

KURS USAMODZIELNIAJĄCY – 40 godzin

Opis

Kurs usamodzielniający mający na celu wyrobienie nawyku pracy i zapoznanie z zawodami kucharz, kelner, dekorator, ogrodnik, pokojówka, dj. Młodzież przebywająca w placówkach pieczy zastępczej charakteryzuje się brakiem wiary i znajomości własnych możliwości oraz brakiem zaradności. Nie jest angażowana w obowiązki, które w pełnych rodzinach dzielone się między dzieci w sposób naturalny (podział obowiązków domowych takich jak sprzątanie, zmywanie naczyń, przygotowanie posiłków itp. w rodzinach odbywa się w sposób naturalny i jest dopasowany do wieku dzieci). Ze względu na fakt, że wszystkie te obowiązki są wykonywane przez kadrę placówek, w których młodzi się wychowują, nie mają oni szansy na rozwijanie codziennych umiejętności. W ramach kursu uczestnicy projektu będą uczyć się nawyku pracy poprzez wypełnianie codziennych obowiązków domowych (pranie, gotowanie, sprzątanie, proste naprawy). Takie przygotowanie ułatwi im w późniejszym czasie odnalezienie się na rynku pracy, ponieważ pracodawcy szukają dziś pracowników, którzy są zaradni, samodzielni i wszechstronni. Kurs obejmie:

- **40 godzin zajęć usamodzielniających** – młodzież która przygotowuje się do opuszczenia placówki, brak im kompetencji społecznych, które umożliwiłyby samodzielne radzenie sobie w dorosłym życiu, tj.: dbanie o dom, gotowanie, sprzątanie, oszczędzanie pieniędzy itp. Wychowankowie domów dziecka mają problemy ze zrobieniem zakupów, oszczędzaniem pieniędzy, znalezieniem pracy. Są narażeni na bezdomność i przestępczość. 80% z nich wraca do środowisk, z których się wywodzą lub są na utrzymaniu państwa. Realizując kurs usamodzielniający i ucząc ich wypełnienia codziennych obowiązków domowych wesprzemy odnalezienie się na rynku pracy; zajęcia usamodzielniające będą się odbywały 2 razy w miesiącu, będą prowadzone metodami aktywnymi (poprzez praktyczne wykonywanie zadań polecanych przez instruktora). Podczas kursu będą obecni partnerzy wspierający naukę i stwarzający przyjazne warunki dla uczenia się młodych ludzi.

- **2 spotkania wigilijne** - zakładamy, że człowiek najlepiej się uczy przez osobiste doświadczenie, dlatego w projekcie stwarzamy do tego przestrzeń, młodzi ludzie z pieczy zastępczej rzadko mają okazję zrobić coś samodzielnie, dlatego zaplanowaliśmy, by spotkania te w całości były przygotowane przez uczestników projektu, we współpracy z partnerami, w oparciu o zdobyte w ramach projektu umiejętności. Zaplanowaliśmy

organizację 2 spotkań wigilijnych dla domów, z których pochodzą uczestnicy projektu. Organizacja spotkań ma uczestników zmobilizować do jak najlepszych efektów. Ważnym aspektem jest fakt, że uczestnicy projektu będą przygotowawali spotkania dla swoich rówieśników, którzy nie brali udziału w projekcie, a zamieszkują w ich domach. Będzie to szansa na pozytywne wzmocnienie swojego wizerunku w oczach rówieśników (grupa rówieśników w okresie nastoletnim jest podstawowym punktem odniesienia dla młodego człowieka, to właśnie wtedy wybijająca staje się potrzeba bycia akceptowanym i lubianym przez grupę, tożsamość młodego człowieka w tym okresie buduje się w odniesieniu do grupy rówieśniczej, stąd tak ważne jest zaprezentowanie swoich umiejętności przed innymi). Wartością dodaną płynącą z realizacji tego działania będzie fakt, że może stać się ono pozytywną rekomendacją programu aktywizacji zawodowej testowanego w ramach innowacji i zachęcić do udziału kolejnych młodych ludzi w jego następnych odsłonach w przyszłości.

Ogrodnik

Praca w zawodzie ogrodnika polega na produkcji i pielęgnacji roślin – zarówno w gruncie, jak i w obiektach zamkniętych, a także na porządkowaniu i sprzątaniu terenu otaczającego zieleni. Przedmiotem produkcji mogą być warzywa, owoce, rośliny jadalne, rośliny ozdobne, grzyby jadalne, uprawiane w gruncie i pod osłonami.

Ogrodnik producent – rozmnaża rośliny uprawne. Przygotowuje glebę, przeprowadza zabiegi uprawowe, tj. orka, bronowanie, kultywatorowanie.

Ogrodnik może pracować w ogrodniczych przedsiębiorstwach produkcyjnych i usługowych zajmujących się uprawą warzyw, roślin sadowniczych i ozdobnych, ogrodnictwem ekologicznym, uprawą roślin zielarskich, szkółkarstwem i konserwacją terenów zieleni. Może również prowadzić indywidualne gospodarstwo ogrodnicze.

Ogrodnictwo jest jedną z gałęzi gospodarki w naszym kraju, w której coraz większą rolę odgrywa mechanizacja. Pracodawcy poszukują pracowników, którzy obsługują nowoczesne maszyny i urządzenia. Rynek pracy oczekuje na profesjonalnych ogrodników, którzy będą produkować dużo żywności oraz zdrową żywność.

Cele kursu:

1. nauka wykonywania prac związanych z utrzymaniem ogrodów i ich pielęgnacją;
2. zwiększenie wiedzy na temat procesów przemian w przyrodzie i zakładanie kompostowników;
3. cięcie i karczowanie drzew, przycinanie i formowanie krzewów ozdobnych.

Program:

1. Warsztaty „ecosystem” - warsztat omawiający procesy przemian biologicznych zachodzących w naturze i ciele człowieka:
 - a. Omówienie roli mikroorganizmów w ekosystemach
 - b. Część praktyczna - wykonanie kompostownika
 - c. Prezentacja na temat probiotycznej żywności

2. Warsztaty „Przemysłowa żywność”:
 - a. Omówienie procesów wytwarzania żywności
 - b. Analiza składu żywności przetworzonej
 - c. Część praktyczna - sprawdzenie ilości cukrów i składników odżywczych w żywności wysoko przetworzonej
 - d. Prezentacja na temat perspektyw zrównoważenia diety.

Kucharz, kelner, pokojówka, dekorator

KUCHARZ

Kucharz jest przygotowany do wykonywania następujących zadań zawodowych: przechowywania żywności, sporządzania potraw i napojów oraz wykonywania czynności związanych z ekspedycją potraw i napojów. W zakładzie gastronomicznym kucharz przyjmuje surowce żywnościowe i zabezpiecza je przed zepsuciem, w odpowiedni sposób je magazynując lub utrwalając. Ocenia i dobiera żywność przeznaczoną do produkcji. Przeprowadza obróbkę wstępną i przygotowuje półprodukty do obróbki cieplnej. Stosuje różne metody obróbki cieplnej. Do obróbki surowców i półproduktów, ale także do ekspedycji potraw wykorzystuje nowoczesne urządzenia gastronomiczne. Sporządzając potrawy stosuje nowe technologie, zapewniające wysoką efektywność oraz jakość potraw i napojów, między innymi technologie szybkiego schładzania (zamrażania), powolnego ogrzewania i proekologiczne.

Wykańcza potrawy i napoje oraz porcuje je do odpowiednich naczyń stosując aktualne trendy w zakresie aranżacji potraw i napojów. Wykonując swoje zadania zawodowe dba o właściwe bezpieczeństwo zdrowotne sporządzanych potraw i napojów, przestrzega procedur obowiązujących w gastronomii. Przestrzega także zasad racjonalnego żywienia. Stale aktualizuje swoją wiedzę i doskonali umiejętności zawodowe szczególnie w zakresie towaroznawstwa żywności i nowych technologii stosowanych w gastronomii. Obsługuje programy komputerowe do prowadzenia gospodarki magazynowej i do rejestrowania zamówień kelnerskich. Kucharz może sporządzać potrawy dietetyczne oraz regionalne i z kuchni obcych narodów. Zajmuje się także przygotowaniem pełnych posiłków zarówno codziennych, jak i okolicznościowych; przygotowuje również potrawy i napoje na przyjęcia dbając o wysoki standard swoich usług. Miejscem pracy kucharza najczęściej są zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego, w tym restauracje hotelowe i gastronomia sieciowa oraz firmy cateringowe, ale również gastronomia na statkach lub w innych środkach

transportu, itp. Kucharz może podejmować działalność gospodarczą prowadząc zakłady gastronomiczne lub świadcząc usługi cateringowe.

KELNER

Kelner wykonuje czynności związane z fachową i kompleksową obsługą gości w zakładach gastronomicznych, obsługą przyjęć okolicznościowych, obsługą gastronomiczną innych imprez, świadczeniem usług cateringowych poza zakładem gastronomicznym a także kelnerską obsługą gości w pokoju hotelowym. Do głównych zadań kelnera, pracującego w zakładzie gastronomicznym, można zaliczyć przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi gości, obsługiwanie gości z wykorzystaniem różnych systemów obsługi, serwowanie potraw i napojów różnymi metodami i technikami oraz inkasowanie należności za potrawy napoje i towary handlowe z zastosowaniem form gotówkowych i bezgotówkowych. Innymi ważnymi zadaniami są: doradzanie i udzielanie gościom informacji na temat podawanych potraw i napojów, posługiwanie się narzędziami, maszynami i urządzeniami wykorzystywanymi do obsługi; nakrywanie i sprzątanie stołów w zależności od rodzaju świadczonych usług (także w obecności gości) sporządzanie potraw i napojów w obecności gości. Do ważnych zadań kelnera należy przygotowywanie i obsługiwanie przyjęć i innych imprez gastronomicznych, także poza siedzibą zakładu gastronomicznego. Kelner, jak każdy pracownik gastronomii jest zobowiązany do przestrzegania obowiązujących procedur zapewniających bezpieczeństwo zdrowotne i wysoką jakość żywności.

Ze względu na bezpośredni kontakt z gośćmi, kelner staje się odpowiedzialny za odpowiednie ich przyjęcie, właściwą atmosferę w zakładzie gastronomicznym; jest „żywą reklamą” zakładu gastronomicznego. Praca kelnera wymaga stałej dużej koncentracji, odporności na stres i wiąże się często z dużym wysiłkiem fizycznym. Dlatego od kandydata do zawodu kelnera wymaga się szczególnych predyspozycji psychofizycznych i wysokiej kultury osobistej. Zawód kelnera łączy w sobie elementy pracy indywidualnej i zespołowej. Zazwyczaj kelner samodzielnie obsługuje gości, jednak aby zrealizować jego zamówienie i należycie obsłużyć gości musi współpracować z innymi pracownikami zakładu, może także pracować w zespołowym systemie obsługi kelnerskiej.

POKOJÓWKA

Profesjonalna służba pięter, jakże często bywa pomijana w hotelach. Szkolenie wprowadza standaryzację wyglądu, stroju, zachowania osoby pełniącej funkcję pokojowej, jak również wprowadza systematykę działań bieżących. Uczy odpowiedniego doboru środków czyszczących, jak również poprawnej konserwacji sprzętów w pokoju hotelowym. Głównym elementem warsztatów jest nauka poprawnego, ergonomicznego sprzątania i konserwacji pokoi hotelowych, łazienek czy powierzchni otwartych. Główne elementy szkolenia osób kształcących się w tym zawodzie to: zadania służby pięter w hotelu, struktura organizacyjna, narzędzia pracy, zadania i obowiązki pokojowej, zasady zachowania pokojowej, zasady postępowania w przypadku „dziwnych” zachowań gości, postępowanie z przedmiotami pozostawionymi przez gości, wygląd zewnętrzny pracownika służby pięter, technika sprzątania łazienki hotelowej, technika sprzątania pokoju, sposoby siania łóżek hotelowych, wymiana pościeli i ręczników, utrzymanie w czystości ciągów komunikacyjnych, sal szkoleniowych i rekreacyjnych.

DEKORATOR

Florysta w sposób kreatywny zajmuje się tworzeniem różnego rodzaju kompozycji z roślin ciętych oraz doniczkowych stosując środki techniczne oraz pomocnicze. W obszarze jego działań zawodowych leży również dekoracja wnętrz, tarasów i balkonów. W pracy opiera się na szerokiej wiedzy z materiałoznawstwa roślinnego, nieroślinnego, historii sztuki oraz dekoracji roślinnych. Podstawę do tworzenia stanowi wiedza z zakresu teorii barw oraz kompozycji plastycznej, a w pracy posługuje się wieloma technikami florystycznymi oraz pomocniczymi, zapożyczonymi z innych dziedzin sztuki lub rzemiosła. Jest szczególnie uwrażliwiony na problem ochrony naturalnego środowiska, co uwzględnia w swojej pracy. Florysta jest przygotowany do prowadzenia małej firmy.

Cele kursu:

1. zapoznanie uczestnika z podstawowymi zasadami BHP w pracy kucharza, kelnera, pokojówki, dekoratora;
2. zapoznanie z organizacją pracy w poszczególnych zawodach;
3. umiejętność bezpiecznej obsługi podstawowych urządzeń AGD;
4. umiejętność samodzielnego zaplanowania menu na cały dzień oraz menu okolicznościowego;
5. umiejętność samodzielnego zaplanowania listy zakupów na podstawie przygotowanego menu;
6. umiejętność samodzielnego zaplanowania wydatków;
7. umiejętność samodzielnego i ekonomicznego wykonania zakupów, dokonać wyboru odpowiednich składników, ocenić świeżość i przydatność do spożycia;
8. umiejętność samodzielnego zaplanowania pracy - kolejności wykonywanych zadań;
9. umiejętność wykonania podstawowe potrawy;
10. umiejętność efektywnego podania przygotowanych potraw.

Efektom końcowym będzie zaplanowanie i wykonanie Wieczery Wigilijnej przez uczestników warsztatów.

Program:

1. Warsztat kucharza
 - a. Omówienie zasad BHP w pracy
 - b. Opracowanie menu - zasady
 - c. Zaplanowanie wydatków i zrobienie zakupów
 - d. Część praktyczna - przygotowywanie śniadania, obiadu, kolacji, wieczerzy wigilijnej w oparciu o ustalony plan.
2. Warsztat kelnera i pokojówki
 - a. Omówienie zasad savoir-vivre w pracy kelnera i pokojówki
 - b. Omówienie zasad ubioru – dress code w pracy
 - c. Omówienie zasad komunikacji z klientem

d. Część praktyczna –
przygotowanie pokoi dla gości i podanie śniadania, obiadu, kolacji, wieczerzy wigilijnej pod okiem instruktora.

DJ – rap pedagogika

Warsztaty noszą nazwę – rap pedagogia. Oparte są na muzyce hip hop, elementach profilaktyki oraz inspirowane życiem młodych ludzi z tzw. marginesu społecznego, którym udało się w życiu wyjść na prostą. Myśl przewodnia programu to: „lepiej zapobiegać niż leczyć”.

Cele kursu:

1. Zainspirowanie młodych ludzi do podążania własną ścieżką, odkrywania swoich pasji i talentów;
2. Nauka obsługi profesjonalnego sprzętu muzycznego;
3. Nauka tworzenia podkładów muzycznych
4. Nauka pisania tekstów muzycznych
5. Nauka tworzenia profesjonalnych klipów muzycznych.

Program:

1. Spotkanie inspiracyjne – historia prowadzącego warsztaty jako motywacja dla uczestników projektu.
2. Hip-hop dla młodych – nauka rapowania i tworzenia tekstów muzycznych
3. Nakręć to – nauka przygotowywania profesjonalnego klipu muzycznego.
4. Obsługa sprzętu DJ-skiego pod okiem instruktora.

Efekty

W rezultacie realizacji kursu usamodzielniającego zostaną osiągnięte następujące efekty:

1. Zwiększenie wiary w siebie: ja mogę, potrafię, umiem.
2. Zwiększenie pewności siebie poprzez praktyczne wykonywanie zadań związanych z konkretnymi zawodami poszukiwanymi na rynku pracy.
3. Poszerzenie wiedzy o swoich mocnych i słabych stronach.
4. Możliwość zdobycia praktycznego doświadczenia z różnych dziedzin zawodowych i zwiększenie świadomości co do wyboru swojej ścieżki zawodowej.
5. Zdobycie pierwszych doświadczeń zawodowych.