



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



EFEKTYWNY NAUCZYCIEL SZTUKI KULINARNEJ WDROŻENIE MODELU

RELACJA Z DIAGNOZY POCZĄTKOWEJ WIEDZY I UMIEJĘTNOŚCI NAUCZYCIELI

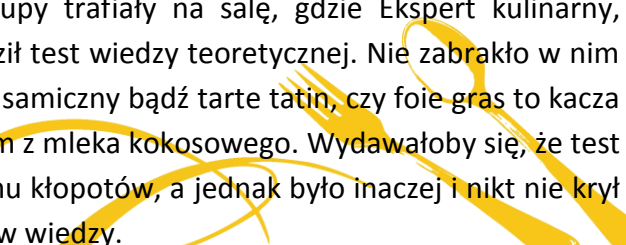
W marcu 2011r. zakończyły się Diagnozy początkowe wiedzy i umiejętności Nauczycieli biorących udział w projekcie „Efektywny Nauczyciel Sztuki Kulinarnej – wdrożenie modelu”. Projekt jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.



Podczas dwudniowych Diagnoz początkowych odbywających się w Hotelu Anders w Starych Jabłonkach, pięć 9-osobowych grup Nauczycieli musiało stawić czoło zadaniom weryfikującym ich wiedzę teoretyczną i praktyczną z zakresu aktualnej sztuki kulinarnej i dydaktyki. Tym razem role się odwróciły – Nauczyciele zostali pilnymi uczniami i uważnymi słuchaczami Mistrza Sztuki Kulinarnej – Mirosława Runducha. Jak poradzili sobie z przygotowanymi specjalnie dla nich zadaniami?



Po otrzymaniu kompletu ubrań kucharskich wszyscy Nauczyciele stali się pewni siebie i mogli poczuć się wyjątkowo. Panie nie zwlekały z przymiarką i chwilę potem prezentowały się w nowych strojach jak na wybiegu. Jednak zamiast od razu do kuchni grupy trafiały na salę, gdzie Ekspert kulinarny, Mirosław Rynduch przeprowadził test wiedzy teoretycznej. Nie zabrakło w nim pytań jak przygotować krem balsamiczny bądź tarte tatin, czy foie gras to kacza lub gęsia wątróbka, a może krem z mleka kokosowego. Wydawałoby się, że test nie powinien przysporzyć nikomu kłopotów, a jednak było inaczej i nikt nie krył rozczarowania swoimi brakami w wiedzy.



Kolejnym zadaniem, które czekało na naszych Nauczycieli było rozdrobnienie warzyw według określonych technik krojenia. Na każdego czekały przygotowane profesjonalne stanowiska kuchenne, a zadaniem Beneficjentów było pokrojenie warzyw według określonych technik, np. w brunoise, allumettes, vichy, paysanne bądź julienne. Drugą częścią zadania praktycznego było – w zależności od grupy – porcjowanie kurczaka, przygotowanie steku wołowego krwistego lub blue, a także przyrządzenie omletu hiszpańskiego. Nasi Nauczyciele z dużym zaangażowaniem i entuzjazmem podeszli do wykonywania zadań. Podczas owocnej pracy na sali można było usłyszeć słowa typu: „Nie mam pojęcia jak to zrobić, co to takiego te allumettes!”, „Pełna improwizacja”, „Moja pierwsza jedynka od dwudziestu lat!”. Z ust niektórych osób padały stwierdzenia typu „To nie ma sensu, nie dam rady”. Jednak mimo trudności, nie poddawali się i starali się jak najlepiej wypaść przed Ekspertem kulinarnym, który fachowym okiem oceniał poprawność zastosowanie danej techniki krojenia.

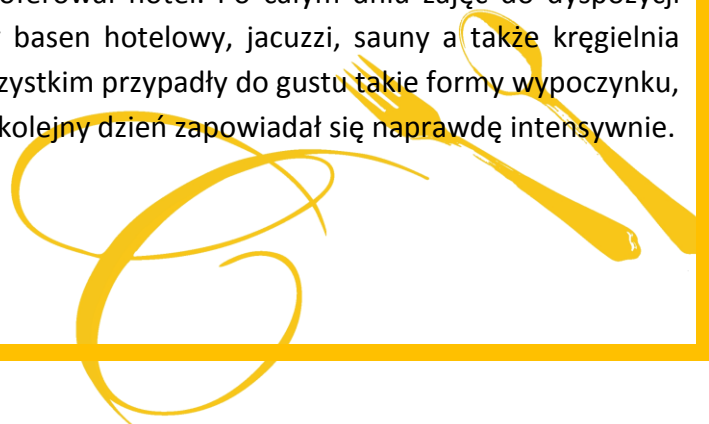


Po zadaniach indywidualnych nadszedł czas na zadania grupowe. Każda z grup otrzymała listę składników, z których musiała przyrządzić potrawę. Zakasywali rękawy i szybko brali się do działania. Podczas godziny trzeba było zorganizować tak pracę, aby nie przekroczyć wyznaczonego limitu. Nasi Nauczyciele wykazali się sporą wyobraźnią i serwowali „Rybę w szuwarach” oraz „Łososia po przejściach”.

W kuchni można było poczuć wyjątkową atmosferę, zewsząd rozchodził się zapach gotowanych potraw, słyszeć było odgłos sztućców, szelest krzątaniny, stukot garnków, jednym słowem – praca wre, czego więcej potrzeba! Roboty było dużo, niemożliwe było obijanie się. Potrawy gotowe do spożycia, proszę wierzyć – smakowały tak samo, jak wyglądały! Po konsumpcji przyrządzonych dań każda z grup otrzymała fachowy feedback Eksperta kulinarnego. Dodatkowo całe wykonanie zadania było wnikliwie obserwowane przez Eksperta dydaktycznego, który zebrane informacje wykorzysta do stworzenia osobistych profili kompetencji uczestników.



Mimo że napięty harmonogram zjazdu nie przewidywał zbyt wiele wolnego czasu – każda grupa miała szansę skorzystać z atrakcji, jakie oferował hotel. Po całym dniu zajęć do dyspozycji Uczestników był basen hotelowy, jacuzzi, sauny a także kregielnia i klub nocny. Wszystkim przypadły do gustu takie formy wypoczynku, tym bardziej, że kolejny dzień zapowiadał się naprawdę intensywnie.



Kolejnym etapem Diagnoz było przeprowadzenie prezentacji dydaktycznych przez Beneficjentów. Każda osoba musiała zaprezentować w ciągu 10 minut przygotowanie wylosowanej potrawy. Prezentacje oceniane były przez Eksperta kulinarnego, Eksperta dydaktycznego – dr Adrianę Matuszewską oraz koordynatora merytorycznego Rafała Arabasza. Występ przed liczącą kilkanaście osób publicznością, ograniczony czas, a także fakt filmowania prezentacji nie ułatwiały opanowania tremy. Wszyscy Nauczyciele byli bardzo mocno zaangażowani w to zadanie i przejęli swoją rolę. Ten dzień zdecydowanie obfitował w niezapomniane wrażenia.



Nie możemy nie wspomnieć o wspaniałej atmosferze jaka panowała podczas wszystkich pięciu zjazdów. Poznaliśmy 45 wspaniałych Nauczycieli, którzy naładowani pozytywną energią sprawili, że po dwóch dniach Diagnoz żegnaliśmy się z wielkim żalem.

Co dobre szybko się kończy... Spędzony wspólnie czas dodał wszystkim skrzydeł. Przed nami jeszcze dużo ciężkiej pracy. Wierzymy, że Uczestnicy dzielnie stawiają czoła nadchodzącym wyzwaniom. Zespół zarządzający projektem uznał, że Diagnozy początkowe zostały zrealizowane z powodzeniem. Kolejnym etapem naszego projektu będą 5-dniowe Przygotowania do praktyk, które jak sama nazwa wskazuje mają na celu przygotowanie każdego z nauczycieli do odbycia praktyk w profesjonalnych kuchniach prestiżowych restauracji i hoteli.

Więcej informacji na temat projektu można znaleźć na stronie:



www.enskwm.fnm.pl



Projekt realizowany jest w ramach umowy podpisanej z Ministerstwem Edukacji Narodowej przez Fundację na Rzecz Budowy Społeczeństwa Opartego na Wiedzy „Nowe Media”,
Priorytet III „Wysoka jakość systemu oświaty”,
Działanie 3.4 „Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie”,
Poddziałanie 3.4.3 „Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe”.



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego