

W dniach 9-10 marca 2009r. w **Zespole Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Bytomiu** odbywały się *II Międzynarodowe Warsztaty Gastronomiczno – Hotelarskie* połączone z *Międzynarodową Konferencją* na temat systemów edukacyjnych w niektórych krajach Unii Europejskiej, ze szczególnym uwzględnieniem szkolnictwa zawodowego. W ciągu dwóch dni szkołę odwiedziło wielu znamienitych gości: Andrzej Misiólek – Senator RP, Jacek Brzezinka – Poseł na Sejm, Stanisław Faber – Śląski Kurator Oświaty, Halina Bieda – Zastępca Prezydenta Miasta Bytomia, Bożena Szarama – Dyrektor Delegatury Kuratorium Oświaty w Katowicach, Mirosław Papiernik – Zastępca Dyrektora Delegatury Kuratorium Oświaty w Katowicach, Irena Wieczorek – Zastępca Naczelnika Wydziału Edukacji w Bytomiu, Jadwiga Pszoniak – st. Wizytator Delegatury Kuratorium Oświaty w Katowicach, Krzysztof Doliński – Inspektor Wydziału Edukacji, Anna Cholewińska i Alfred Pyrk – przedstawiciele związków zawodowych, Ryszard Witek – Dyrektor Powiatowego Urzędu Pracy, przedstawiciele władz lokalnych na czele z Przewodniczącym Rady Miejskiej Kazimierzem Bartkowiakiem i jego zastępcami Stefanią Wawer oraz Andrzejem Kostkiem.

Inspiracją do Konferencji były spotkania/debaty organizowane przez Kuratorium Oświaty na temat szkolnictwa zawodowego oraz dyskusje prowadzone w gronie dyrektorów szkół zawodowych. Dyrektorom bytomskich szkół zawodowych zależy na odbudowaniu pozytywnego wizerunku szkół zawodowych w mieście, a także i kraju. Bardzo ważna jest współpraca pomiędzy szkołami, jednostką samorządu terytorialnego oraz pracodawcami. Istotne jest, aby władze lokalne doceniły szkoły zawodowe na mapie oświatowej. Potrzebne jest wsparcie finansowe, w celu unowocześnienia bazy dydaktycznej. To tylko niektóre z punktów, o których dyskutowano podczas Konferencji.

W Konferencji wzięli udział goście z zagranicy (Belgia – Peter Börner, Jan Moens; Portugalia- Jose Pereirinha, Duarte Bernardo; Finlandia – Anita Ritalahti, Päivi Farsblom). Przedstawili systemy edukacyjne w ich krajach, ze szczególnym uwzględnieniem szkolnictwa zawodowego. Przedstawiciele związków zawodowych z Belgii podali przykłady dobrych praktyk w walce z bezrobociem. Przedstawiciele szkół zawodowych opowiedzieli o organizacji praktyk zawodowych dla uczniów.

Dobra współpraca szkół zawodowych, jednostki samorządu terytorialnego (w tym również Urzędu Pracy) oraz pracodawców z pewnością przyczynia się do spadku % bezrobocia. Problem ten omówił Dyrektor Powiatowego Urzędu Pracy w Bytomiu – Pan Ryszard Witek.

Pracodawcy odgrywają niebagatelną rolę w codziennej pracy szkół zawodowych. Pan Michał Keil- specjalista ds. gastronomii Hotelu ‘Qubus’ w imieniu pracodawców powiedział

o plusach i minusach praktyk zawodowych na terenie zakładów pracy, wyciągnął wnioski, podzielił się swoim doświadczeniem i ogromną wiedzą w tym zakresie.

Uczniowie Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Bytomiu mają wiele możliwości odbywania praktyk zawodowych, również zagranicą. Jednym z celów szkoły jest danie im szansy na zdobycie nowych doświadczeń, doskonalenie języków obcych oraz uzyskiwaniu certyfikatów, które mogą im pomóc w zdobyciu atrakcyjnej pracy w przyszłości.

Szkoła jest dumna z absolwentów, których nazwiska są dobrze znane zarówno w kraju, jak i zagranicą. Niektórzy z nich zaangażowali się w organizację Warsztatów - jest bardzo budujące, że wciąż utożsamiają się ze szkołą.

Na Konferencję zostali zaproszeni dyrektorzy szkół gimnazjalnych Bytomia i Piekar Śląskich, gdyż to właśnie oni są bardzo ważnymi partnerami szkół ponadgimnazjalnych. To od nich w dużej mierze zależy jaki będzie stosunek dzieci i ich rodziców do szkół zawodowych.

A my, poprzez Konferencję i Warsztaty, chcieliśmy pokazać, że jesteśmy atrakcyjnym miejscem do kontynuacji edukacji, a nasi nauczyciele są fachowcami w swojej dziedzinie.

W organizację II Międzynarodowych Warsztatów Gastronomiczno – Hotelarskich oraz imprezy towarzyszące, takie jak konkurs kulinarny, konkurs dekoracji stołów, konkurs dekoracji z warzyw i owoców, konkurs savoir vivre'u zaangażowali się pracodawcy współpracujący ze szkołą, a także wielu właścicieli firm, których siedziby znajdują się na terenie Bytomia i nie tylko. Najwięcej emocji budził konkurs kulinarny, w którym wzięło udział 5 grup czteroosobowych i 1 grupa pięcioosobowa. Grupy wykonywały starter, danie główne lub deser pod kierunkiem szefów kuchni renomowanych restauracji, hoteli (Andrzej Frycz - szef kuchni Hotelu 'Ski&Spa', Duszniki Zdrój; Szymon Lorenc – kucharz Hotelu 'Monopol', Katowice; Józefa Michałek & Michał Przybylski - Hotel "Pałac Kawalera", Świerklaniec; Restauracja Japońska „Nihonto”, Bytom) lub też nauczycieli przedmiotów zawodowych z Polski i zagranicy. Najlepszym kucharzem polskim został Michał Starosielec, zagranicznym Susana Canelas z Portugalii. Nagrodą dla polskiego zwycięzcy jest wyjazd na weekend dla dwóch osób do Hotelu Ski&Spa w Dusznikach Zdrój a dla zagranicznego weekend dla dwóch osób w Hotelu Hansa Christiana Andersena w Odense/Dania.

Miano najlepszego zespołu przypadło uczniom klas najstarszych: Gabrielowi Jarzynie, Michałowi Starosielcowi, Arturowi Baranowi, Dawidowi Svendbergowi i Karolowi Żurowskiemu, którzy przygotowali roladki czartoryskie na lustrze z żurawiny w komitywie trzech surówek w asyście sosu myśliwskiego wraz z kluskami białymi i szarymi.

Sesję podsumowującą uświetnił występem barmańskim absolwent szkoły – Krzysztof Drabik – trzykrotny mistrz Polski, mistrz Chin i Dalekiego Wschodu, występy w Las Vegas i Hollywood.