

Formare profesională a elevilor Colegiului Economic „Dimitrie Cantemir”

Suceava la standarde europene prin proiect Erasmus+

Stagiu de pregătire practică efectuat în Italia, Brescia

12 – 26 martie 2017

În cadrul proiectului ERASMUS+ KA1, acțiunea cheie Learning mobility of individuals - Mobility of learners and staff, tipul acțiunii VET learner and staff mobility, cu titlul “O anșă pentru viitor”, 2015-1-RO01-KA102-014528, a avut loc, în perioada 12 – 26 martie 2017, stagiul de pregătire practică efectuat de 16 de elevi de la calificarea Tehnician în gastronomie care au efectuat jobshadowing în restaurantele din Brescia, Italia. Partenerul care a intermediat activitățile derulate în cadrul proiectului a fost firma Tempo Libero din Brescia, Italia. Tempo Libero Soc. Coop. Soc. ONLUS intermediază programe de formare adulților, schimburi de tineret, stagii de pregătire practică pentru elevi aflați în stadiul de formare inițial, job shadowing și internship-uri pentru elevi.

Stagiul de pregătire practică a vizat formarea competențelor cheie și tehnice necesare absolvenților de la calificarea Tehnician în gastronomie la locul de muncă, în vederea adaptării la schimbările survenite în contextul socio-economic național și internațional.

Cei 16 elevi din clasele a X-a și a XI-a au desfășurat activități în restaurantele din Brescia, Italia, după cum urmează: 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, înfășurare) în concordanță cu procesul tehnologic, decorarea preparatelor folosind elementele de decor adecvate, dozarea materiilor prime și auxiliare conform rețetelor de fabricație pentru preparatele cu specific internațional, realizarea de preparate cu specific local și internațional.





Activitățile desfășurate precum și produsele finale care vor fi elaborate de către elevi, în baza experienței acumulate – un rețetar care va conține rețete culinare specifice bucătăriei italiene (procese tehnologice de obținere a preparatelor, prelucrare primară și termică a ingredientelor, calculul valorii calorice și aprecierea valorii nutritive a preparatelor) vor contribui 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 permit să se adapteze într-o societate aflată în plină evoluție, să muncească și să trăiască într-un mediu multicultural.

Obiective turistice vizitate în Brescia și în afara orașului:

- Museo di Santa Giulia din Brescia (aria arheologică romană)
- Castelul din Brescia situat pe vârful dealului Cidneo care domină orașul italian, aparținut unui templu roman
- Palatul Loggia din Brescia este o clădire bijuterie din epoca venețiană
- Centrul vechi al orașului Brescia





- Museo Della Pesca e Delle Tradizione locali din ora ul Peschiera del Garda
- Lago de Garda, lac alpin format în urma topirii ghe arilor la sfâr itul ultimei glacia iuni; cel mai mare lac din Italia



Acest stagiu de pregătire practică desfășurat în Brescia, Italia, a reprezentat pentru beneficiari, în primul rând, o oportunitate de a lucra efectiv în restaurante, iar în al doilea rând, o experiență de nouitate. Activitățile derulate au răspuns nevoilor specifice ale celor 16 elevi beneficiari:

-dezvoltarea de abilități, competențe și cunoștințe în domeniul alimentației publice (catering) necesare pentru o mai bună integrare pe piața internațională a muncii

- formarea de competențe de identificare a modalităților de dezvoltare durabilă a comunității locale;

- dezvoltarea competențelor de comunicare în engleză și italiană și formarea atitudinii de cetățean european activ în comunitatea locală

-formarea în cadrul stagiilor de practică a conduitei profesionale la standarde internaționale

-dobândirea de noi cunoștințe economice prezentate în context european și transpuse în practică

-creșterea inserției profesionale și îmbunătățirea perspectivelor de carieră

-formarea și dezvoltarea de competențe și abilități practice validate prin certificatul Europass mobility



Prof. Sfichi Florentina Elena

Prof. Lăzreanu Elena