



PROIECTUL „EURO-TURISM RESURSE PENTRU ȘCOALA PROFESIONALĂ” 2019-EY-PCVET-0002

Prof. Iulia Dragomir, prof. Daniel Drăgan, prof. Liviu Drăghici, prof. Carmen Ghiță, prof. Carmen Matei, prof. Iuliana Nicolae, maistru instructor Angela Matei, prof. Ștefania Petrescu, prof. Camelia Stoica

Nouă dascăli, din care opt profesori de specialitate, de la **Colegiul Economic “Virgil Madgearu”, Municipiul Ploiești** și doi reprezentanți ai agentului economic **Cofetăria Andrei** au participat în perioada 4-8 octombrie 2021 la vizita de studiu la **Escola Profissional do Montijo**, Portugalia.

Vizita a reprezentat o primă etapă a proiectului **2019-EY-PCVET-0002 EY “Euro-turism, resurse pentru școala profesională”**, implementat prin PROGRAMUL DE EDUCAȚIE, BURSE,

UCENICIE ȘI
ANTREPRENORIATUL
TINERILOR ÎN ROMÂNIA,
FINANȚAT PRIN GRANTURILE
SEE 2014-2021 , în perioada 4- 8
octombrie la **Escola Profissional
do Montijo**, Portugalia



Vizita de studiu a oferit informații despre modul de organizare a curriculumului de specialitate utilizat în Escola Profissional do Montijo și despre modul de organizare și

desfășurare a stagiilor de instruire practică a elevilor atât în școală, cât și la agenții economice.

Am vizitat o școală modernă, cu spații ample, cu oameni dornici să împărtășească, care se ajută între ei și care fac toate eforturile așa încât absolvenții lor să reușească. De altfel, unul dintre proaspeții absolvenți ai școlii era Denisa, care ne-a însoțit alături de responsabilul cu partenerii de

practică, aproape la toți agenții economici, povestindu-ne pe drum secretele zonelor turistice prin



care treceam. Am observat că stagiile se desfășoară în anii doi și trei, pe perioada a 12-14 săptămâni pe an, în general în perioada de flux turistic.

Ne-au fost utile discuțiile pe care le-am avut cu personalul de la **Restaurantul Alfoz** din Alcochete, cu specific marin/pescăresc, unde foști elevi ai școlii erau acum angajați de nădejde, unde grija pentru

igienă, mai ales în condiții pandemice, dar și pentru starea de bine a clienților erau primordiale.

Restaurantul O Cruzeiro, din Atalaia, avea un decor simplu, la îndemână, dar personal bine pregătit și capabil să împărtășească puțin din tainele savuroasei bucătării portugheze. Aici participau la stagii de practică atât elevii școlii gazdă, dar și elevi veniți în stagii de practică prin programe Erasmus.

La **Moinho da Praia** din Samuoco am aflat un maestru al evenimentelor, atent la cerințele clienței și care încerca să se adapteze deopotrivă cerințelor susținute de perioada de pandemie, dar totodată să se ridice și la așteptările clienților.

Am aflat cum o viziune poate crea o afacere de la zero, la **Herdade do Moinho Novo Canha** prin vizita făcută la ferma rurală, cu bungalowuri din lemn cu vedere către lac, piscină. Aici se îmbină relaxarea într-o natură asupra căreia nu s-a intervenit brutal, cu munca la o fermă de arbori de plută sau la ferma de vaci.

Ni s-a relatat cum provocarea pandemică i-a făcut să dezvolte posibilități alternative de servire a micului dejun, pe care apoi le-au



înglobat într-un sistem de realizare de evenimente. Grija pentru mediul înconjurător ne-a atras

atenția, însăși deținătoarea afacerii strângând cu atenție resturi infime de confeti din material plastic rămase de la o petrecere. Este un exemplu de integrare cu natura a activității turistice, o manieră durabilă de acțiune economică.

La Nova Taberna O Pescador din Setubal am realizat cât de importantă e comunicarea reală, care are loc în timpul mesei. Nu numai că ni s-au prezentat rețete specifice, dar oglindirea lor în poveștile amfitrionilor, împănate cu zâmbete autentice, cu dorința de a transmite nu doar informație, ci și emoție. Ni s-a arătat practic de ce personalul trebuie să comunice într-o limbă de circulație internațională, de ce ținuta dă informații despre igiena unității, ne-au introdus în diferite strategii de prelucrare, servire promovare unice, utilizând fiecare mic spațiu de etalare pentru a te face să aparții, să te simți bine-venit și să știi că pentru tine se realizează toată desfășurarea de forțe din unitate.

Cu o puternică integrare în peisajul natural, dar foarte aproape de cel urban, oferind o oază de relaxare la doar 15 km de Setubal și 55 de Lisabona, **Montado Hotel & Golf Resort**, ni s-a părut că îmbina rigoarea unui club de golf cu relaxarea în fața unei întinderi de apă într-un peisaj natural, controlat prin îngrijire zilnică.



Am înțeles că aici elevii sau absolvenții școlii puteau ajuta la servirea micului dejun, la acompanierea clienților către terenurile de golf, la servicii în cadrul barului sau prin activități la recepția hotelului. Interesantă ni s-a părut și mentalitatea gazdelor potrivit căreia sedentarismul sau stressul scad creativitatea, așa dar o revigorare fie prin sesiuni de antrenament, fie prin plimbări, înot sau sesiuni de bird-watching în cadrul resortului aduc o stare de bine nu doar personală, ci și profesională.

La **Azeitao, Bacalhoa- Vinhos do Portugal** , am aflat într-o manieră atractivă și captivantă, de la un absolvent al școlii, modul unic în care se produc diferitele produse vinicole din zonă. Ne-a



rămas povestea realizării Muscatel-ului, produs specific zonei, care strânge de-a lungul anilor multă aromă și culoare prin maturarea în butoaie de stejar, în atmosferă controlată. Parcursul a fost un produs turistic complex, practic demonstrându-ni-se cum dintr-un proces de vinificație pe care îl avem și noi se realizează o poveste cultural-senzorială de succes, dacă personalul dorește și poate, printr-o educație aplicată, să o facă.

La **Hotel Sado Setubal** am realizat modul în care prezența clasicului și modernului, construiesc o imagine amplificată exponențial, având în zare minunata priveliște pe care o naște râul Sado. Gazdă ne-a fost și de această dată o recepționeră care fusese absolventa școlii.

Dar ceea ce ne-a demonstrat un mod de lucru interesant pe care l-am sesizat la **restaurantul școală din Atalaia** , pe care l-am putea îmbunătăți și noi atunci când lucrăm cu elevii

noștri este modul de prezentare al tuturor preparatelor servite clienților, de către bucătari, punând accent pe zona de proveniență a materiilor prime, pe originea geografică a preparatului, prin modul deosebit de realizare sau prin ce se diferențiază de altceva din bucătăria lumii. Asta ține tot de modul în care ne simțim privilegiați că am ales să luăm



masa la un anumit restaurant, patiserie, cofetărie, la grija cu care s-au preparat toate ingredientele oferite de natură special pentru client, care totodată este și parte a unei informări cultural-gastronomice.

La **restaurantul Mare Cheia din Montijo** am întâlnit diversitatea oferită de apropierea fluviului Tagus, cu tot ceea ce înseamnă prezentarea la vedere a materiilor prime și prelucrarea acestora tot în fața consumatorilor. Am avut bucuria să conversăm cu un angajat apreciat, de origine română care ne-a explicat modul în care se realizează aprovizionarea, păstrarea, prelucrarea și prezentarea spre servire a preparatelor obținute.

Vom integra în activitățile noastre didactice bunele practici pe care le-am sesizat atât la colegii noștri profesori la Escola profissional do Montijo, cât și în ceea ce privește colaborarea de pe poziții reciproc avantajoase cu agenții economici care sunt startul în activitatea profesională a elevilor noștri, viitori antreprenori sau lucrători în servicii.

Cu toate pânzele sus!

