



Švietimo ir kultūros GD

Mokymosi visą gyvenimą programa

Maitinimo įmonių ir mokymo institucijų bendradarbiavimas, gerinant svetingumo paslaugų specialistų profesinio rengimo kokybę

VšĮ Vilniaus Žirmūnų darbo rinkos mokymo centras kartu su partneriais 2009 m. liepos 1 d. – 2010 m. gegužės 31 d. vykdė Leonardo da Vinci programos mobilumo projektą „Maitinimo įmonių ir mokymo institucijų bendradarbiavimas, gerinant svetingumo paslaugų specialistų profesinio rengimo kokybę“ Nr. LLP-LdV-VETPRO-2009-LT-0234. *Projektas finansuotas remiant Europos Komisijai.*

Projekto pareiškėjas – VšĮ Panevėžio darbo rinkos mokymo centras.

Projekte dalyvavo profesijos mokytojai ir kiti specialistai, rengiantys darbuotojus pagal virėjo, konditerio, padavėjo, barmeno profesinį mokymą iš Panevėžio, Klaipėdos, Šiaulių bei Vilniaus Žirmūnų darbo rinkos mokymo centrų bei mokinių praktinį mokymą vykdančius praktinio mokymo vadovai iš Panevėžio miesto paslaugų verslo įmonių: UAB „Žaliasis žiogas“, UAB „Vakarinė žara“, UAB „Naujieji Pilėnai“.

Pagrindinis projekto tikslas - tobulinti profesinio mokymo institucijų specialistų ir įmonių profesinio mokymo vadovų kvalifikaciją, gerinant jų bendradarbiavimo kokybę.

Projekto metu 36 asmenų grupė (po dvylika dalyvių į kiekvieną šalį) lankėsi Vokietijoje, Norvegijoje bei Švedijoje.

2009 m. rugsėjo mėn. 13 – 19 dienomis vyko vizitas Leipcege, **WISAMAR Bildungsgesellschaft mbH i.G., Vokietijoje.** Dalyviai lankėsi *Grips Restaurant and Pastry* Berlyne, viešame profesinio mokymo centre *BSZ Dresden*, maitinimo ir viešbučių paslaugų profesinio mokymo centre *Susanna Eger School, FZG – Centre for Education in the Catering Sector*, bendravo su šių profesinio mokymo institucijų vadovais, mokytojais, mokiniais. Taip pat dalyviai lankėsi žymiausiame Leipcigo restorane *Panorama*, kuriame susipažino su Vokietijos maisto ruošimo bei patiekimo naujausiomis tendencijomis, pasidalino patirtimi su virėjų, konditerių, barmenų ir padavėjų praktinio mokymo vadovu, bei pameistrsytės vykdymu šiame restorane. Su maitinimo įmonių praktinio mokymo vadovais vizito dalyviai bendravo *Leipzig – Halle Airport* (oro uoste), *Halloren* šokolado fabrike bei restorane *Restaurant Hohenzollern Halle*. Priimančioji organizacija **WISAMAR Bildungsgesellschaft mbH i.G.** puikiai suderino dalykinius susitikimus su kultūrinėmis veiklomis: vakarais vizito dalyviai turėjo galimybę aplankyti žymiausias Berlyno, Dresdeno, Maino, Leipcigo vietas.

Akimirkos iš vizito:





2009 m. rugsėjo 27 – spalio 3 dienomis vyko vizitas **Hadsel upper secondary school – OPUS Hadsel, Melbu, Norvegijoje**. Dalyviai susipažino su Norvegijos profesinio mokymo, ypatingą dėmesį atkreipiant į pameistrystę, sistema, pamatė teorinio ir praktinio mokymo bazes. Vizito metu dalyviai lankėsi Vesteralen, Lofoten restoranuose, kuriuose bendravo su maisto gamybos ir patiekimo sričių pameistrais. Taip pat dalyviai susipažinimo su žuvininkystės istorija, jos reikšme Norvegijos kultūrai, stebėjo tradicinių norvegiškų patiekalų gamybos procesus bei patys praktiškai mokėsi gaminti kai kuriuos patiekalus. Be profesinių mokyklų, kuriuose dalyviai bendravo ne tik su mokytojais bet ir su mokiniais, grupė lankėsi lašišų fabrike “Nordlaks”, kuriame pasidalino patirtimi su pameistrais, susipažino su žuvies apdorojimo bei gaminimo technologijomis, patiekalų gaminimo tendencijomis. Taip pat dalyviai apsilankė virėjų čempionate, kuriame stebėjo patiekalų gaminimo, patiekimo procesus, patys degustavo įvairius patiekalus.

Akimirkos iš vizito:



2009 m. lakričio mėn. 15 – 21 dienomis projekto dalyviai viešėjo **ALFOMBRA ROJA Stokholme, Švedijoje**. Dalyviai susipažino su Švedijos profesinio mokymo sistema, lankėsi mokymo įstaigose, kuriose ruošiami svetingumo srities specialistai. *Matpedagogerna – Food pedagogs, Restaurangskola (International Restaurant School), Stockholm hotel-och restaurangskola – the Hotel and Restaurant School* dalyviai dalijosi patirtim su vietiniais mokytojais bei mokiniais, apžiūrėjo įstaigų praktinio mokymo bazines. *Restaurant Academy* vizito dalyviai susipažino su svetingumo specialistų kvalifikacijos tobulinimo sistema, patiekalų gaminimo bei svečių aptarnavimo naujausiomis tendencijomis. Lankytose įmonėse - *Menigo Foodservice, Annorlunda Catering – “Different Catering”, “Rent a Chef”* – dalyviai stebėjo pameistrių darbą, maisto ruošimo ir patiekimo tendencijas, svečių aptarnavimo kultūrą; stengėsi įvertinti įmonių indėlį į specialistų profesinį mokymą.

Akimirkos iš vizito:



Vizitų metu projekto dalyviai susipažino su profesinio mokymo institucijų ir smulkaus bei vidutinio verslo įmonių, lankytose Vokietijos, Norvegijos bei Švedijos organizacijose, bendradarbiavimo praktika. Įvertinę užsienio šalių maitinimo įmonių indėlį į svetingumo paslaugų specialistų ruošimą, svarstė galimą patirties perkėlimą į savo organizacijas. Šių svarstymų lygmenyje pakoreguotas bendradarbiavimas tarp mokymo centrų ir verslo įmonių rengiant svetingumo specialistus. Susipažinę su pameistrystės sistemomis lankytose šalyse projekto dalyviai sprendė geriausio pameistrystės diegimo modelio Lietuvos profesiniame mokyme klausimą. Lankytose šalyse įgyta patirtis maisto ruošimo, patiekimo bei svečių aptarnavimo tendencijose leido projekto dalyviams tiesiogiai koreguoti savo darbą: naujos idėjos įtrauktos į mokymo procesą. Svetingumo specialistus ruošiantys profesijos mokytojai bei praktinio mokymo vadovai pagilino, atnaujino žinias šių specialistų profesinio rengimo srityje.

Projekto veiklomis pasiekti rezultatai pristatyti projekto partnerių organizacijose, vietinėje spaudoje. Taip pat įgyta patirtimi pasidalinta su Lietuvos restoranų vyriausių virėjų ir konditerių asociacijos svetainės lankytojais. 2010 m. gegužės mėn 26 d. vyko baigiamasis projekto seminaras, kurio metu vizito dalyviai pasidalino įgyta patirtimi su kitų, projekte nedalyvavusių, organizacijų atstovais, apibendrino įgytą patirtį, pristatė projekto rezultatus.

Išsamiau apie vykdytą projektą „Maitinimo įmonių ir mokymo institucijų bendradarbiavimas, gerinant svetingumo paslaugų specialistų profesinio rengimo kokybę“ galima sužinoti el. paštu linkonaite@gmail.com, tel. 8 45 510321, kreiptis į projekto koordinatore Kristiną Linkonaite.