



Finansowane przez
Unię Europejską

*„Staż w Europie jako sposób na sukces na rynku pracy”
(nr projektu 2022-1-PL01-KA122-VET-000078857).*

*Projekt jest
współfinansowany ze
środków ze środków
Unii Europejskiej*

**Wysokość
dofinansowania
projektu: 18 023,00
Euro**



Organizacje
uczestniczące

- **Centrum Kształcenia Ustawicznego**- Beneficjent- Organizacja wysyłająca
- **euroMind**- Partner- Organizacja pośrednicząca (Hiszpania, Sewilla)

Działania

- Przygotowanie językowe przed wyjazdem- kurs języka hiszpańskiego (40 h)- styczeń -czerwiec 2023
- Warsztaty kulturowe- spotkania online z koordynatorką z organizacji pośredniczącej euroMind (Sewilla,Hiszpania) -maj 2023
- Wizyta przygotowawcza- koordynatorka odwiedza organizacje przyjmujące (firmy, w których będą pracowały nasze uczestniczki)- lipiec 2023
- STAŻ w firmach w Sewilli- 18.09.-06.10.2023
- Po powrocie rozpowszechnianie efektów (prezentacje, wystawa, filmiki, zdjęcia, przepisy, słowniki, artykuł)
- Ewaluacja- raporty i wnioski

Uczestniczki

- 8 słuchaczek Kwalifikacyjnych Kursów Zawodowych w zawodach:
- Piekarz (4)
- Cukiernik (2)
- Fryzjer (2)



Firmy – Organizacje przyjmujące

- Confiteria La Campana S.L.- maestro zakładu Antonio Jaén
- salonie fryzjerskim Dryas Peluquería - manager Eva Maria García Calvo,
- OCHOA GIMENEZ E HIJOS SL, Calle Sierpes 45, 41004, Sevilla- manager lokalu Alejandra Ochoa Giménez
- La Vegana-manager - Raquel López Cepero





euromind

Organizacja stażu

- 17 września- wylot z Warszawy do Sewilli, przesiadka w Amsterdamie
- 18 września- rozpoczęcie stażu- przedstawienie uczestniczek w firmach
- 19 września do 6 października- praca i nauka od poniedziałku do piątku, weekendy wolne od pracy,
- Oprócz pracy i nauki technik zawodowych stażystki uczyły się języka hiszpańskiego, kurs trwał 6 godzin



Mieszkanie i wyżywienie

- Apartament na starówce z wyżywieniem własnym- posiłki zamawiane przez uczestniczki dowoziła firma cateringowa





Czas wolny

- Zwiedzanie Sewilli – pod opieką koordynatorki Pani Izabeli Kołodziej i samodzielne
- Wycieczka do Kadyksu
- Wycieczka do Malagi



Efekty uzyskane na postawie wypowiedzi z raportów indywidualnych uczestniczek projektu: CUKIERNIK

- Poznałam działanie cukierni Hiszpańskiej od podszewki, uczyłam się wyrabiać ciasto, składać ciasta, przygotowywać kremy i wszelkie inne słodkie nadzienia, nowością było dla mnie przypalanie kremu żeby zmienić smak i to przypalanie odbywało się w taki sposób jakiego w Polsce nigdzie nie widziałam. ---no i moja zmora używanie rękawa cukierniczego, praca w domu na malutkim rękawie w którym ma się pół kilo kremu nie ma porównania do pracy z rękawem w którym dostaje się 3-4 kg kremu a Hiszpanie jak zauważyli że nie za bardzo mi idzie to codziennie mi kazali ćwiczyć --i bardzo im za to dziękuję bo po tych 3 tygodniach to z zamkniętymi oczami pracuję takim rękawem cukierniczym.





Efekty uzyskane na
postawie wypowiedzi z
raportów indywidualnych
uczestniczek projektu:
PIEKARZ

- Sporządzanie oraz wypiek produktów wegańskich, wegetariańskich, bezglutenowych, bezcukrowych takich jak: bułeczki, brioszki, cynamonki, biszkopty, muffinki. Obsługa pieca piekarskiego, mikserów przemysłowych oraz innego drobnego sprzętu piekarniczego oraz cukierniczego. N
- nauczyłam się przyrządzać bardzo smaczne biszkopty bez jajek, które zawsze się udają, obsługi profesjonalnego sprzętu, zyskałam nową wiedzę na temat produktów wegańskich oraz wegetariańskich oraz większą pewność siebie w zawodzie Piekarza.



Efekty uzyskane na podstawie wypowiedzi z raportów indywidualnych uczestniczek projektu: FRYZJER

- Obserwując pracę fryzjerów poznaliśmy różnice między pracą w Polsce a w Hiszpanii. Wracając do kraju moja wiedza jest bogatsza o umiejętności w stryżeniu włosów, nakładaniu farby oraz w mieszaniu kolorów aby uzyskać pożądany efekt. Poszerzyłam wiedzę w modelowaniu włosów, sposoby jakie są stosowane w celu otrzymania objętości czy efektu prostych włosów. Był to bardzo cenny czas.
- Rozwinięcie umiejętności zawodowych w relacji z klientami, pewność siebie w kontaktach zawodowych z pracownikami i klientami, poznanie kultury pracy charakterystycznej dla Hiszpanii, poznanie zasad BHP, poznanie aktualnych trendów, zapoznanie z profesjonalnym sprzętem, zapoznanie z technikami odpowiednio dobranymi ze względu na włosy klienta



Pozostałe efekty

- relacja ze stażu w postaci bloga pisanego przez uczestniczki podczas pobytu w Sewilli
- <https://sway.office.com/levCTo4gbOAMkIEa?ref=Link&loc=play>
- Raporty indywidualne i Raport organizacji pośredniczącej euroMind
- Konferencja podsumowująca 29.10.2023
- Zdjęcia ze stażu i wystawa fotograficzna
- Słowniczek pojęć fryzjerskich –PL-EN-ES
- Kulinarne przepisy na regionalne hiszpańskie wypieki zebrane w formie mini- książki kucharskiej
- Artykuł o przebiegu stażu na platformie Epale
- Powyższe efekty można będzie oglądać na stronie www.cku.torun.pl, profilu fb szkoły, szkolnym kursie Moodle, stronie euroMind /<https://euromind.es/portfolio-category/gastronomy/>, na platformie rezultatów Komisji Europejskiej <https://erasmus-plus.ec.europa.eu/projects>, na platformie Epale (artykuł) i na prywatnych profilach społecznościowych wszystkich, którzy razem z nami cieszą się rozwojem szkoły i udostępnią nasze efekty :)
- :) **DZIĘKUJEMY!**