



Jak zostałem profesjonalnym Europejczykiem.

Czyli komiksowe podsumowanie projektu
„Profesjonalni Europejczycy – Edycja 2025”
numer 2025-1-PL01-KA122-VET-000327344



Ministerstwo Rolnictwa
i Rozwoju Wsi



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



ROZDZIAŁ I: MIŁO WAS POZNAĆ

Hej, jestem Maks. Fikcyjny uczeń, którego historia łączy doświadczenia wszystkich uczestników projektu „Profesjonalni Europejczycy – Edycja 2025”. Zbierałem nowe sprawności i doświadczenia, bo miałem za cel zostać „profesjonalnym Europejczykiem”!

Chcecie się dowiedzieć, jak to było?

Zapraszam!

Miłej lektury!



Jak to się zaczęło?

Wszystko zaczęło się w szkole.
Pewnego dnia na tablicy
ogłoszeń pojawiła się informacja
o rekrutacji do nowego projektu.

Chcę zostać profesjonalnym Europejczykiem!
Praktyki zawodowe. Francja? Grecja?
WOW, to brzmi ciekawie!
Będę zbierał te sprawności!



Maks uważnie przeczytał ogłoszenie
i dowiedział się, że projekt obejmuje dwie
mobilności zawodowe: do Francji i Grecji.
Przewidziano w nim łącznie 27 miejsc dla
uczniów, którym podczas wyjazdów
będzie towarzyszyć pięcioro opiekunów
z kadry szkoły. Każda mobilność obejmuje
10 dni indywidualnych praktyk
zawodowych oraz 2 dni programu
kulturowego i edukacyjnego.



część 1: Francja

Przed mobilnością uczniowie uczestniczyli w zajęciach organizacyjnych, językowych i kulturowych, które przygotowywały ich do wyjazdu. W marcu do Francji udali się także przedstawiciele szkoły Maksa, aby podczas wizyty przygotowawczej dopiąć wszystkie szczegóły na ostatni guzik.



❖❖ **Bienvenue en France !**

Wszystko gotowe.
Możemy
zaczynać serwis



I co z tego dziś robimy?



Could I have this
one, please?

Wreszcie nastął etap mobilności. Do Francji wyjechało dziewięcioro uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Of course



Nowe przepisy, nowe
techniki kulinarne!



Praktykanci odbywali indywidualne praktyki. Przygotowywali posiłki, ćwiczyli techniki kulinarne i dbali o jakość oraz estetykę podania. Pracowali też przy porządkowaniu stanowiska i sprzętu.



Praca we francuskiej kuchni



Uczniowie poznawali również zasady zarządzania zapasami, planowania zamówień i racjonalnego wykorzystywania surowców. Mieli także okazję poznać lokalne produkty oraz sposoby ich podawania.



Szybko okazało się, że w gastronomii liczyły się tempo, dobra komunikacja i współpraca kuchni z salą. Wszystkie zadania wymagały porozumiewania się w języku angielskim. I zgodnie z oczekiwaniami - szło to bardzo sprawnie.



Tyle się już nauczyłem, a to wciąż nawet nie połowa potrzebnych sprawności! Ale ta lista jest długa!

MAPA KOMPETENCJI MAKSA

Co już umiem?

1. organizacja pracy w kuchni
2. techniki kulinarne
3. przygotowywanie i serwowanie potraw
4. estetyka podania dań
5. gospodarowanie surowcami i zapasami
6. komunikacja w języku angielskim
7. współpraca w zespole
8. odpowiedzialność
9. produkcja roślinna
10. pielęgnacja upraw i winorośli
11. praca w szklarni i z rośliną
12. mechanizacja procesów rolniczych
13. pielęgnacja terenów zielonych
14. rolnictwo środowiskowe
15. samodzielność
16. otwartość na nowe doświadczenia
17. europejska perspektywa zawodowa

Cel: zostać Profesjonalnym Europejczykiem!

codzienność we Francji

No i pięknie się domyło! Gdzie oni to trzymali...?

Ściągaj już, bo przypalisz.

No dobra, dobra.

Ci praktykanzi z Polski super sobie radzą, prawda?

Właśnie miałem to powiedzieć!

?

FRANCJA PO GODZINACH



Po praktykach i podczas weekendu poznawaliśmy uroki południa Francji. Jej kulturę, krajobrazy i lokalne tradycje. W Grasse zobaczyliśmy, jak powstają kompozycje zapachowe i jak silnie lokalne rzemiosło wiąże się z historią regionu.

ładnie tu,
prawda!?



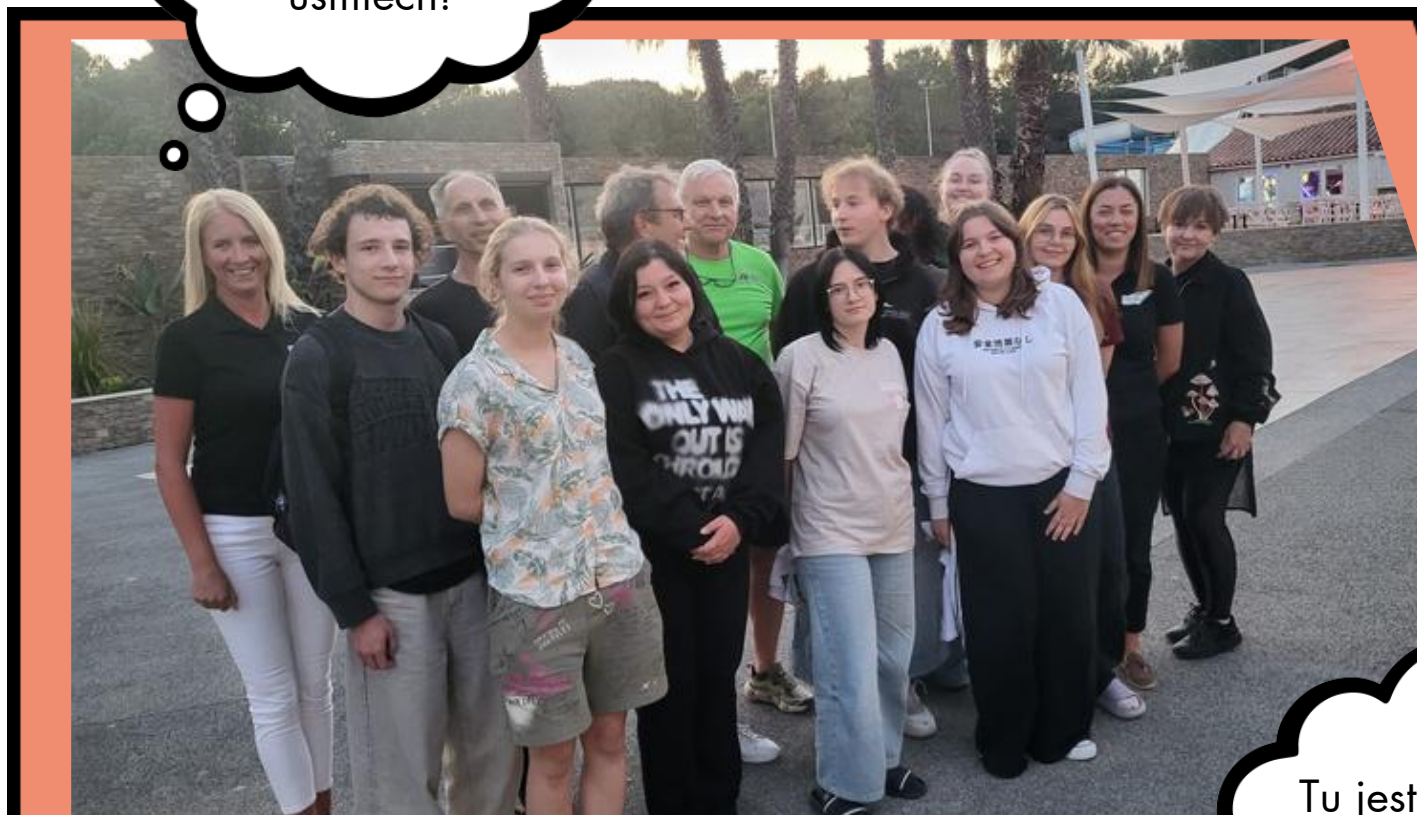
Ale super, że zobaczyliśmy też m.in. Niceę, Cannes, Monako – Monte Carlo, Èze, Saint-Tropez, Kanion Verdon oraz Moustiers-Sainte-Marie. It's soooo beautiful!



No i teraz wszyscy
uśmiech!



Czy wy widzicie
ten kolor wody!?



Tu jest jakby
luksusowo!



I tu też tak pięknie!



CZY TO JUŻ KONIEC??

Po dziesięciu dniach praktyk ✨
i kulturowym weekendzie, przyszedł
czas na podsumowanie zdobytej
wiedzy, umiejętności i rozdanie
certyfikatów!

Ok, certyfikat jest,
no i moja mapa
kompetencji
wygląda całkiem
nieźle.



They really
got it!



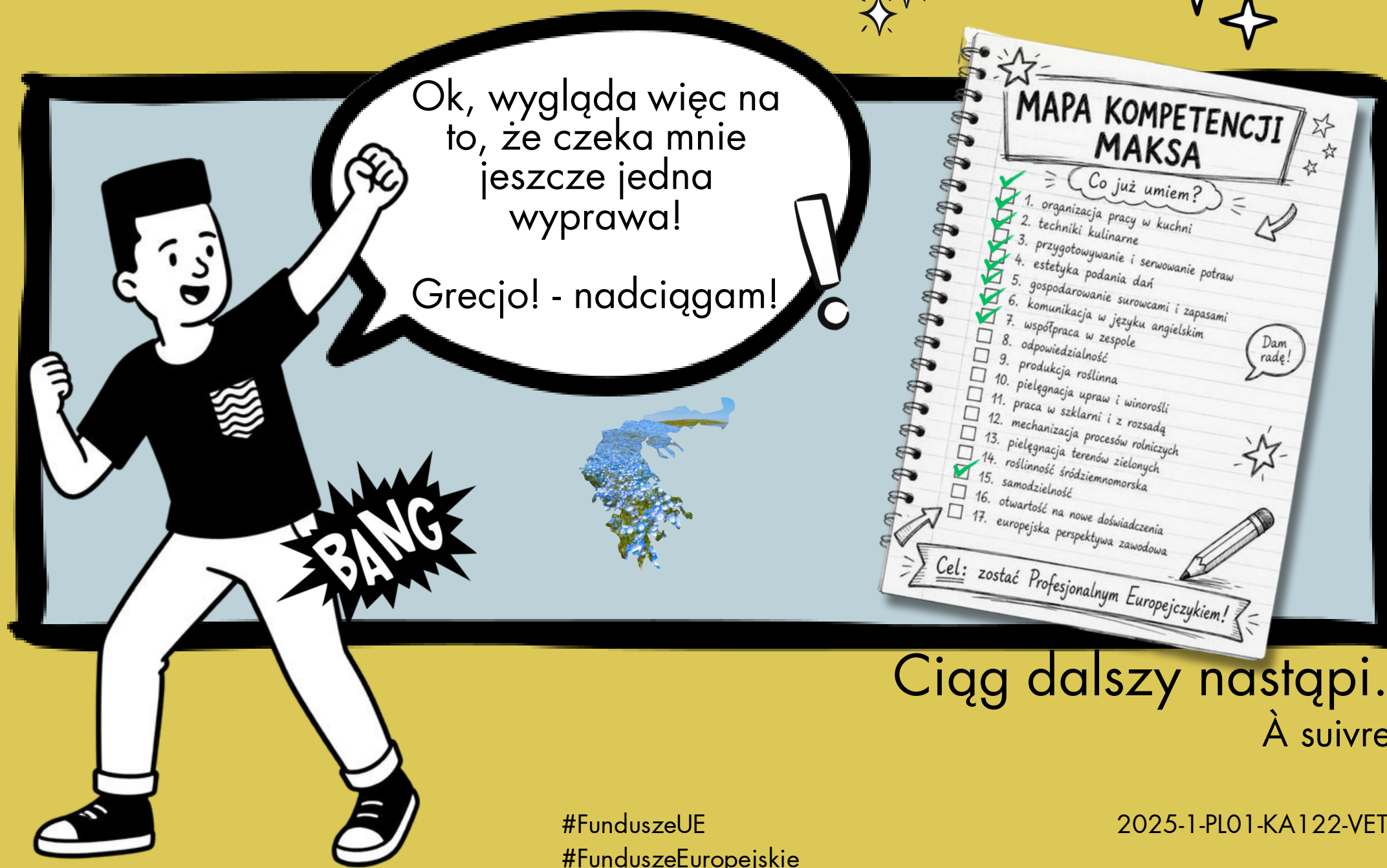
Ale... chwila! Co
jest? Czemu te
pola są puste!



CIĄG DALSZY NASTĄPI...



Okazało się, że dla Maksa Francja była dopiero pierwszym rozdziałem. Druga część projektu miała wypełnić zupełnie inne obszary jego mapy kompetencji.



Ciąg dalszy nastąpi...

À suivre...



ROZDZIAŁ II: GRECJA!



część 2: Grecja !

✨ ✨ I tak Maks w poszukiwaniu nowych sprawności na swoją mapę kompetencji znalazł się w Grecji. Tym razem w mobilności uczestniczyło osiemnaścioro uczniów. Zastanawiacie się, jakie kierunki odbywały tu praktyki?



Wśród uczestników tej edycji byli:

- technik rolnik,
- technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki,
- technik agrobiznesu,
- technik architektury krajobrazu.

ROLNICTWO, UPRAWY I MECHANIZACJA

Tu
przytniemy,
a tam...?



Jeszcze jeden
rządek!



✧ Główną część wyjazdu stanowiły indywidualne praktyki zawodowe dostosowane do kierunków kształcenia uczestników.

Maks bacznie obserwował podczas pracy uczniów z zawodów rolniczych i agrobiznesowych.



BANG



Wykonywali zadania związane z pracami polowymi, pielęgnacją upraw, produkcją roślinną, organizacją pracy w gospodarstwie oraz wykorzystaniem maszyn i rozwiązań technicznych wspierających procesy produkcyjne w rolnictwie.



W praktyce poznawali też znaczenie planowania działań, odpowiedzialnego gospodarowania zasobami, jakości pracy i dostosowania metod uprawy do warunków klimatycznych.

BANG



ZIELEŃ POD ŚRÓDZIEMNOMORSKIM SŁOŃCEM



Dzięki temu Maks uzupełnił swoją mapę kompetencji o kolejne sprawności.

Zastanawiacie się na pewno, a co
działo się z uczestnikami z grupy
architektury krajobrazu?



Zapewniamy - nie próżnowali.
Realizowali zadania związane
z pielęgnacją terenów zielonych,
rozmnażaniem i przesadzaniem roślin,
przycinaniem, formowaniem,
porządkowaniem rabat oraz obserwacją
roślinności śródziemnomorskiej.



Ok, idzie nam to już bardzo sprawnie!

✧ Poza tym rozwijali umiejętności związane z doborem gatunków do warunków środowiskowych, rozpoznawaniem potrzeb wodnych i świetlnych roślin, podstawami diagnostyki roślin oraz zasadami bezpiecznej pracy z narzędziami ogrodniczymi. Maks był zachwycony efektami pracy tej grupy!



o jakie to piękniutkie!



oh la la! Moja lista wygląda już naprawdę dobrze!



część 2: Grecja



Naszego bohatera zachwyciło też to, że program praktyk został uzupełniony o wizyty edukacyjne w miejscach związanych z rolnictwem i produkcją roślinną. Dowiedział się tam zupełnie nowych dla siebie rzeczy!



GRECJA, KTÓRĄ WARTO POZNAĆ

Praktyki praktykami, ale
Grecję trzeba też przecież
poznać!



BANG



Ważnym elementem mobilności był
również program kulturowy. Maks, jak
i pozostali uczestnicy, byli bardzo
podekscytowani weekendem kulturowym.
Uczniowie poznawali Grecję, jej historię,
krajobrazy, tradycje i dziedzictwo.



Uśmiech
proszę!



Klasztory na skalnych filarach? Tego nie
da się pomylić z żadnym innym
miejscem.



Odwiedzili miejsca ważne przyrodniczo
i kulturowo, w tym m.in. wyspę Skiathos,
górskie miejscowości: Panteleimonas,
Litochoro, wąwóz rzeki Enipeas oraz Meteory.



wąwóz rzeki
Enipeas



Wiedzieliście, że
ikony się pisze?!



BANG



Ten widok jest WOW! Szkoda,
że zdjęcie tego nie odda!



Powroty nie są łatwe



Praktyki w Grecji także zakończyły się podsumowaniem i wręczeniem uczestnikom certyfikatów. Maks był wzruszony i dumny ze swoich kolegów!



dane projektu

„Profesjonalni Europejczycy - Edycja 2025”, numer 2025-1-PL01-KA122-VET-000327344

grupa docelowa

Uczniowie Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Lututowie, kształcący się w zawodach:

- technik żywienia i usług gastronomicznych,
- technik rolnik,
- technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki,
- technik agrobiznesu,
- technik architektury krajobrazu.

łącznie 27 uczniów

5 członków kadry w roli opiekunów grup

2 mobilności: Francja, Grecja

finansowanie

Udział w projekcie był bezpłatny dla uczestników.

Kwota otrzymanego dofinansowania wyniosła

350 124,89 PLN i objęta dofinansowanie

w proporcji 82,52% budżetu środków europejskich

i 17,48% środków budżetu krajowego.



Francja

9 uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.

Termin mobilności: 13–24 kwietnia 2026 roku
(+2 dni podróży)

Grecja

18 uczniów kształcących się w zawodach rolniczych, agrobiznesowych oraz w zawodzie technik architektury krajobrazu.

Termin mobilności: 11–22 maja 2026 roku
(+2 dni podróży)

więcej o naszych europejskich projektach

strona www szkoły

Znajdziecie tu wszystkie aktualności z życia szkoły oraz naszych europejskich działań.

www.gov.pl/web/zsckr-lututow

Facebook szkoły

Zawsze aktualna i bieżąca porcja szkolnych newsów! Relacjonowaliśmy tu też obie nasze mobilności.

nazwa profilu:

[Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Lututowie](#)



Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Lututowie



Sieć Szkół Rolniczych
prowadzonych przez
Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Ministerstwo Rolnictwa
i Rozwoju Wsi

Pisali o nas

O naszej francuskiej mobilności
przeczytacie też w lokalnej prasie.
Bardzo nam miło!

link do artykułu:

www.tugazeta.pl/1,dziesiec-dni-w-kuchni-na-lazurowym-wybrzezu-tak-pracowali-uczniowie-z-zsckr-w-lututowie,64755.html





Przedsięwzięcie realizowane w ramach Akcji 1 „Mobilność edukacyjna” w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe, w ramach projektu „Zagraniczna mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego” realizowanego w programie Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021–2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.



**Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego**



**Rzeczpospolita
Polska**

**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



