



UNIUNEA EUROPEANĂ



PROIECT CO-FINANȚAT DIN FONDUL SOCIAL EUROPEAN PRIN PROGRAMUL OPERAȚIONAL CAPITAL UMAN 2014-2020

Axă prioritară

6. Educație și competențe

Prioritate de investiții

10.iv Îmbunătățirea utilității sistemelor de educație și formare pentru piața muncii, facilitarea trecerii de la educație la muncă și consolidarea sistemelor de educație și formare profesională și a calității lor, inclusiv prin mecanisme pentru anticiparea competențelor, adaptarea programelor de învățământ și crearea și dezvoltarea de sisteme de învățare bazate pe muncă, inclusiv sisteme de învățare duale și de ucenicie

Obiectiv specific

6.14 Creșterea participării la programe de învățare la locul de muncă a elevilor și ucenicilor din învățământul secundar și terțiar non-universitar, cu accent pe sectoarele economice cu potențial competitiv identificate conform SNC și din domeniile de specializare inteligentă conform SNCI

Titlu proiect

Stagii de practică - succesul garantat în cariera aleasă!

Nr. contract finanțare

POCU/633/6/14/132084

## Pasiunea și practica - cheia succesului!

În anii de liceu să îți cunoști, să îți descoperi pasiunea, să studiezi domeniul pasiunii tale, iar la finalul anilor de studii să obții și calificarea pare un vis frumos, pe care fiecare dintre noi ne dorim să îl trăim.

Școala tehnologică românească formează tineri care au posibilitatea să își descopere talentele, capacitățile, competențele pentru domeniile pe care societatea le cere. Pentru fiecare elev este esențial stagiul de practică, deși este o experiență de muncă limitată și destul de scurtă. Acesta îi oferă startul de care are nevoie pentru cariera la care visează, îi poate confirma sau infirma așteptările pe care le are de la o anumită meserie.

Scopul principal al fiecărui stagiul de practică este de a dezvolta elevilor un set de competențe, abilități și aptitudini cu care să opereze la nivel optim în domeniul de activitate ales.





Un elev înscris la Liceul Tehnologic Gheorghe Miron Costin Constanța care studiază domeniul „Turism și alimentație” spune că a avut „șansa să efectueze stagiul de practică”, iar astfel a putut să își consolideze credințele cu privire la înclinația de a prepara și de a orna

dulciuri. Spune că pasiunea pentru meseria de cofetar-patiser a fost „trezită” în anii copilăriei când petrecea timp în bucătărie cu mama sa preparând diferite delicatese. Crede cu tărie că pentru ca un produs să fie util și pentru ca un serviciu să fie mai bun trebuie să ai încredere că ceea ce faci tu va face viața oamenilor mai bună. Iar dacă ție îți pasă, le va păsa și oamenilor din jurul tău.

Un alt elev relatează că profilul pe care îl studiază „Tehnician în gastronomie”, l-a făcut să îndrăgească și mai mult meseria de bucătar, deoarece a avut ocazia să profeseze atât la stagiul de practică, cât și pe perioada sezonului estival. De asemenea, acesta spune că în afară de pasiunea pe care o are pentru bucătărie, își dorește să practice meseria de bucătar și pentru faptul că aceasta implică muncă de echipă și pentru că îi testează capacitățile de adaptare la situații diverse, este un domeniu în care mâncărurile sunt reinventate și apar mereu rețete noi și interesante. Odată devenit bucătar ai numeroase oportunități de angajare, cu experiența acumulată poți să lucrezi atât în țară, cât și în străinătate.



Odată cu efectuarea stagiilor de practică și studierea profilului de „tehnician în gastronomie”, un alt elev recunoaște că și-a descoperit dragostea pentru meseria de barman în anii de liceu. Își dorește să practice această meserie după terminarea



studiilor, spune că este un domeniu antrenant, în care apar continuu preparate noi și nu ai timp să te plictisești. Atmosfera de la serviciu este distractivă, cunoști mulți oameni și poți lega prietenii și relații.

În urma discuțiilor cu acești elevi am observat că toți apreciază că studiile în domeniul în care vrei să te califici sunt un mare avantaj. În cadrul modulelor din timpul anului școlar, elevii înscriși la Liceul Tehnologic Gheorghe Miron Costin își dezvoltă și își îmbunătățesc cunoștințele de chimie alimentară, procesele de bază în alimentație, învață rețete specifice, iar prin intermediul stagiilor de practică fac cunoștință cu „realitatea din teren”.

Transformarea pasiunii într-o carieră este, de multe ori, un proces de durată ce necesită multă energie și implică și riscuri. Atunci când ești la început de drum ai avantajul că poți minimiza riscurile pornind de jos și planificând totul cu grijă. Dacă începi de jos, greșelile de la început (inevitabile, de altfel) vor fi și ele mai mici. În faza de învățare este recomandat să testezi piața, domeniul ales, astfel poți alege direcții strategice de dezvoltare.

Este firesc să greșești în primii pași către locul de muncă visat, dar este esențial să păstrezi mintea deschisă și să înveți din greșeli. Doar așa ai posibilitatea de a evolua în direcția pe care ți-ai ales-o.