

**Model praktycznego kształcenia zawodowego
u pracodawców w branży
hotelarsko – gastronomiczno – turystycznej
na przykładzie Małopolskiej Szkoły Gościnności
w Myślenicach**



DZIAŁALNOŚĆ UKIERUNKOWANA- CELE

- rozwój praktycznych umiejętności uczniów z zakresu organizacji turystyki, hotelarstwa, gastronomii,
- pogłębianie pasji zawodowych,
- współpraca szkoły ze środowiskiem, budowanie marki, prezentowanie umiejętności zawodowych uczniów,
- wprowadzanie uczniów na rynek pracy, realizacja staży.



Rozwój praktycznych umiejętności uczniów z zakresu organizacji turystyki, hotelarstwa, gastronomii. Pogłębianie pasji zawodowych.



ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH
MAŁOPOLSKA SZKOŁA
GOŚCINNOŚCI
IM. TYTUSA CHAŁUBIŃSKIEGO W MYSLENICACH
INSTYTUCJA WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

Terra Madre - Slow Food Festival Kraków



Organizacja pracy na poszczególnych stanowiskach, obsługa kelnerska podczas pokazów, animacje dla dzieci i obsługa klientów na stanowiskach targowych.

Spotkania autorskie i warsztaty zawodoznawcze



Warsztaty kulinarne z Robertem Sową
i firmą Prymat



Spotkanie autorskie z Wojciechem
Modestem Amaro



Warsztaty kulinarne w restauracji
Albertina w Krakowie

Spotkania autorskie i warsztaty zawodoznawcze



Warsztaty baristyczne i spotkanie autorskie z Marcinem Rusnarczykiem



Spotkanie autorskie z Robertem Makłowiczem gościem specjalnym IV edycji konkursu Smak Gościnności

Organizacja imprez turystycznych i eventów dla gości zagranicznych



Wspólne lekcje z zakresu turystyki kulinarnej wraz z gośćmi z Hiszpanii



Organizacja pobytu (wycieczki, warsztaty, gry terenowe) dla młodzieży z Chin i Węgier

Współpraca szkoły ze środowiskiem, budowanie marki,
prezentowanie umiejętności zawodowych uczniów.



ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH
MAŁOPOLSKA SZKOŁA
GOŚCINNOŚCI
IM. TYTUSA CHAŁUBIŃSKIEGO W MYSLENICACH

INSTYTUCJA WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

Targi Edukacyjne – Festiwal Zawodów w Małopolsce



Targi, eventy, goście zagraniczni...



Uczniowie promują region Małopolski na stoisku Województwa Małopolskiego podczas Grüne Woche w Berlinie

Doskonalenie umiejętności zawodowych i językowych w praktyce.



Targi, eventy, goście zagraniczni...



Doskonalenie umiejętności zawodowych i językowych w praktyce.



Małopolskie Dni Rodziny



Warsztaty kulinarne z przedszkolakami



Animacje dla dzieci w Krakowskim Parku Jordana i na Zarabiu w Myślenicach



Warsztaty kulinarne dla mieszkańców Myślenic



Nauka gotowania potraw wigilijnych, zdobienie pierników.

Międzypokoleniowe warsztaty z Kołem Gospodyń Wiejskich



Gospodynie z Głogoczowa zdradzają naszym uczniom receptury na tradycyjne potrawy wielkanocne

Wprowadzanie uczniów na rynek pracy, realizacja praktyk i staży zawodowych.



Praktyki zawodowe



Praktyki zawodowe

Zasady organizacji praktyk:

Czas realizacji praktyki - czerwiec klasy II i wrzesień klasy III każdy uczeń realizuje 2 moduły w różnych miejscach po 160 godzin.

Uczeń wybiera sam miejsce realizacji praktyki z oferty proponowanej przez szkołę

Przygotowanie do wyboru praktyki:

- Październik spotkanie dla klas II - prezentacje uczniów realizujących praktyki, rekomendacje
- Spotkania informacyjne w klasach II
- Spotkania z doradcą zawodowym
- Dodatkowa platforma komunikacji – grupa zamknięta MSG praktyki skupiająca aktualnie 862 członków – uczniowie i pracodawcy
- Luty/ marzec wybór miejsca praktyki

Ogółem liczba pracodawców – podczas jednej edycji praktyk 59 podpisanych umów

Współpraca z grupą hotelową Orbis



ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH
**MAŁOPOLSKA SZKOŁA
GOŚCINNOŚCI**
IM. TYTUSA CHAŁUBIŃSKIEGO W MYŚLENICACH
INSTYTUCJA WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO

Pracownia patronacka Grupy Hotelowej Orbis i AccorHotels



„Hotelarstwo to pasja spędzania czasu z innymi ludźmi, to pasja gościnności i bardzo ciężka praca ale i branża, która daje niesamowite perspektywy rozwoju kariery zawodowej.” - Bartłomiej Szmajdziński, dyrektor ds. zasobów ludzkich w Grupie Orbis na Polskę i Kraje Bałtyckie.

Staże zawodowe

Projekt realizowany w ramach programu Modernizacja Kształcenia Zawodowego w Małopolsce.

Biorąc pod uwagę wiek i zainteresowania młodzieży wspólnie z Orbis opracowaliśmy wizję projektu:

- 150 h stażu, którego program wykracza poza ramy praktyki zawodowej,
- realizowany w jednym z 7 hoteli w Krakowie na różnych stanowiskach,
- bazujący na indywidualnym podejściu do każdego stażysty,
- oferujący zakwaterowanie i wyżywienie dla wszystkich stażystów w jednym hotelu, gdzie stażyści mogą poznawać prace w hotelu również „po godzinach”, poczuć dobowy rytm pracy i obowiązki pracowników w porze nocnej,
- zamieszkanie poza domem, dające namiastkę dorosłego życia, jednak wciąż pod kontrola rodziców i opiekunów,
- własne środki finansowe w postaci stypendium stażowego dla uczestników,
- KKM (krakowska karta miejska- bilet miesięczny na komunikację), dająca możliwość swobodnego poruszania się po mieście i poznawania go, dojazdy do pracy.



Stáže zawodowe



Rozpoczęcie staży zawodowych w Orbis



FAM trip

FAM trip to rodzaj wycieczki mającej na celu zapoznanie i przybliżenie pewnej tematyki.



Fam Trip w centrum konferencyjnym Mercure Warszawa

Konkursy zawodowe na terenie szkoły



Międzynarodowy Konkurs kulinarny
„ Smak Gościnności „



Ogólnopolski Konkurs
Mistrz Gościnności Concierge

Szkolenia dla uczniów



Spotkania uczniów z pracownikami grupy hotelowej Orbis



Culinary Excellence Novotel City West

Szkolenia dla nauczycieli



Olimpiada Orbis



WARSZAWA



ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH
**MAŁOPOLSKA SZKOŁA
GOŚCINNOŚCI**
IM. TYTUSA CHAŁUBIŃSKIEGO W MYŚLENICACH

INSTYTUCJA WOJEWÓDZTWA MAŁOPOLSKIEGO