

## **Obowiązki i warunki uczestnictwa w programie praktyk zawodowych w Niemczech dla**

***techników żywienia i organizacji usług gastronomicznych oraz***

***techników hotelarstwa***

Termin praktyk: 25.02.2016 (wyjazd 24.02) – 23.03.2016 (przyjazd 24.03)

Lokalizacja: okolice Erfurt'u, Turynia

Każda z zakwalifikowanych do wyjazdu osób będzie musiała uczestniczyć w:

- zajęciach z przygotowania językowego „Komunikacja i język niemiecki” w wymiarze 30 godz. lekcyjnych, każdy otrzyma słowniki polsko-niemieckie
  - ważnym elementem przygotowania językowego będą także testy i kursy online oferowane przez Komisję Europejską
  - zajęciach z przygotowania mentalnego przeprowadzone przez niemieckiego partnera- ok. 2 godzin w terminie I-II 2015
  - zajęciach z przygotowania zawodowego i społecznego „Tworzenie 2 os. Zespołów” w wymiarze 20 godz
  - informacji nt. pierwszej pomocy, sprawdzenie, czy uczeń ma zaświadczenie o szczepieniu przeciwko tężcowi i aktualną książeczkę do celów sanitarno-epidemiologicznych
- Uczniowie w ramach ubiegania się o uczestnictwo w projekcie nauczą się tworzyć i opracują CV w języku polskim i niemieckim.

Podczas zajęć przygotowawczych do projektu nauczyciele będą udzielać dodatkowych lekcji. Zostaną wykorzystane pomieszczenia i klasy szkoły oraz pomoce multimedialne, którymi dysponuje szkoła.

- Szkoła poinformuje uczniów o konieczności posiadania aktualnej książeczki sanitarno-epidemiologicznej oraz zaświadczenia o szczepieniu przeciwko tężcowi i błonicy (jest konieczne w przypadku gdyby uczniowie się skaleczyli - podczas ewentualnej wizyty u lekarza niemieckiego uczniowie zostaną wezwani do okazania tego dokumentu). Pracownicy szkoły wyjaśnią również uczniom gdzie mogą ubiegać się o wydanie Europejskiej Karty Ubezpieczenia Zdrowotnego, której posiadanie jest konieczne podczas wyjazdów zagranicznych.
- Szkoła zapewni uczestnikom wypłacenie kieszonkowego z projektu oraz rozda dzienniczki praktyk, plakietki z imionami (identyfikatory do noszenia na ubraniach służbowych, roboczych), długopisy, notesy, pendrivy/ karty pamięci, portfele z logo projektu (materiały projektowe),
- Dyrekcja szkoły zawrze ubezpieczenie dla wszystkich biorących w projekcie uczniów oraz opiekunów (ubezpieczenie OC, NNW, ubezpieczenie podróży, bagażu).
- Po ustaleniu ostatecznych terminów wjazdu młodzieży do Niemiec szkoła wynajmie bus/autobus dla uczestników: będzie można ich wygodnie i bezpiecznie zawieźć do Turynii, zmieści się bagaż uczniów, który na 28 dni może być dość obszerny.

- Przed wyjazdem do Niemiec zostanie wypłacone uczniom 50% kieszonkowego (10 EURO/dzień) z pieniędzy projektu, drugie 50% zostanie wypłacone uczniom podczas wizyty monitorującej (w połowie pobytu uczestników za granicą) przez dyrektora szkoły
- Zgodnie z ustaleniami z SHW szkoła wypłaci z projektu zaliczkę na wyżywienie i nocleg dla uczniów i opiekunów, później dopłaci resztę - wszystko zgodnie z ustalonymi terminami.
- SHW Główny Partner Niemiecki skontaktuje się z przedsiębiorstwami stażowymi, zapewni uczniom miejsce praktyk, wyżywienie oraz nocleg w zakładzie stażowym (uczniowie otrzymają min. 1 ciepły posiłek dziennie + 2 inne zgodnie z miejscowymi zwyczajami)
- SHW zapewni nocleg dla opiekunów w budynku należącym do firmy.
- SHW zapewni transport w Turynii dla uczniów, ich opiekunów oraz dyrektora szkoły (dot. monitoringu).
- SHW organizuje wspólny dzień z wycieczką na zamek Wartburg oraz zwiedzaniem miasta Eisenach.
- Opiekunowie i SHW zaktualizują listę kontaktów do uczniów i zakładów praktyk, aby możliwa była skuteczna komunikacja (np. ustalenia dot. czasu i sposobu odbioru uczestników z zakładów stażowych po 4 tygodniach).

Uczniowie spędzą w Niemczech 28 dni i przepracują w zakładach stażowych: max.160 godzin (8godz. dziennie przez min. 20 dni), a min. 120 godzin (6godz. dziennie przez min. 20 dni). Godziny praktyk mogą się w poszczególne dni przesuwac zachowując 120-160 godzin przepracowanych.

Uczniowie i rodzice w późniejszym terminie podpiszą wiążącą umowę finansową.

**Technik hotelarstwa nauczy się m.in:**

Praca na piętrach: przygotowania pokoi na przyjazd gości, gruntownego sprzątania, wietrzenia pokoi, ścielenia łóżek.

Praca na recepcji: obserwowania pracy na recepcji, udzielania gościom informacji, witania gości w hotelu.

Praca w restauracji: nakrywania stołów, przynoszenia zamówionych potraw, sprzątania stolików.

Praca w kuchni: pomocy przy przygotowywaniu potraw, przygotowania deserów, przygotowania napojów.

Zastosowania zasad BHP na miejscu pracy.

Umiejętności utrzymywania czystości w miejscu pracy.

**Technik żywienia i usług gastronomicznych zdobędzie takie umiejętności jak:**

Przygotowanie półproduktów i składników potraw do dalszej obróbki.

Przestrzeganie przepisów BHP przy pracy w kuchni.

Dekoracja potraw, półmisek, stolików i restauracji.

Umiejętność utrzymywania stanowiska pracy w czystości.

Umiejętność pracy pod presją czasu.

Praca w restauracji: nakrywanie stołów, przynoszenie zamówionych potraw, sprzątanie stolików.

Praca w kuchni: gotowanie zup, przygotowanie potraw, przygotowanie deserów, przygotowanie napojów.

Imię i Nazwisko ucznia: .....

Zgoda na zawarte warunki potwierdzona przez rodzica:

.....