

Europejskie menu z POWER-em na Dniach Otwartych Funduszy Europejskich w Bochni

Anna Jakubiak, Jolanta Michalska Data publikacji: 21.09.2021

17 września br. w Zespole Szkół nr 3 im. Ks. prof. J. Tischnera odbyło się wydarzenie online pn. „Ogarnij kas na rozwój – challenge kulinarny. Europejskie menu z POWER-em” z okazji tegorocznych Dni Otwartych Funduszy Europejskich.

Wydarzenie zorganizowano przy współudziale Fundacji Rozwoju Kompetencji i Przedsiębiorczości PROAKTYWNI oraz Starostw Powiatowych z Bochni, Limanowej, Suchoj Beskidzkiej, Wadowic i Dąbrowy Tarnowskiej.

Wydarzenie otworzył gospodarz Piotr Czekaj, dyrektor Zespołu Szkół Nr 3 w Bochni oraz Alina Paluchowska, wicedyrektor Wojewódzkiego Urzędu Pracy w Krakowie. Jak podkreśliła wicedyrektor WUP:

"Jeśli wybieramy zawód, to wybieramy go z różnorodnego menu. Pamiętajmy, że musimy go doskonalić, bo zaczynają się pojawiać nowe wyzwania, nowe umiejętności, nowe smaki, które trzeba poznać, żeby być np. dobrym kucharzem."

Przy wyborze zawodu, znalezienia pracy, stażu, szkolenia czy innych form, gdzie można zdobyć doświadczenie zawodowe pomagają również projekty unijne, m.in. projekty POWER, Łap Skilla czy Wróć z POWERem, w których można liczyć na wsparcie doradcy zawodowego. O szczegółach, jak przystąpić do projektów informowała na czacie przez całe wydarzenie na żywo nasza ekspertka Ania.

Po otwarciu wydarzenia, uczniowie z zapałem stanęli do oglądania dania pokazowego przygotowywanego przez mentorów z projektu „Gotuj po hiszpańsku” – Weronikę „Verę” Leszczyńską i Kubę Heriana. Mentorzy przygotowali danie hiszpańskie - tacosy z udek kurczaka zamarynowane w pimentonie, w czosnku i limoncy. Opowiedzieli również o smakach hiszpańskich, a także o swoich doświadczeniach w trakcie pobytu w Hiszpanii oraz co dał im udział w projekcie. Po tej dawce wiedzy i informacji, zegar zaczął odmierzać 60 minut w trakcie, którego uczniowie mieli przygotować danie pokazowe inspirowane krajem europejskim, który został im przyporządkowany.

W zmaganiach kulinarnych wzięły udział dwuosobowe reprezentacje pochodzące z:

1. Zespołu Szkół Nr 3 im. ks. prof. Józefa Tischnera w Bochni.
2. Technikum Żywności i Usług w Zespole Szkół im. Krzysztofa Kamila Baczyńskiego w Dąbrowie Tarnowskiej.
3. Zespołu Szkół Nr 1 im. Józefa Piłsudskiego w Limanowej.
4. Zespołu Szkół im. Wincentego Witosa w Suchoj Beskidzkiej.
5. Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego nr 1 w Wadowicach.

Uczniowie gotowali dania europejskie inspirowane kuchnią polską, węgierską, grecką włoską oraz francuską. Głównym składnikiem, który miał zostać wykorzystany w 100% był filet z dorsza. Pozostałe składniki uczniowie dobierali z tzw. ogólnodostępnego targu, na którym nie zabrakło warzyw, owoców, przypraw oraz innych suchych składników.

W trakcie gotowania połączyliśmy się zdalnie z Izą – uczestniczką projektu POWER i poznaliśmy jej doświadczenia z udziału w projekcie. Iza uzyskała m.in. staż na stanowisku specjalisty ds. social media, pomoc trenera kariery, kurs z Excela wraz z egzaminem. Aktualnie pracuje w tej samej firmie ale już na stanowisku specjalisty.

Małopolscy uczniowie sprostali wyzwaniu. Każda drużyna zmieściła się w określonym czasie i przyrządziła piękne dania. Podczas prezentacji potraw, drużyny opowiedziały o smakach i użytych składnikach a przypomnieli informacje o kraju, którym się inspirowali.

Na zakończenie wydarzenia Adam Korta, starosta powiatu bocheńskiego oraz Krzysztof Bryk, wicestarosta powiatu dąbrowskiego wręczyli uczniom dyplomy uczestnictwa oraz drobne upominki.