



NR. 601/14.04.2025

RAPORT MONITORIZARE

Program Sectorial: Erasmus+

Numărul proiectului: 2024-1-RO01-KA121-VET-000197431

Titlul proiectului: ”STAGII DE PRACTICĂ-FORMAREA ELEVILOR VET”

Persoana care a efectuat monitorizarea: Director Lascău Laura Zenuca

Perioada de monitorizare la locul stagiului: 26.03.2025-09.04. 2025

Obiectivele vizitei de monitorizare :

- verificarea condițiilor în care se derulează stagiul pentru atingerea obiectivelor proiectului;
- verificarea modului de realizare a activităților practice prevăzute în acordul de formare de către participanți;
- comunicare cu tutorii de stagiu și cu participanții.

Obiectivele proiectului:

O1.Dezvoltarea competențelor, abilităților și cunoștințelor grupului țintă, viitorilor Tehnicienii pe domeniul de pregătire ales în țări din Uniunea Europeană și recunoașterea de către școlile unde învață pentru a-i face competitivi pe piața forței de muncă, în raport cu cerințele angajatorilor și pentru creșterea angajabilității;

O2.Dezvoltarea unor parteneriate ECVET și construirea unor consorții VET nationale durabile în scopul facilitării mobilității geografice și profesionale și creșterii angajabilității tinerilor europeni;

ACTIVITATEA DE MONITORIZARE:

În perioada 22.03.2025 – 12.04.2025 un grup de 22 de elevi din clasa a X D, XI D / Ospătar (Chelner) vânzător în unități de alimentație, clasa a XI D/ Comerciant- vânzător, clasa a XII A / Tehnician în achiziții și contractări, clasa a X A / Tehnician transporturi și clasa a XI B /Mecanic auto, au participat la proiectul de mobilitate din cadrul programul sectorial Erasmus+, pentru formarea profesională prin mobilitate europeană realizat în parteneriat cu GLOBAL EDUCATION COMPANY M.I.K.E.



Grupul elevilor a fost inclus într-un stagiu de pregătire practică de 3 săptămâni. Pregătirea lor practică este importantă în perspectiva dezvoltării dimensiunii europene a formării de competențe.

Componența grupului de elevi stabilit prin procesul de selecție, organizat la nivelul școlii și locul de desfășurare a stagiului de practică este:

Nr. crt	Nume, prenume	Locația unde a desfășurat stagiul de practică
1.	Bercean Monica Izabela	Hotel Akti Musson
2.	Bodea Adela Bianca	Hotel Akti Musson
3.	Mureșan Alexandra Cristina	Hotel Akti Musson
4.	Beldean Naomi Maria	Hotel Akti Musson
5.	Pop Mara Diana	Hotel Akti Musson
6.	Reszeg Ioana Maria	Hotel Akti Musson
7.	Timiș Alisa Denisa	Hotel Akti Musson
8.	Bîrsan Ionela Georgiana	Trofo Express
9.	Falub Alina Nicoleta	Trofo Express
10.	Feher Erik Mark	Trofo Express
11.	Roman Robert Gabriel	Trofo Express
12.	Mureșan Daniel Cristian	Trofo Express
13.	Stîna Artur Nicodim	Trofo Express
14.	Trifan Alexandra Adina	Trofo Express
15.	Balazs Robert Andrei	Koutsimanis Ath. Georgios
16.	Filip Samuel	Koutsimanis Ath. Georgios
17.	Oancea Denis Valentin	Koutsimanis Ath. Georgios
18.	Matei Raul Gabriel	Koutsimanis Ath. Georgios
19.	Mureșan Bogdan	Koutsimanis Ath. Georgios
20.	Tămaș Lucas Octavian	Koutsimanis Ath. Georgios
21.	Teocan Dan Cristian	Koutsimanis Ath. Georgios
22.	Cornea Vasile Alexandru	Koutsimanis Ath. Georgios

Ca reprezentant legal al instituției beneficiare, am efectuat vizita de monitorizare în perioada 26.03.2025-09.04. 2025.

Am avut în vedere resursele investite în proiect (umane, materiale, financiare, informaționale, de timp); activitățile; procesul de luare a deciziilor (ce decizii sunt luate, cine este implicat în luarea deciziilor, pe ce se fundamentează acestea, evidențe).

I-am cunoscut pe partenerii noștri din Grecia, tutorii de practică desemnați de organizația de primire și alți angajați ai organizației care ne-au prezentat aspecte ale activității ce o au elevii.



Totodată, am întâlnit pe reprezentantul organizației, precum și persoanele desemnate a ne însoți pe toată perioada stagiului.

Cele 10 zile ale programului de monitorizare au fost dedicate observării-verificării modului de derulare a programului de formare profesională a participanților. Monitorizarea s-a realizat împreună cu reprezentanții unității de stagiu.

Din programul de lucru propus, organizat și însușit de partener, GLOBAL EDUCATION COMPANY M.I.K.E care are o puternică componentă VET, pot aminti următoarele activități :

La Hotel Akti Musson:

Urmărirea, coordonarea și respectarea realizării mise-en-place pentru micul dejun de către participanții la mobilitate era efectuată de un reprezentant al restaurantului și de către mentor.

Sarcinile de lucru pe care le-au executat participanții au fost: transportul și mânuirea obiectelor de inventar, servirea clienților și debarasare.

Competențe dezvoltate pe parcursul desfășurării acestei activități: comunicarea în cadrul echipei, identificarea obiectelor de inventar, selectarea componentelor pentru micul dejun.

La Trofo Express:

Urmărirea, coordonarea și respectarea realizării regulilor interne specifice la locul de munca, principiilor și regulilor etice de către participanții la mobilitate era efectuată de un reprezentant a furnizor de alimente și băuturi pentru catering și de către mentor.

Sarcinile de lucru pe care le-au executat participanții au fost:

- descrierea proprietăților mărfii
- identificarea proprietăților în raport cu criteriile de clasificare a mărfurilor
- descrierea și verificarea caracteristicilor calitative ale produselor și serviciilor
- aplicarea principiile HACCP la nivelul operatorului economic
- identificarea substantelor chimice ale produselor
- numărarea valorii calorice a produsului

Competențe dezvoltate pe parcursul desfășurării acestei activități: comunicarea în cadrul echipei, identificarea produselor și serviciilor, cunoașterea caracteristicilor produselor.

La KOUTSIMANIS ATH. GEORGIOS:

Urmărirea, coordonarea și respectarea realizării sarcinilor de lucru de către participanții la mobilitate era efectuată de un reprezentant a service-ului și de către mentor.

Sarcinile de lucru pe care le-au executat participanții au fost: exerciții de identificare a părților componente ale micrometrului; exerciții de măsurare a dimensiunilor liniare cu ajutorul micrometrelor și respectarea NTSM specifică atelierului de pregătire practică.



Competențe dezvoltate pe parcursul desfășurării acestei activități: comunicarea în cadrul echipei, identificarea sculelor și dispozitivelor de verificare necesare executării lucrărilor pregătitoare aplicate pieselor pentru asamblare.

Prin activitățile efectuate participanții își dezvoltă gândirea creativă, originală, încrederea în sine, abilitatea de lucru în echipă, implicarea activă în realizarea sarcinilor de lucru, respectarea normelor de protecție a muncii, disponibilitate față de sarcinile primite, spirit organizatoric.

Am discutat cu elevii de la profilul alimentație sarcinile de lucru, am adresat întrebări cu privire la operațiunile specifice pentru servirea în restaurante, obiectele de inventar, mise-en-place-ul și debarasarea meselor, normele de calitate pe care trebuie să le respecte. Participanții au descris modul de lucru, apoi am verificat calitatea activității desfășurate de aceștia. Elevii au fost împărțiți în 3 echipe, pentru mic dejun, pentru prânz și pentru cină.

Am discutat cu elevii de la profilul comerț sarcinile de lucru, am adresat întrebări cu privire la caracteristicile calitative ale produselor și serviciilor, valoarea calorică a produselor. Participanții au descris modul de lucru, apoi am verificat calitatea activității desfășurate de aceștia.

Am discutat cu elevii de la profilul mecanică sarcinile de lucru, am adresat întrebări cu privire la activitatea desfășurată într-un service. Participanții au descris modul de lucru, apoi am verificat calitatea activității desfășurate de aceștia.

Am participat împreună cu grupul de elevi și profesorii însoțitori la toate activitățile desfășurate.

Activitățile de învățare s-au desfășurat la restaurantul hotelului Akti Musson, la firma de distribuție a produselor Trofo Express și la service-ul Koutsimanis Ath. Georgios, unde gazdele au relații de parteneriat.

Pe perioada efectuării stagiului de practică în restaurant, la firma de distribuție și la service, elevii au dobândit experiența practică referitoare la munca prestată, au executat sarcini profesionale într-un mediu de muncă real și au dobândit competențe transversale (echipament, organizarea muncii, relaționarea cu alte persoane, etc.) pe care cu greu le-ar putea dobândi în altă parte decât în cadrul efectuării unui stagiu de practică la un loc de muncă real.

Am discutat atât cu participanții, cât și cu partenerii greci despre comportamentul și modul de integrare a fiecărui participant în activitatea realizată. Partenerii greci au apreciat seriozitatea și responsabilitatea pe care o manifestă elevii noștri în rezolvarea sarcinilor de lucru.

La terminarea programului de lucru din ultima zi din săptămână a avut loc reuniunea grupului de participanți în scopul monitorizării modului în care aceștia au completat caietele de practică pentru zilele de stagiu, discuții și analize ale activităților derulate pe parcursul săptămânii de practică. Caietele de practică au fost completate, iar activitățile descrise au coincis cu cele conținute de programul de formare al proiectului.

Nu au existat probleme în derularea proiectului. Stagiul de pregătire practică s-a derulat conform cu angajamentele luate de partenerii implicați în proiect, activitățile și sarcinile de lucru primite de participanți asigură dezvoltarea competențelor profesionale prevăzute în Programul de



formare al proiectului și de Standardul de pregătire profesională al domeniului pregătirii generale electronică, automatizări.

De asemenea pregătirea lingvistică și cea culturală s-a desfășurat conform înțelegerilor prevăzute în proiect și permit dezvoltarea competențelor personale, formarea de deprinderi de comportament și de viață.

Concluzii: Consider că sarcinile de lucru primite le permit participanților să-și dezvolte competențele de specialitate, abilitățile necesare executării operațiilor specifice domeniului de bază alimentație publică și turism.

Consider că sunt create premise pentru ca obiectivele proiectului să fie realizate; activitățile în care sunt implicați participanții și sarcinile de lucru primite permit acestora să își dezvolte cunoștințele de specialitate din domeniul gastronomiei și servirii.

Întocmit la Dej,
14.04.2025

Monitor proiect 2024-1-RO01-KA121-VET-000197431



DIRECTOR,

Prof. Lascău Laura Zenuca