

## KRÓTKIE PODSUMOWANIE

Kontakt	FlexVux, Gmina Hässleholm, Katarina Stigsdotter Svensson <a href="mailto:katarina.stigsdotter.svensson@hassleholm.se">katarina.stigsdotter.svensson@hassleholm.se</a> bądź 0046 (0)729 77 00 17
Tło i potrzeby	W dzisiejszych czasach coraz większa część populacji szwedzkiej je główny posiłek poza domem. Stwarza to rosnący rynek w ramach rynku usług kulinarnych i innych powiązanych z gastronomią. Potrzeba wiedzy, aby skomponować smaczny posiłek dostosowany do różnych grup docelowych, staje się coraz większa. Oznacza to, że rośnie zapotrzebowanie na wyszkolonych kucharzy i rzemieślników kulinarnych (asystentów kucharzy, kelnerów), zarówno zajmujących się cateringiem, jak i posiadających własne restauracje. Bardzo trudno jest rekrutować studentów do tego rodzaju kształcenia zawodowego. Dotyczy to zarówno edukacji dorosłych, jak i uczniów ze szkoły średniej. Jedną z potrzeb jest znalezienie nowych metod i sposobów rekrutowania większej liczby uczniów, aby zapewnić większe możliwości szkolenia zawodowego i wypełnić potrzeby istniejące na rynku pracy. Kolejną potrzebą jest danie szansy wejścia na rynek, ponieważ warunki wejścia na szwedzki rynek są bardzo wysokie. Niezwykle ważne jest połączenie kształcenia zawodowego z profesjonalną edukacją językową dla nowo przybyłych osób i szkolenie konkretnego zawodu, które jest obecnie potrzebne.
Cele	Stworzenie nowych metod i strategii zarządzania aby zdobyć większą liczbę zainteresowanych kształceniem zawodowym w tej dziedzinie. Uczenie się i zdobywanie doświadczenia od innych państw jest ważne. Celem jest zwiększenie liczby studentów kształcących się zawodowo jako kucharz i asystent kucharza, aby zaspokoić potrzeby rynku.
Zadania	Odwiedzanie i wymienianie doświadczeń z podobną organizacją kształcenia zawodowego w innym kraju UE, takim jak Polska, Austria, Dania, Wielka Brytania, Finlandia, Holandia, Niemcy i Hiszpania.
Rezultaty	Zwiększenie kompetencji oraz tworzenie nowych metod i sposobów rekrutacji i kształcenia większej liczby uczniów w zakresie edukacji kulinarnej, żywności dla gastronomii i restauracji.
Grupa docelowa	Rozwój kompetencji dla uczestniczących nauczycieli / personelu, a także upowszechnianie doświadczenia i wiedzy wśród kolegów z danej szkoły i gminy. Doświadczenia i wiedza zdobyte podczas projektu zostaną rozpowszechnione i przekazane w ramach odpowiedniej organizacji i gminy.
Zasoby	Uczestniczący personel z FlexVux (ok 5-6 osób). Będziemy aplikować z programu Erasmus+ KA1, aby uzyskać finansowanie na podróże i zakwaterowanie. Koszty podróży będą zależeć od odległości między Hässleholm a partnerami.
Kalendarz	Początek: wrzesień 2019. W trakcie roku szkolnego 19/20, należy przeprowadzić dwu, trzy lub czterodniowe wizyty w szkołach zawodowych w dwóch krajach. Kontynuacja i zakończenie projektu w maju 2020 r.
Pytania	W jaki sposób promujesz swoją edukację? W jaki sposób rekrutujesz uczniów? W jaki sposób przyszli studenci są informowani o wykształceniu? Jakie kanały lub fora są używane, aby dotrzeć z informacją o edukacji, kiedy poszukiwani są nowi uczniowie? Jak sobie uczniowie radzą po zakończeniu szkoły, czy znaleźli sobie zatrudnienie? W jaki sposób edukacja zmienia się lub dostosowuje do potrzeb rynku pracy?