać stoły po posiłku, oraz utrzymać porządek i czystość w kuchni i sali restauracyjnej

Beneficjenci kształcący się w zawodzie technik obsługi turystycznej mieli możliwość nauczyć się pracy z klientem, jak efektywnie przedstawić ofertę odpowiednio dobraną do ich potrzeb.

- Nauczyli się radzić sobie z grupami turystów podczas oprowadzania po obiektach turystycznych i na wycieczkach
- Poznali systemy sprzedaży wycieczek, wczasów oraz poznali sposoby ich rozliczania.
- Nauczyli się jak dokumentować pracę, tworzyć bazę danych