



Zespół Szkół Gastronomicznych  
im. Febronii Gajewskiej-Karamać  
w Gorzowie Wielkopolskim

Na wstępie chciałbym przekazać serdeczne pozdrowienia z Walencji z Hiszpanii dla pana Dyrektora, Grona Pedagogicznego, zaproszonych gości, uczniów Szkoły, obecnych jak i absolwentów – szczególnie tych, którzy brali udział w praktykach zawodowych w Hiszpanii lub Portugalii... Saludos cordiales...Hola todos...

Minęło już ponad 7 lat, a wydaje się, że wczoraj po raz pierwszy nawiązaliśmy współpracę z Zespołem Szkół Gastronomicznych im. Febronii Gajewskiej-Karamać w Gorzowie Wielkopolskim, współpracę, dzięki której mogliśmy wspólnie zorganizować, koordynować i na bieżąco monitorować projekty Erasmus +. Projekty – staże, których było pięć w Hiszpanii, pierwszy w San Sebastián w Kraju Basków, kolejne w Walencji oraz dwa w portugalskim Algarve, w Faro i Quarteira. W tym czasie rzeczy ewoluowały, zmieniały na lepsze (mamy nadzieję!), nawet przezwyciężyliśmy światowy kryzys, globalną pandemię.

Z drugiej strony wydaje się, że czas się zatrzymał może dlatego, że panie opiekunki grup, pani Małgosia i pani Anna są wciąż takie same. Również niezmiennie pozostaje jeszcze jedno: uczestnicy stażów, młodzi kucharze i hotelarze, którzy pomyślnie przeszli rekrutację i godnie reprezentują Szkołę, są bezkonkurencyjni, wyjątkowi, nie zawodzą. Zawsze wybrani są najlepsi, a może wszyscy uczniowie Szkoły są tacy dobrzy ☺, zarówno jako stażyści, jako ludzie, jak i (przyszli) profesjonalści każdy w swojej branży, kucharze, hotelarze, kelnerzy, recepcjoniści. Za każdym razem, kiedy mamy okazje wspólnie z Zespołem Szkół Gastronomicznych współorganizować Projekt/Staż w ramach programu Erasmus+, jesteśmy



bardzo szczęśliwi, ale też spokojni i pewni, że po stronie opiekunów i uczniów nie będzie żadnego problemu, że wszystko będzie idealnie, albo prawie ☺....My z drugiej strony zawsze staramy się zorganizować miły i ciekawy pobyt, zagwarantować odpowiednie miejsca zakwaterowania, bogaty program kulturowy, wycieczki oraz najlepsze miejsca praktyk, w ciekawych hotelach i restauracjach (w tym hotelach 4 lub 5 gwiazdkowych oraz restauracjach z gwiazdkami Michelin). Są to miejsca praktyk, w których uczniowie mają okazje rozwijać swoje umiejętności zawodowe w towarzystwie miłego personelu pod okiem opiekunów/tutorów, którzy pomagają im odnaleźć się na stanowisku pracy, w zagranicznym środowisku. Jesteśmy głęboko przekonani, iż dla każdego młodego uczestnika, staż był cennym doświadczeniem zawodowym, ale także pozwolił stać się bardziej otwartym na inne kultury, bardziej empatycznym.

Na koniec chcielibyśmy podziękować za minione lata współpracy. Podziękować za wkład jakie grono pedagogiczne wkłada w naukę i wychowanie swoich uczniów. Podziękować za danie nam możliwości brania udziału w ich rozwoju zawodowym i społecznym. Pogratulować szkole, nauczycielom, wychowawcom jej uczniów.

Symbolicznie zamykając miniony czas patrzymy w przyszłość myśląc, organizując kolejne projekty/staże/wizyty dla uczniów, a już niedługo także nauczycieli Zespołu Szkół Gastronomicznych w Hiszpanii i Portugalii. Życzymy Państwu wszelkiej pomyślności.

Bardzo dziękuję za uwagę, zaufanie i do zobaczenia wkrótce! Muchas gracias...

Walencja, 17 maja 2022

F. Felip Mengual Domenech,

Dyrektor wykonawczy EME SL (Europa Movilidad Estudiantil SL)