

Jurnal de proiect 31 mai – 11 iunie 2021

Formare profesională la standarde europene a elevilor Colegiului Economic „Dimitrie Cantemir” Suceava

În perioada 31 mai – 11 iunie 2021 16 elevi care studiază la calificările Tehnician în turism și Tehnician în gastronomie au participat la un stagiu de pregătire practică în Granada, Spania, în cadrul proiectului Erasmus+ KA1 VET “Formare pentru o carieră de succes”, acțiunea cheie Learning mobility of individuals – Mobility of learners and staff, 2019-1-RO01-KA102-062161. Organizația parteneră, M.E.P. Europrojects Granada S.L., a oferit elevilor servicii de consultanță și formare profesională la standarde internaționale, evaluând și validând stagiile de pregătire practică.

Obiectivul central al activității a fost creșterea calității procesului de formare profesională inițială a elevilor aflați în anul III de studiu, în vederea gestionării corecte a șanselor de carieră și a facilitării integrării pe piața europeană a forței de muncă.

Pe parcursul a 10 zile, cei 10 elevi care studiază la calificarea Tehnician în turism au participat la activități inedite specifice agenției de turism:

- conceperea de produse turistice personalizate, în funcție de solicitările clienților
- comunicarea cu clienții și recomandarea de produse și servicii turistice
- prezentarea obiectivelor turistice
- completarea documentelor specifice agentului de turism.





- dezvoltarea de programe de călătorie
- identificarea preferințelor clienților
- analiza ofertei competitorilor
- oferirea de suport clienților
- utilizarea sistemelor de rezervare online



Cei 6 elevi care studiază la calificarea Tehnician în gastronomie au desfășurat, pe parcursul celor 10 zile, în restaurante din Granada, activități practice legate de:

- stabilirea necesarului de echipamente pentru procesul tehnologic adaptat la planul activității zilnice din unitate
- folosirea echipamentului din dotare cu respectarea regulilor de igienă și protecția muncii
- realizarea prelucrării primare și termice a materiilor prime (porționare, fierbere, sotare, înăbușire) în concordanță cu procesul tehnologic



- decorarea preparatelor culinare folosind elementele de decor adecvate
- dozarea materiilor prime și auxiliare conform rețetelor de fabricație pentru preparatele cu specific international
- realizarea de preparate cu specific local și international.

Activitățile desfășurate, precum și produsele finale care vor fi elaborate de către elevi în baza experienței acumulate, contribuie la formarea competențelor tehnice necesare la locul de muncă, a competențelor ICT, management și de comunicare într-o limbă de circulație internațională, facilitând astfel tranziția de la școală la locul de muncă, dezvoltarea abilității de adaptare la schimbările survenite în contextul socio-economic național și internațional, formarea de valori și atitudini care să le permită să se adapteze într-o societate aflată în plină evoluție, să muncească și să trăiască într-un mediu multicultural. Competențele dobândite au fost validate de organizația parteneră M.E.P. Europrojects Granada S.L. prin eliberarea certificatului Europass mobility, a certificatului ECVET și a certificatului de participare la mobilitate.



Ce am aflat despre bucătăria spaniolă?

Inventivi și îndrăgostiți de preparatele "colorate", bucătarii spanioli îți prepară pe loc feluri care mai de care mai savuroase, folosind ingrediente proaspete ca legume, pește și fructe de mare.

Ei au devenit faimoși pentru câteva mâncăruri specific. Printre acestea se numără: ***Paella, Papas Arrugadas, Mojo, Almogrote, Gofio, Puchero Canario, Bienmesabe***. Paella este un amestec de legume (ceapă, ardei roșu/verde, mazăre, fasole verde) cu diverse cărnuri (porc, vacă, pui, fructe de mare, pește) și orez. Papas Arrugadas sunt cartofi noi fierți în apă de mare și apoi prajiți. Îi "întâlnești" la orice restaurant sau bodegă, iar spaniolii îi asortează cu aproape orice. Mojo este un sos care se realizează în două variante: roșu și verde. Cel roșu conține sos de roșii, usturoi, ulei de măsline și chilli și merge cu Papas Arrugadas, iar cel verde se prepară din vinegreta, usturoi și ardei verde și merge excelent cu pește.



Ce am aflat despre cultura Granadei?

Granada este sufletul Andaluziei, un loc de frumusețe uluitoare la poalele Munților Sierra Nevada. Cetatea de pe vârful dealului din Palatul Alhambra era un paradis al verdeții, grădini de trandafiri și fântâni care curgeau fără sfârșit.

După ce a înflorit de secole, Granada a devenit ultimul bastion al maurii din Spania, când monarhii catolici au capturat orașul în 1491. Deși acum este predominant creștin, Granada a moștenit influențe bogate islamice, evreiești și țigani.

Catedrala catolică renescentistă a fost odată o moschee. Albaicin (vechiul oraș maur) și Alcaicería (piața de mirodenii) au o aromă autentică arabă. Cultura țiganilor colorați și dansul flamenco fabulos se găsesc în peșterile din cartierul Sacromonte.



Concluzia noastră a fost: Spania este o țară despre oameni și despre emoții, nu doar despre locuri frumoase, iar vizitele turistice au arătat ceea ce mulți dintre noi știm: că Spania știe să-și respecte oaspeții și să-și prezinte frumusețile.

Mobilitatea a fost un real prilej de formare profesională, culturală, schimb de experiență și exersare a competențelor lingvistice și informatice pentru elevii participanți.

Proiectul se derulează cu sprijinul financiar al Comisiei Europene în cadrul Programului Erasmus+. Informațiile prezentate reprezintă responsabilitatea exclusivă a echipei de proiect.

Acest proiect a fost finanțat cu sprijinul Comisiei Europene.

Această publicație (comunicare) reflectă numai punctul de vedere al autorului și Comisia nu este responsabilă pentru eventuala utilizare a informațiilor pe care le conține.