

Projekt „TAK” dał szansę pracodawcom z branży cukierniczej i gastronomicznej na znalezienie pracowników

Bardzo słodka posada

Joanna Heler

Przygotowując ten projekt przejęliśmy dobre praktyki i doświadczenia z innego realizowanego z funduszu Equal przedsięwzięcia, czyli „Pierwszej szczyty” – mówi Joanna Martynowicz, koordynatorka projektu „Tak! Toszecka Akademia Kompetencji”. – Kierunek kształcenia został wybrany po rozmowach z przedstawicielami Powiatowego Urzędu Pracy w Gliwicach, Cechu Rzemiosł Różnych oraz po spotkaniach z pracodawcami szukającymi pracowników poprzez uruchomione przy Urzędzie Miejskim Lokalne Okienko Przedsiębiorczości. Okazało się, że Toszek, który promuje się przez znajdujący się tu zamek, cierpi na brak pracowników z branży cukierniczej i gastronomicznej: cukierników, kucharzy, piekarzy. Mamy załedwie jedną restaurację, a mała gastronomia jest w powijakach. Między innymi dlatego, że brakuje osób z kwalifikacjami umożliwiającymi ich prowadzenie.

W projekcie uczestniczyły mieszkanki Toszka, zyskując praktyczne i teoretyczne przeszkolenie oraz umiejętności przydatne w branży gastronomicznej i cukierniczej. Wiadomość o możliwości zdobycia nowych kwalifikacji rozeszła się przez LOP i sołtysów. Chodziło o znalezienie kobiet długotrwale bezrobotnych, przede wszystkim z podstawowym wykształceniem. Dla

uczestniczek ważne było to, że na zajęcia nie musiały jeździć do odległych Gliwic.

Jak dodaje Joanna Martynowicz, finansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego kurs, trwał krótko – pięć miesięcy. To za mało, by zdobyć uprawnienia czeladnicze. Od września kursantki będą więc uczestniczyć w dziesięciomiesięcznych szkoleniach zawodowych dla osób mieszkających na terenach wiejskich. Zorganizuje je gliwicki PUP. Panie z Toszeckiej Akademii Kompetencji uzupełnią wtedy różnice programowe. Dzięki temu, że uczestniczki projektu miały kontakt z praktykami z branży, zaliczyły już specjalistyczne kursy. Takie np. jak dekoracja tortów angielskich.

Inga Podkowa, sołtyska z Wilkowiczek, kurs cukiernika zrobiła po tym, gdy uświadomiła sobie, że lokalne imprezy, odbywające się w sołectwie świetlicy można byłoby uatrakcyjnić smakowitymi posiłkami. Jako jedna z pierwszych znalazła pracę w nowym zawodzie. Z wykształcenia krawcowa, przez lata pomagała ojcu prowadzić sklep ogrodniczy. O zdobyciu nowego doświadczenia pomyślała, gdy ten zlikwidował interes. W toszeckiej lodziarni zatrudnił ją pracodawca ze szkoleń. Ponadto pomógł jej też wyposażać kuchnię w świetlicy sołectwa, tak by przygotowywanie posiłków odbywało się zgodnie ze standardami bhp.

Tygodnik

Śr. nakład 97444 egz.

Zasięg lokalny





Uczestniczki projektu miały praktyki w cukierniach, gdzie nauczyły się m.in. dekoracji tortów

Tygodnik

Śr. nakład 97444 egz.

Zasięg lokalny

