

„USUS MAGISTER EST OPTIMUS - PRAKTYKA JEST NAJLEPSZYM NAUCZYCIELEM” (CYCERON)

Wiedziony chęcią doskonalenia swoich umiejętności z zakresu sztuki kulinarnej trafiłem w 2008 roku na profesjonalny kurs kucharski zorganizowany przez mistrza Kurta Schellera. Wraz ze mną na kurs zgłosili się kucharze z elitarnych hoteli i restauracji z całej Polski. Byliśmy pewni siebie, przekonani o swojej rozległej wiedzy i umiejętnościach gastronomicznych. Wszyscy ukończyliśmy „dobre” polskie szkoły zawodowe i posiadaliśmy dyplomy kucharskie. Mistrz wyprowadził nas z dobrego samopoczucia w czasie pierwszych 30 minut kursu, poddając nas krótkiemu testowi umiejętności praktycznych. Padały kolejne polecenia: wykonaj techniki: julienne, brunoise, paysanne, przygotuj omlet klasyczny, demi glass... Większość z nas nie potrafiła wykonać poprawnie tych poleceń, a często nie znała użytej terminologii. Po tym cięż-

kim dniu próby zapytałem: „Mistrzu dlaczego wykonywaliście te polecenia niepoprawnie?” Kurt Scheller odpowiedział, że „ryba psuje się od głowy”. Problem tkwi w polskim szkolnictwie zawodowym. Nauczyciele, którzy uczą gastronomii najczęściej nie pracowali w profesjonalnej kuchni restauracyjnej i nie jest możliwe, by mogli przekazać potrzebną nam wiedzę, ponieważ jej nie posiadali. Spytałem: „A może moglibyśmy postarać się to zmienić? Napisać projekt, i przeszkolić nauczycieli korzystając ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego?” Mistrz odpowiedział prosto: „Jeśli umiesz, to napisz. Pomogę Ci w tym jak tylko będę umiał”.

Okazało się, że Ministerstwo Edukacji Narodowej ogłosiło konkurs na projekty doskonalenia zawodowego nauczycieli przedmiotów zawodowych poprzez



staże w przedsiębiorstwach – niestety termin aplikowania upływał w ciągu następujących czterech dni.

Jak w tak krótkim czasie sformułować projekt, określić cele i rezultaty, dobrać narzędzia badawcze? Z pomocą przyszedł wybitny pedagog i specjalista od ewaluacji prof. Henryk Mizerek. We trójkę w ciągu dwóch dni przygotowaliśmy kompletny projekt. Został złożony 10 minut przed zamknięciem konkursu.

Wysoko oceniony przez MEN projekt rozpoczęliśmy realizować w marcu 2009 roku. Zdiagnozowaliśmy wiedzę i umiejętności nauczycieli, opracowaliśmy programy doskonalenia zawodowego dostosowane do potrzeb naszych beneficjentów ostatecznych. Nauczyciele odbyli staże w najlepszych polskich restauracjach i hotelach, które stale monitorowaliśmy. Zbadaliśmy przyrost wiedzy i umiejętności po stażach i opracowaliśmy modelowy program doskonalenia zawodowego. Niniejsza publikacja stworzona pod redakcją dr Edyty Borys i prof. Henryka Mizerka podsumowuje nasz projekt i opisuje uzyskane rezultaty.

Koordynator merytoryczny projektu
Krzysztof Lenzion

