Prawdziwy fachowiec jest dziś na wagę złota. I właściwie nie ma znaczenia branża, bo do specjalisty, „który się zna”, zawsze ustawiają się kolejki. Rynek gospodarczy zmienił się w stosunku
w stosunku do minionych kilku lat i szkoły kształcące w zawodach cieszą się obecnie coraz większym powodzeniem.
Nauka konkretnego fachu i zdobywanie doświadczenia pod okiem profesjonalistów zwiększają atrakcyjność absolwentów szkół na rynku pracy.

Grunt to dobry zawód. Uczniowie CKZiU nr 1 praktykują u najlepszych



Fotorelacja Starostwo Powiatowe w Raciborzu fot. mat. prasowe

Jak ważna jest praktyka w nauce zawodu doskonale wiedzą w Centrum Kształcenia Zawodo wego i Ustawicznego nr 1 w Raciborzu. Młodzież tutaj się ucząca regularnie praktykuje w Polsce i za granicą. Tym razem w ramach unijnego projektu pn. „Podniesienie jakości i atrakcyjności kształcenia zawodowego w Powiecie Raciborskim – CKZiU nr 1 w Raciborzu” uczniowie mieli okazję zobaczyć, jak pracują najlepsi fachowcy w branży hotelarskiej, gastronomicznej i architektury krajobrazu

Grunt to dobry zawód. Uczniowie CKZiU nr 1 praktykują u najlepszych

W kwietniu br. młodzież klas hotelarskich i gastronomicznych wraz z opiekunami odbyła wi zyty studyjne w jednych z najlepszych hoteli na Podbeskidziu: Olimpic i Belweder w Ustroniu oraz Gołębiewski w Wiśle. Uczniowie poznali „od kuchni", jak działają poszczególne działy. Mieli okazję zobaczyć pokoje hotelowe, sale konferencyjne, strefy SPA i zaplecze gastronomiczne. Mogli sprawdzić jak w rzeczywistości działa system HACCP (procedury dotyczące bezpieczeństwa żywności).

Uczniowie zwiedzili magazyny żywnościowe, gdzie zobaczyli w jaki sposób prawidłowo prze chowuje się produkty, nowoczesne przygotowalnie obróbki wstępnej oraz oczywiście same kuchnie. Taki sprzęt robi wrażenie: piece konwekcyjno-parowe, kotły warzelne, płyty i grille do smażenia beztłuszczowego oraz cyrkulator temperatury i urządzenie do wytwarzania próżni.

> -
>
> *Byliśmy zaskoczeni, że na miejscu wypiekają własne pieczywo i posiadają pra cownie cukiernicze! W Gołębiewskim goście najczęściej zamawiają sernik i szarlotkę – opowiadają uczniowie.*

Tymczasem o tym jak spektakularna może być kuchnia molekularna przekonała się młodzi eż z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych. Otrzymała niepowtarzalną okazję wzięcia udziału w warsztatach w restauracji Via Toscana w Katowicach.

>

> –
> *Okazuje się, że dobre jedzenie to nie zawsze domowe i proste dania. Warto wymyślać coraz to nowe sposoby na przyrządzanie smacznego jedzenia – przekonuje młodzież. W tajniki nowatorskiej kuchni wprowadził ją Paweł Drozdek, mistrz kuchni molekularnej.*

Uczniowie poznali nowoczesne sposoby gotowania i przyrządzania dań, m.in. metodę sous vide. Żywność jest zamknięta szczelnie w plastikowej torebce próżniowej a następnie umieszczana w kąpieli wodnej lub parowej. Jest gotowana w precyzyjnie kontrolowanej temperaturze niższej od tradycyjnego gotowania. Uczniowie przygotowali m.in. tatar z owoców kompresowanych ze sferycznym mango i lodami utrwalonymi ciekły m azotem.

Zawodowe umiejętności w ramach projektu szlifowali też uczniowie kierunku technik architektury krajobrazu. W kwietniu zakończył się ich kurs florystyczny, który prowadził mistrz w tej sztuce Tomasz Paszczyński. Program obejmował przede wszystkim tworzenie kompozycji kwiatowych i roślinnych na różne okazje. Co ważne, po zakończeniu uczestnicy otrzymali zaświadczenia MEN potwierdzające nowe kwalifikacje zawodowe.

Grunt to dobry zawód. Uczniowie CKZiU nr 1 praktykują u najlepszych



Fotorelacja Starostwo Powiatowe w Raciborzu fot. mat. prasowe

Projekt „Podniesienie jakości i atrakcyjności kształcenia zawodowego w Powiecie Raciborsk im – CKZiU nr 1 w Raciborzu” jest współfinansowany przez Unię Europejską ze środków EFS w ramach RPO WSL na lata 2014-2020.

Fotorelacja – więcej na stronie:

https://www.powiatraciborski.pl/main/aktualnosci

Materiały: Starostwo Powiatowe w Raciborzu