Dobiega końca realizacja II Edycji projektu Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu" współfinansowanego z Funduszu Europejskiego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020 w ramach osi priorytetowej 12 Edukacja, kwalifikacje i kompetencje, działanie 12.4 Kształcenie zawodowe. Budżet projektu to ponad 1 mln złotych. Termin realizacji zadań: 01.10.2018 – 31.10.2019. Głównym celem projektu było podniesienie jakości i atrakcyjności kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku poprzez organizację dodatkowych zajęć zawodowych dla uczniów i nauczycieli, płatnych staży i praktyk zawodowych dla uczniów oraz poprzez doposażenie pracowni zawodowych.

Zadania w projekcie obejmowały realizację szkoleń i kursów takich jak:

- Logistyk/spedytor
- Prawo jazdy kat. B
- Kurs obsługi wózka widłowego
- Wykonywanie usług kelnerskich
- Język angielski dla kelnerów
- Menadżer gastronomii/organizator usług cateringowych
- Przygotowanie do egzaminu zawodowego dla uczniów technikum i zasadniczej szkoły zawodowej
- Innowacyjne zajęcia: Gotuj z VIP-em i Norwidem, Warsztaty kulinarno-kelnerskie.

Największą popularnością cieszył się oczywiście kurs na prawo jazdy kat. B, który ukończyło 30 uczniów z klas: technik logistyk, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa oraz ZSZ kucharz. Chętnych nie brakowało również na kurs obsługi wózków widłowych. Zajęcia na kursie prawa jazdy i obsługi wózków widłowych były prowadzone przez szkołę jazdy, tj. OSK Piotr z Lublina. Z kolei aż 108 uczniów uczestniczyło w praktykach i stażach zawodowych u pracodawców na terenie województwa lubelskiego. W ramach realizacji projektu otrzymali stypendium stażowe w wysokości 1700,00 zł, zwrot kosztów dojazdu, ubrania służbowe. Uczniowie zdobywali doświadczenie w renomowanych zakładach pracy branży logistycznej, gastronomicznej i hotelarskiej takich jak: Poczta Polska S.A., Brico Marche, ABM Greiffenberger Polska Sp. z o.o., Sklep Diverse, Hotel Regionalny w Pełczynie, Hotel Kaprys, Hotel Avion, Restauracja Favilla, Restauracja Lachówka, Dwór Choiny, Restauracja Mendelson, Restauracja Stół i Wół.

Niewątpliwie udział w stażach przyczyni się do zwiększenia konkurencyjności na rynku pracy zarówno w kraju jak i za granicą. Najlepsi już w momencie zakończenia staży otrzymali propozycję zatrudnienia.

Również nauczyciele mogli doskonalić swoje umiejętności zawodowe uczestnicząc w kursach Kucharz i Florysta, kończącymi się egzaminami zewnętrznymi z otrzymaniem certyfikatów.

W ramach realizowanego projektu, zostały doposażone pracownie zawodowe, które zostały uroczyście otwarte przez Starostę Powiatu Świdnickiego Łukasza Reszkę i poświęcone przez ks. Kanonika Leszka Surmę. Zakupiono m.in.: chłodziarko – zamrażarki, ekspresy do kawy, grille elektryczne, mikrofalówki, regały i szafki kuchenne, maszynki do mielenia, blendery, kruszarki do lodu, stół do ekspedycji potraw, ladę barową, sprzęt barmański i kelnerski, bieliznę i zastawę stołową, stroje służbowe dla uczniów, laptopy z oprogramowaniem, rzutniki, ekrany projekcyjne, stoły konferencyjne, drukarki laserowe ze skanerem, ladę recepcyjną z obniżoną częścią do obsługi gościa niepełnosprawnego, regał na bieliznę pościelową, łóżko, szafę, telewizor, wieszak z lustrem.

Zespół projektowy ma nadzieję, że podobnie jak przy realizacji kończącego się projektu, również kolejna – III edycja projektu: Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu", która rozpoczęła się od września br. przyniesie wymierne korzyści i nie mniejsze zainteresowanie uczniów.

Zapraszamy do galerii zdjęć ...

{gallery}2019/koniec12.4ii{/gallery}