

Podsumowanie projektu „Dolce Vita” w Międzywiciu

Zespół Szkół Rolniczych w Międzywiciu realizuje nowoczesny system kształcenia zawodowego. W tym roku szkolnym kształcenie to wzbogacono o staż zagraniczny uczniów - gastronomiczną praktykę zawodową w Rimini we Włoszech. Poprzedzony przygotowaniem językowo - kulturowym wyjazd do Włoch miał miejsce w dniach 18.01. - 8.02.2014. Projekt nosi nazwę „Dolce Vita” i jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej.

W dniu 9 kwietnia odbyło się w szkole uroczyste podsumowanie Projektu. Zaproszenie przyjęli: z-ca naczelnika Wydziału Edukacji Starostwa Powiatowego Michał Rajwa, dyrektorzy gimnazjów, których absolwenci uczestniczyli w stażu, rodzice uczestników, zaangażowani w realizację nauczyciele. Najliczniejszą grupę stanowili uczniowie - uczestnicy Projektu oraz ich szkolni koledzy.

Z całością przygotowań, przebiegiem pobytu we Włoszech zapoznana zebranych Barbara Koźdoń - Zmełty, z-ca koordynatora i jedna z opiekunek grupy. Przedstawiła etapy realizacji Projektu, ze szczególnym uwzględnieniem opisu samych praktyk w śródziemnomorskich hotelach i restauracjach, wycieczek oraz form spędzania czasu wolnego. Prezentowane zdjęcia były ciekawym uzupełnieniem wystąpienia.

Uczestnicy Projektu z rąk dyrektora szkoły Jana Delonga i koordynatora Barbary Lasoń odebrali zaświadczenia o realizacji praktyk i udziale w Projekcie, które na pewno przydadzą się w realizacji kariery zawodowej i mogą stać się ważnym elementem dokumentów aplikacyjnych w kraju i za granicą.

Nie zabrakło włoskich akcentów artystycznych i gastronomicznych. Spotkanie rozpoczęła Eunika Bednarczyk utworem „Sole Mio”, a na zakończenie w duecie z Mateuszem Krzakiem zaśpiewali piosenkę

„Felicita”. Szkolna grupa kabaretowa przedstawiła „reżyserską” wersję sztuki „Romeo i Julia”, która rozbawiła wszystkich, tym bardziej, że miała interaktywny charakter. Grupę stanowili: Paweł Kubiela, Dawid Telega, Patryk Gasiński, Adam Cieślar, Grzegorz Farana i Justyna Kolarczyk. Na zakończenie spotkania zebrani skosztowali przygotowanych w szkole przysmaków, bogatych w akcenty włoskie (krewetki, oliwki, szynka parmeńska, pasta, tiramisu i grisini). Smakołyki przygotowały z uczniami p. D.Kryśka, p. M.Dziendziel i p. U.Bury. O oprawę stołu zadbały Kasia Gabzdyl i Angelika Knapczyk.

