

W dniach 13-19 listopada 2017 odbywał się w naszej szkole **Światowy Tydzień Przedsiębiorczości**. Specjalnie na potrzeby tego wydarzenia *Fundacja Młodzieżowej Przedsiębiorczości* stworzyła program **Otwarta firma**. Była to już jubileuszowa dziesiąta edycja programu. To jedno z największych wydarzeń mających na celu promocję przedsiębiorczości wśród młodych ludzi. Podczas tych kilku dni organizowane były spotkania z przedstawicielami lokalnego biznesu.

W poniedziałek 13 listopada uczniowie klas 2c i 3c mieli okazję uczestniczyć w spotkaniu z Państwem Plasotą - właścicielami „Karczmy u Jakuba“.



Celem spotkania było uświadomienie naszych uczniów, jakie zalety i wady posiada prowadzenie własnej działalności gospodarczej. Uczniowie dowiedzieli się, jak sprawić, by dany lokal był popularny i polecany, jednocześnie spełniając wszystkie standardy i wymogi klientów. Kluczem do sukcesu okazał się być pomysł, oryginalność i zdobycie zaufania. Posiadając te trzy ważne

cechy, otwierają się drzwi do sukcesu. Często też padało sformułowanie, że "trzeba robić to co się lubi i w czym człowiek czuje się dobrze. Jeżeli włoży w to serce, sukces przyjdzie sam."



Tego samego dnia (tj. 13.11.2017) uczniowie wzięli udział w warsztatach prowadzonych przez firmę POLMARKUS- lidera na rynku polskim w zakresie dystrybucji i kompleksowej obsługi zakładów cukierniczych, piekarskich, lodziarni oraz gastronomii.



Tematem zajęć były najnowsze technologie i urządzenia wykorzystywane w produkcji cukierniczej. Podczas zajęć zaprezentowane zostało najnowsze urządzenie cukiernicze "Ribot Tour". Uczniowie mieli okazję sporządzić pod czujnym okiem ekspertów z firmy Polmarkus ptysie, tartaletki oraz lody.



Przez cały tydzień uczniowie mieli okazję spotkać się również z Włochem - Panem Sebastiano Bafumi – szefem Consulate Ristorative. Młodzi ludzie zgłębiali tajniki włoskiej kuchni. Uczestniczyli wraz ze swoimi opiekunami w zajęciach z procesów technologicznych w gastronomii.



Kolejne bardzo ciekawe spotkanie miało miejsce w środę 15 listopada 2017 r. Nasi uczniowie z klas



2g, 4e uczestniczyli w warsztatach stylizacji z Panią Julią Deją- specjalistką od wizerunku gwiazd, właścicielką firmy **Deja.Vu Managment**. Szczególnym zainteresowaniem warszaty cieszyły się wśród żeńskiej części klas. Zajęcia te miały na celu pokazać jak właściwie przygotować się wizualnie na spotkania różnego typu np. z przyszłym pracodawcą. Pani Julia Deja starała się każdej z uczestniczek poświęcić uwagę, dobrać odpowiedni strój oraz krój ubrań, który pasowałby do każdej z nich.

Uczestniczki na koniec zajęć mogły także wykazać się oryginalnością poprzez wzięcie udziału w konkursie zorganizowanym przez naszego gościa, w którym do wygrania były torby z prezentami.



W czwartek 16.11.2017 r. klasy 3g, 3h i 4g brały udział w spotkaniu z przedstawicielami firmy HotelCareer- Panią Pauliną Krupską oraz Panem Marcinem Walkowiakiem. Hotelcareer.pl to pierwszy polski portal rekrutacyjny dla hotelarstwa, turystyki i gastronomii. Podczas zajęć uczniowie dowiedzieli się o zasadach funkcjonowania portalu. Poruszono kwestię wymagań, jakie należy spełnić by stać się pracownikiem w prężnie rozwijających się branżach.

Przedstawiono uczniom przykładowe oferty staży i praktyk z branży hotelarskiej i gastronomicznej na terenie Warszawy. Mówiono między innymi o propozycjach pracy dla np.: kelnerów, recepcjonistów, kucharzy.



Tego samego dnia (16.11.2017) Zespół Szkół Gastronomicznych miał przyjemność gościć Panią Małgorzatę Karwacką z Hotelu Courtyard by Marriott Airport Warsaw. Prawie dwugodzinne spotkanie było okazją, by uczniowie klas 1i, 1h i 2h mogli dowiedzieć się więcej o pracy w hotelu. Pani Małgorzata Karwacka mówiła między innymi o tym, jakie musi mieć przysposobienie pracownik oraz jakie wymogi dotyczące wyglądu musi spełniać. Podczas wykładu zachęcano młodych ludzi, do podjęcia pracy w tej branży. Poruszono także jedną z najtrudniejszych kwestii – handel ludźmi. Pani Małgorzata opowiadała o skali problemu w odniesieniu do hotelarstwa oraz o zachowaniach, jakie pozwolą na wyeliminowanie tego negatywnego zjawiska.

