

Dolce Vita w Międzyzwiązku

Data publikacji: 28.04.2014 16:30

Choć od zimowych ferii upłynęło już trochę czasu, to jednak w Zespole Szkół Rolniczych w Międzyzwiązku, młodzież ciągle je mile wspomina. Nic dziwnego. Osiemnaścioro uczniów 3 tygodnie spędziło w Rimini.

Szkoła w Międzyzwiązku właśnie podsumowała kilkumiesięczny projekt realizowany przez placówkę. Jego głównym akcentem były trzytygodniowy staż zagraniczny uczniów – gastronomiczną praktykę zawodową w Rimini we Włoszech. Wyjazd do Włoch poprzedzony został przygotowaniem pedagogicznym oraz językowo – kulturowym.

W poprzednich latach udawało się młodzieży wyjeżdżać do Szwajcarii, nawet na 3, 4 miesiące do gospodarstw alpejskich. Ale niestety, szkoła z którą współpracowaliśmy została zamknięta. Teraz, pierwszy raz udało się, bez obciążenia kosztami wyjeżdżających, wysłać młodzież na takie szkolenie do Włoch. – mówi Jan Delong dyrektor szkoły w Międzyzwiązku.

A koszty odgrywały tutaj znaczną rolę. Bo cały projekt wart był ponad 200 tysięcy złotych. ***Nie każdego rodzica stać na duży wydatek związany z wyjazdem*** – dodaje dyrektor Delong. Jednak wyprawa nie była dla każdego. Osiemnaścioro uczniów to ci, którzy przez ostatnie miesiące osiągnęli dobre wyniki w nauce, szkolili się w języku. Teraz, dzięki szkoleniu za granicą mają kolejne certyfikaty, które śmiało mogą zawrzeć w CV.

[posłuchaj](#)

Młodzież przyznaje, że praktyka jest najlepszym nauczycielem zawodu. Jak mówi jedna z uczennic - Patrycja Pasterny - ***poznałam kulturę i zwyczaje regionu. Moja praca polegała na przygotowaniu i obróbce owoców morza.*** Jak dodaje, było to dla niej wyzwanie i musiała się przełamać, bo do tej pory nie miała możliwości przygotowywania świeżych produktów prosto z morza. ***Najważniejsze jednak, że miałam możliwość na żywo zobaczyć jak się wykonuje i podaje dania, to zostanie w pamięci*** – mówi Patrycja.

[Posłuchaj](#)

Ja pracowałem w restauracji włosko-niemieckiej. Na pierwszych zajęciach już nauczyliśmy się jak należy wykonać podstawowe ciasto do pizzy. Zdziwiło mnie to jak z prostych składników się to robi – przyznaje Mateusz Szymiczek. W restauracji zajmował się również obróbką warzyw, pod nadzorem głównego kucharza przygotowywał potrawy. ***Język nie stwarzał problemów, porozumiewaliśmy się płynnie po angielsku. Atmosfera była tak świetna, że zastanawiałem się, czy nie zostać tam dłużej*** – przyznaje z uśmiechem Mateusz.

[Posłuchaj](#)

Szkoła jest w trakcie pisania kolejnego wniosku. W tym roku, jeśli wszystko pójdzie zgodnie z planami, do Niemiec wyjedzie grupa młodzieży uczącej się w zawodzie technik krajoznawstwa.

Jan Bacza

