

GRUPUL SCOLAR DE MESERII SI SERVICII BUZAU



Let's Connect to the European Culture and Gastronomy

- Proiect de mobilitate Leonardo da
Vinci -

LLP-LdV/IVT/2010/RO/190

29.09.2010 - 15.07.2011

Proiectul **Let's Connect to the European Culture and Gastronomy** a constatat in colaborarea dintre **F+U Gemeinnützige Bildungseinrichtung für Fortbildung und Umschulung Sachsen**, pe scurt denumita **F+U Saxony, Chemnitz, Germania** si **Grupul Scolar de Meserii si Servicii Buzau**, Romania, in cadrul caruia un grup de 15 elevi ai scolii noastre au fost formati, intr-o mobilitate de 2 saptamani, in Einsiedel - Chemnitz, Germania .



La mobilitate au participat elevi din clasa a XII-a -ruta progresiva din domeniul Servicii, calificarea profesionala Tehnician in gastronomie, nivelul 3 de calificare. Ei au efectuat 60 de ore de pregatire practica din cele 90 de ore prevazute in curriculum pentru Modulul VI - BUCĂTĂRIA NAȚIONALĂ ȘI INTERNAȚIONALĂ

Buget - Cod proiect LLP-LdV/IVT/2010/RO/190 G

	NUMAR DE PERSOANE	TOTAL GRANT
Organizare mobilitate	15	4,500
Pregatire pedagogica, lingvistica si culturala	15	3,000
Subtotal		7,500
SUBZISTENTA SI TRANSPORT		
SUBZISTENTA		
Participant	15	24,990
Insotitori	0	0
Participant cu nevoi speciale	0	0
TRANSPORT - costuri reale (maxim 500 euro)		
Costuri transport	15	3,000
Subtotal		27,990
TOTAL GRANT EURO		35,490

FLUX NR.	1
TARA	DE
DURATA (numar zile)	14
Numar participant	15
Numar insotitori	0
Grant organizare mobilitate	300
Numar participant	15
Grant pregatire pedagogica, lingvistica si culturala	200
Numar participant	15
Grant subzistenta	1,666
Numar participant	15
Grant subzistenta	0
Numar insotitori	0
Grant transport	200
Numar participant	15
Grant transport	0
Numar insotitori	0

Noiembrie 2010

Au fost selectați 15 elevi din cele două clase paralele din școala noastră.



Test din:

- disciplinele de specialitate
- limba engleză
- limba germană

Interviu

Decembrie 2010 – aprilie 2010

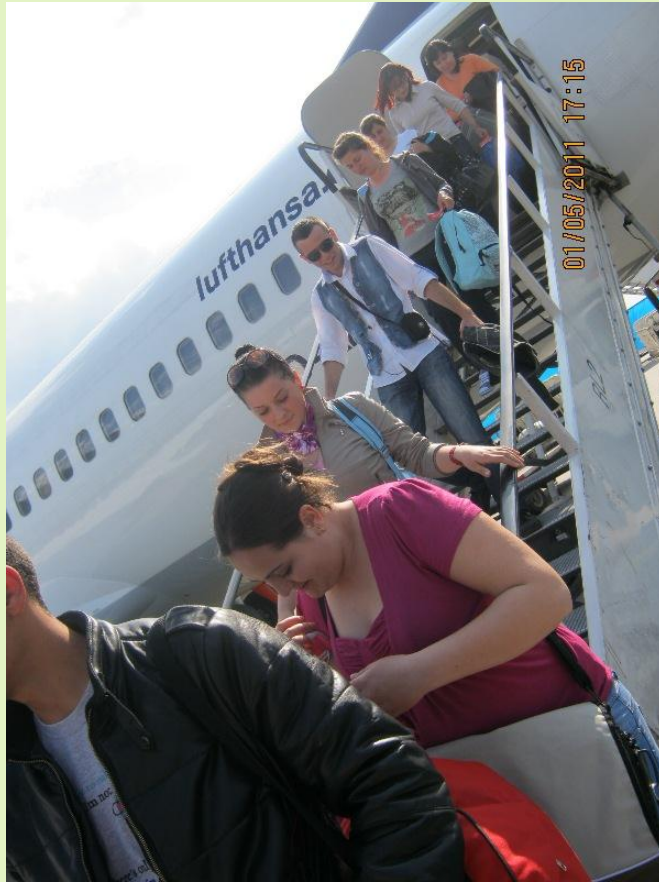
Elevii selectați au participat la cursuri de pregătire în cadrul școlii.

Modul I - *pregătire generală*

Modulul II - *pregătire lingvistică la limba engleza si germana*

Modulul III - *pregătire culturală și pedagogică*

1 Mai 2011 – am plecat spre Germania!



După un drum lung, spre seară am ajuns în campusul din Einsiedel (o suburbie a orașului Chemnitz), unde urma să ne petrecem următoarele două săptămâni.



După un drum lung, spre seară am ajuns în campusul din Einsiedel (o suburbie a orașului Chemnitz), unde urma să ne petrecem următoarele două săptămâni.



A doua zi, la ora 7.30, eram prezenți în restaurantul campusului pregătiți de lucru în ținuta corespunzătoare.



Am început cu un tur al restaurantului în care urma să lucrăm.



Am început cu un tur al restaurantului în care urma să lucrăm.



**Și apoi, pe parcursul celor două săptămâni,
am lucrat în această bucătărie alături de
bucătari germani și grupuri de cursanți din
alte țări.**



La începutul fiecărei zile, bucătarii germani ne explicau ce preparate trebuia să realizăm.



După care... era rândul nostru!



Am lucrat, pe rând...



În bucătăria caldă



Bucătăria rece



Patiserie / Cofetărie



Patisserie / Cofetărie



Am învățat să prelucrăm legume.



Am învățat să realizăm preparate din carne.



Am învățat să realizăm preparate din pește.



Am învățat să realizăm cocktail-uri si tarte cu fructe.



Am învățat să realizăm cocktail-uri si tarte cu fructe.



Am avut acces la toate echipamentele din bucătărie.



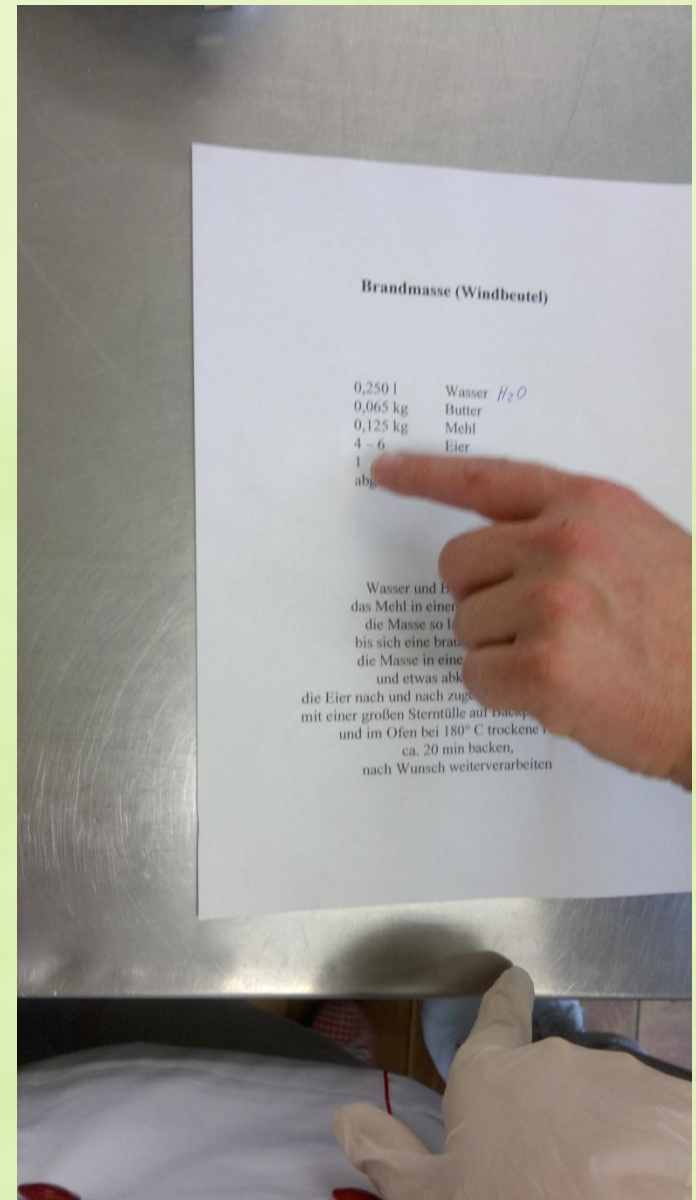
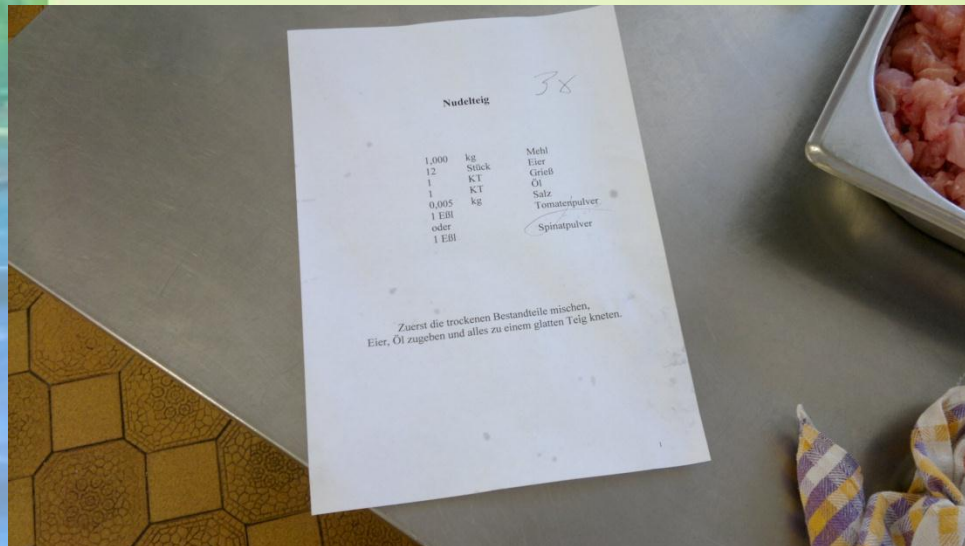
**Am avut acces la toate echipamentele din
bucătărie.**



Am pregătit preparate pentru a fi livrate la diverse evenimente locale.



Ne-am exersat și
îmbunătățit
cunoștințele de
limbă germană.



Am învățat să lucrăm în echipă.



**Și mai ales am lucrat cu toții pentru că în
bucătăria unui restaurant nu este timp de stat!**



**Și mai ales am lucrat cu toții pentru că în
bucătăria unui restaurant nu este timp de stat!**



**Și mai ales am lucrat cu toții pentru că în
bucătăria unui restaurant nu este timp de stat!**



Și mai ales am lucrat cu toții pentru că în bucătăria unui restaurant nu este timp de stat!



**Și mai ales am lucrat cu toții pentru că în
bucătăria unui restaurant nu este timp de stat!**



**Nu a fost
ușor, dar i-
am avut
mereu alături
pe bucătarii
germani
precum și pe
dna. prof.
Elena
Iordache,
care ne-a
însoțit în
calitate de
monitor.**



La sfarsitul fiecarei zile de practica s-a realizat o evaluare a activitatii si degustare a produselor.



La sfarsitul fiecarei zile de practica s-a realizat o evaluare a activitatii si degustare a produselor.



Deși programul de practică a fost încărcat, gazdele au găsit timp și pentru alte activități.



În vizită la o ciupercărie

Deși programul de practică a fost încărcat, gazdele au găsit timp și pentru alte activități.



La o fabrică de brânzeturi

Deși programul de practică a fost încărcat, gazdele au găsit timp și pentru alte activități.



La o fermă de sparanghel

Iar în week-end... EXCURSIE!



Leipzig

Iar în week-end... EXCURSIE!



Dresda

Iar în week-end... EXCURSIE!



Chemnitz

După două săptămâni a venit momentul bilanțului.



Pentru stagiul de pregătire practică am primit:

- certificat de formare
- documentul de Mobilitate Europass



