

# Gdzie kucharek sześć tam nie ma co jeść ...

... to przysłowie na pewno nie dotyczy 15 absolwentek kursu "Kucharz małej gastronomii", zorganizowanego przez Powiatowy Urząd Pracy w Rybniku.

Wybór szkolenia to nie przypadek a wspólna praca wielu pracowników naszego urzędu.

Przy wyborze wspomnianego kierunku szkolenia, posiłkowaliśmy się:

a) "Listą zawodów i specjalności, z uwzględnieniem kwalifikacji i umiejętności zawodowych, na które istnieje zapotrzebowanie na lokalnym rynku pracy", opracowaną m.in. na podstawie:

- analizy lokalnego rynku pracy,
- analizy zgłaszanych przez pracodawców ofert pracy,
- analizy skuteczności i efektywności zakończonych szkoleń organizowanych przez Powiatowy Urząd Pracy w Rybnik w roku poprzednim.

b) "Wykazem potrzeb szkoleniowych osób uprawnionych do szkolenia", sporządzonym m.in. na podstawie:

- przeprowadzonych w Powiatowym Urzędzie Pracy w Rybniku badaniach wśród 1000 losowo wybranych osób bezrobotnych,
- prowadzonej na bieżąco rekrutacji na szkolenia grupowe wśród osób bezrobotnych.

Zależało nam przede wszystkim na tym, aby szkolenie było dopasowane do realiów rynku pracy, cieszyło się zainteresowaniem wśród bezrobotnych, wyposażyło ich w niezbędne do powrotu na rynek pracy kwalifikacje zawodowe a ponadto przyniosło satysfakcję z uczestnictwa w nim, jak również dało szansę na pracę, którą będą wykonywać z zadowoleniem.

W szkoleniu uczestniczyło 15 Pań zarejestrowanych w tutejszym urzędzie pracy, z których 11 to osoby długotrwale zarejestrowane, a 8 w wieku powyżej 45 lat. Bogaty program szkolenia, który obejmował m.in. obsługę kas fiskalnych, minimum sanitarne, BHP, zasady żywienia, technologię produkcji gastronomicznej oraz dobra kadra nauczająca i przede wszystkim świetna atmosfera, jaka panowała na zajęciach, sprzyjały zarówno nauce jak też poznawaniu własnych możliwości, umacniały wiarę we własne siły i pewność siebie.

Potwierdzają to wypowiedzi absolwentek kursu:

- *"Można nabyć wiele nowych doświadczeń, umiejętności kulinarnych, można też poznać nowe osoby, daje też pewność siebie i myślę, że łatwiej będzie mi szukać pracy",*
- *"Sympatyczna atmosfera, bardzo zgrana grupa i oprócz tego duże umiejętności w gotowaniu i nauczyłam się ciekawych potraw, poznałam ciekawych ludzi",*
- *"Kursy powinny być organizowane, są bardzo potrzebne, zdobyłam dużo wiadomości. Była fajna atmosfera i życzę wszystkim, aby wszystkie kursy były tak organizowane",*
- *"Zostałam przygotowana do zawodu kucharza. Mam nadzieję, że doświadczenie pomoże mi znaleźć odpowiednią pracę. Przy okazji poznałam mnóstwo wspaniałych ludzi".*

- *"Mąż przybrał 10 kg, bo poznałam nowe przepisy, które wykorzystywałam w domu, poznałam ciekawych ludzi i nowe technologie produkcji".*

Podsumowując: 80 godzin dobrze wyłożonej teorii, 120 godzin gotowania, duszenia, pieczenia, smażenia, obrabiania, 40 godzin zajęć praktycznych, czyli w sumie 240 godzin rzetelnej pracy i zaangażowania uczestniczek to najlepszy przepis na świetnie wykonaną pracę i spędzenie dwóch miesięcy w grupie osób, które wzajemnie się wspierają i pomagają.

Tuż po zakończeniu szkolenia dwóm paniom, długotrwale bezrobotnym, udało się znaleźć pracę, kilka kolejnych jest w trakcie negocjowania zatrudnienia z pracodawcami, natomiast jedna z Pań planuje rozpoczęcie działalności gospodarczej. Cieszymy się, że Panie nadal utrzymują ze sobą kontakt, wspierają się i wymieniają doświadczenia w poszukiwaniu pracy.

Uważamy, że przyjęty przez nas sposób realizacji szkolenia, od diagnozy do jego zakończenia, przyniósł wymierne efekty, spełnił oczekiwania zarówno urzędu jak i uczestniczek kursu.

Życzymy Wam, Drogie Panie, wielu sukcesów i tak wspaniałej atmosfery w przyszłej pracy, jaką stworzyłyście na kursie.

*Opracowanie: Beata Ćwiek- Specjalista ds. rozwoju zawodowego w Powiatowym Urzędzie Pracy w Rybniku.*

