

Jak realizowany jest przepis na sukces? Gastronomik Białystok podaje składniki

Projekt „Gastronomik Białystok. Przepis na sukces” szkoła realizuje od października ubiegłego roku. Jest to jeden z projektów zintegrowanych realizowanych w Białymstoku, innowacyjny w skali kraju. Jego realizacja potrwa kilka lat – część inwestycyjna projektu ma się zakończyć w 2019 r., a cały projekt w 2021.

Temu, jak projekt jest realizowany w Gastronomiku, poświęcona była konferencja, która odbyła się w środę, 14 marca. Wzięli w niej udział m.in. Wicemarszałek Województwa Podlaskiego Anna Naszkiewicz, dyrektor biura zarządu Białostockiego Obszaru Funkcjonalnego Dorota Perło, wiceprezes PSS „Społem” Janusz Kulesza, dyrektor departamentu Europejskiego Funduszu Społecznego UMWP Elżbieta Romańczuk, przedstawiciele kuratorium Wojewódzkiego Urzędu Pracy, pracodawcy branży rzemieślniczej i gastronomicznej, nauczyciele i uczniowie.

Krótką historię Gastronomika w Białymstoku, projekty unijne, w których szkoła brała udział oraz obecny projekt omówił dyrektor szkoły Marek Józefowicz.

Wicemarszałek Anna Naszkiewicz przedstawiła projekty unijne w województwie podlaskim, ze szczególnym zwróceniem uwagi na oś. III odnoszącą się do kompetencji i kwalifikacje (z alokacją 129 mln euro) , a w tym na działanie 3.3. Zwróciła uwagę w tym działaniu na jakim etapie jest realizacja projektów oraz do kogo kierowane jest wsparcie oraz jakie jeszcze konkursy czekają nas w 2018 r.

- Pan dyrektor wspominał o konkursie, jest to projekt zintegrowany. Część tego projektu jest BOF-owska, to część twarda, dotycząca inwestycji. Część drugą, tzw. miękką dokładamy z Europejskiego Funduszu Społecznego. Jesteśmy jedynym województwem w Polsce, które realizuje takie projekty zintegrowane. I chociaż może nie jest on idealny, wszystkie województwa nam się przyglądają, a Komisja Europejska bardzo nas za ten projekt chwali – powiedziała wicemarszałek Anna Naszkiewicz.

Działalność Białostockiego Obszaru Funkcjonalnego przedstawiła dyrektor Dorota Perło. Przyznając podczas prezentacji, że bez dobrej współpracy z samorządem województwa trudno byłoby realizować jakiegokolwiek projekty i rozwijać Białostocki Obszar Funkcjonalny.

Wiceprezes PSS „Społem” Janusz Kulesza przedstawił współpracę PSS ze szkołami zawodowymi, głównie z Gastronomikiem. Aneta Niegiersz z Wojewódzkiego Urzędu Pracy zaprezentowała stan zatrudnienia w województwie i Białymstoku, ze szczególnym uwzględnieniem zapotrzebowania na zawody, w jakich kształci Gastronomik.

- Prognoza na 2018 r. jest taka że nastąpi wzrost popytu na szefów kuchni, zapotrzebowanie na pozostałe zawody pozostaje bez mian – podsumowała prezentację Aneta Niegiersz.

O roli doradztwa zawodowego w rozwoju kariery zawodowej ucznia opowiedziała zebrany doradca zawodowy Justyna Baczewska.

- Szkoła rzeczywiście czyni wszelkie starania, przy niemałej pomocy samorządu miasta i województwa, by wspierać kształcenie zawodowe – podsumowała Justyna Baczewska.

Najbardziej smakowitą częścią konferencji był bankiet połączony z prezentacją efektów współpracy uczniów, nauczycieli i pracodawców w formie stanowisk gastronomicznych.

Zespół Szkół Gastronomicznych w Białymstoku, projekt **Gastronomik Białystok.**

Przepis na sukces! Projekt obejmuje 350 uczniów i 20 nauczycieli. W jego ramach odbywają się m.in. praktyki i staże u pracodawców, kursy zawodowe oraz kursy, które pomogą w zwiększeniu mobilności młodych ludzi na rynku pracy. Uczniowie będą też mogli skorzystać z nowoczesnego poradnictwa zawodowego. Szczególnie zdolni uczniowie mają szansę na stypendia. Z kolei dla nauczycieli zawodu przewidziane są kursy kwalifikacyjne i studia podyplomowe. W ZSG zostaną też wyposażone pracownie dydaktyczne. „Miękka” część projektu ma się zakończyć pod koniec 2022 roku. Wartość projektu: 3,3 mln zł; dofinansowanie: 3,1 mln zł

Projekt przewiduje też przebudowę i wyposażenie Centrum Kształcenia Praktycznego, które działa przy Zespole Szkół Gastronomicznych. Powstaje nowoczesna placówka szkoleniowa spełniająca normy bezpieczeństwa i jakości żywności. Inwestycja ma się zakończyć w 2019 roku. Wartość projektu (w części inwestycyjnej) : 6,3 mln zł; dofinansowanie: 5,3 mln zł.

(at)

