

Nowa baza kształcenia w białostockim Gastronomiku

Miasto Białystok rozbudowało Centrum Kształcenia Praktycznego w placówce przy ul. Knyszyńskiej 12. Dzięki temu uczniowie Zespołu Szkół Gastronomicznych uczą się zawodu w lepszych warunkach. Mają do dyspozycji nowoczesne pracownie. Młodzież, w ramach unijnego projektu, korzysta także ze staży, kursów, warsztatów i stypendiów.

Zespół Szkół Gastronomicznych przy ul. Knyszyńskiej 12 w Białymstoku od lat cieszy się zainteresowaniem młodzieży. Niezbędne było zatem stworzenie tu nowoczesnej bazy szkolenia praktycznego. Była to odpowiedź na oczekiwania nie tylko uczniów, ale i pracodawców. Wszystko w ramach projektu „Gastronomik Białystok. Przepis na sukces!”.

Inwestycja, zrealizowana z unijnym wsparciem, objęła przebudowę i rozbudowę budynku Centrum Kształcenia Praktycznego oraz realizację m.in. kursów, staży dla uczniów. W ramach tego projektu przeprowadzono kapitalny remont budynku, wymieniono niezbędne instalacje (kanalizacyjną, wodociągową, CO, elektryczną, wentylacyjną). Zamontowano klimatyzację w wielu pracownikach. Utworzono też nowe szatnie w części technologicznej i praktycznej.

W ramach tego przedsięwzięcia wyposażono pracownię w nowoczesny sprzęt gastronomiczny: piece konwekcyjno-parowe, kotły warzelne, taborety gazowe, patelnie elektryczne, zlewy itp. Budynek został dostosowany do potrzeb osób niepełnosprawnych (toalety, podjazd dla wózków). Dodatkowo teren przy placówce został uporządkowany. Koszt tych prac wyniósł ponad 6,3 mln zł.

– *Dzięki realizacji tego przedsięwzięcia uczniowie, także niepełnosprawni, zyskali lepsze warunki do praktycznej nauki zawodu. Mogą korzystać z nowoczesnych pracowni, brać udział w stażach i kursach zawodowych. Zdobywają wiedzę i doświadczenie niezbędne do odnalezienia się na lokalnym rynku pracy* – powiedział prezydent Tadeusz Truskolaski.

Projekt „Gastronomik Białystok. Przepis na sukces!” objął także realizację tzw. miękkich działań związanych z podniesieniem poziomu kształcenia zawodowego (za ok 3,3 mln zł). To przedsięwzięcie czteroletnie. W pierwszym roku 50 uczniów wzięło udział w stażach m.in. w znanych białostockich restauracjach i hotelach, ok. 90 – w kursach (sommeliery, barmańskim, kucharskim, prawa jazdy, certyfikat HACCP). Zrealizowano także warsztaty kulinarne „Nowe trendy i techniki w kuchni”, zorganizowano poradnictwo zawodowe. Z tych wszystkich działań skorzystało ponad 270 uczniów. Uzdolnionej młodzieży z przedmiotów zawodowych przyznano także stypendia.

Całkowita wartość projektu „Gastronomik Białystok. Przepis na sukces!” to ok. 9,6 mln zł. Dofinansowanie z Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podlaskiego na lata 2014-2020 wyniosło ok. 8,5 mln zł.

Warto też wiedzieć, że w trakcie jest budowa Centrum Kształcenia Praktycznego przy Zespole Szkół Budowlano-Geodezyjnych. W planach jest utworzenie takich placówek jeszcze przy Zespole Szkół Rolniczych, Zespole Szkół Elektrycznych i Zespole Szkół Technicznych.

za: UM Białystok

