Praktyki dla gastronomików. Podlaska firma Lech uczy zawodu i proponuje etaty

Przez półtora miesiąca uczniowie Zespołu Szkół Technicznych im. Władysława Andersa w Białymstoku, będą uczyli się fachu w firmie Lech –Garmażeria Staropolska. Ci, którzy się sprawdzą, w przyszłości maja szanse na etat.

Wakacyjne praktyki organizowane są w ramach wieloletniej współpracy między szkołą a firmą. W ten sposób Lech dba o swoje przyszłe kadry, a szkoła umożliwia uczniom rozwój zawodowy już w trakcie nauki. Od lipca kilku praktykantów poznaje tajniki zawodu gastronomika na różnych stanowiskach pracy.

- Uczniowie mają możliwość nauki praktycznie w każdym dziale i na każdym stanowisku, począwszy od produkcji garmażeryjnej, przez przygotowanie i obróbkę ryb czy dział sałatek i surówek – mówi Adam Zwolan, członek zarządu Lecha. - Uczą się zawodu od strony praktycznej, odpowiedzialności za produkt gotowy, jego zgodność z recepturą i smak. Mają również okazję korzystać z wiedzy i umiejętności osób pracujących w zawodzie od kilkunastu czy kilkudziesięciu lat, a jest to wiedza, którą trudno uzyskać na zajęciach w szkole.

Zdaniem praktykantów taka forma nauki sprawdza się, a dobre miejsce na praktyki oznacza dobry start zawodowy. Izabela Ciborowska już trzecie wakacje poświęca na naukę zawodu w firmie Lech.

- Bardzo sobie cenię współpracę z firmą, bo dzięki niej mogę poznać branżę gastronomiczną z innej strony niż w szkole, poszerzam wiedzę na ten temat i oczywiście przyuczam się praktycznie, przygotowując wyroby gastronomiczne na wesela, cateringi itp. – mówi praktykantka. – Ale myślę też

o przyszłości, bo został mi tylko rok nauki w technikum. W przyszłości chcę pracować w gastronomii i takie praktyki, jak w firmie Lech są nie do przecenienia.

Z kolei Izabela Roszkowska widzi swoją przyszłość w zawodzie kucharza lub dietetyka:

- Firmę Lech wybrałam ze względu przyjazną atmosferę pracy, a także możliwość poznawania tradycyjnej polskiej kuchni – a na tym szczególnie mi zależy. Uczymy się wszystkiego od podstaw, co na pewno przyda mi się w mojej karierze zawodowej – mówi.

Korzyści są obopólne – dla Lecha praktyki to źródło pozyskiwania wykwalifikowanych kadr, zwłaszcza w sytuacji braku fachowców na rynku pracy.

- Liczymy na to, że młodzi ludzie po zakończeniu etapu edukacji będą chcieli pracować u nas – mówi Adam Zwolan. - Są już zaznajomieni z środowiskiem pracy, nawiązali prywatne kontakty z pracownikami, co bardzo ułatwia zawodowy stary w firmie. A my jesteśmy z nich bardzo zadowoleni i chętnie zaoferujemy im pracę.

Lech obecnie szuka kilku osób - na stanowiska garmażera oraz pomocy kuchennej (przy pracach porządkowych).