

Poročilo o Erasmus+ mobilnostih v šolskem letu 2025/26

Mobilnosti, ki smo jih izvedli so bile načrtovane tako, da podpirajo razvoj strokovnih in osebnih kompetenc dijakov, njihovo zaposljivost, samostojnost in samozavest ter omogočajo pridobivanje praktičnih izkušenj v mednarodnem okolju. Poseben poudarek je namenjen povezovanju teoretičnega znanja s praktičnim delom, spoznavanju različnih evropskih kulinaričnih in turističnih okolij ter razvoju medkulturnih, socialnih in drugih mehkih veščin.

Načrt aktivnosti je bil povezan s cilji Erasmus+ akreditacije, zlasti z:

- izboljšanjem kakovosti poklicnega izobraževanja in praktičnega usposabljanja;
- pridobivanjem novih strokovnih znanj in spretnosti;
- povečanjem samozavesti, samostojnosti in osebnega razvoja dijakov;
- razvojem medkulturnih kompetenc in evropske identitete;
- krepitevijo evropskih vrednot in aktivnega državljanstva;
- izboljšanjem zaposljivosti dijakov in njihove pripravljenosti na trg dela;
- povezovanjem šole s tujimi šolami, podjetji, strokovnjaki in drugimi institucijami;
- prenosom primerov dobrih praks v šolsko okolje;
- razvojem kompetenc učiteljev in drugih zaposlenih;
- spodbujanjem vključevanja dijakov z manj priložnostmi;
- promocijo poklicev s področja gostinstva, turizma, kuharstva in strežbe.

Pri načrtovanju smo upoštevali tudi horizontalne prednostne naloge programa Erasmus+, predvsem vključevanje in raznolikost, digitalno preobrazbo, okolje in boj proti podnebnim spremembam ter sodelovanje in aktivno državljanstvo.

V šolskem letu 2025/26 smo v okviru projekta Erasmus+ izvedli:

Kratkotrajna mobilnost dijakov:

Hotel Hilton***** Opatija (Hrvaška) – 4 dijaki od 2. 9. – 12. 10. 2025

Hotel Hilton***** Opatija (Hrvaška) – 2 dijakinji od 7. 10. – 14. 11. 2025

Hotel Hilton***** Opatija (Hrvaška) – 2 dijakinji od 1. 6. – 2. 7. 2026

Dijakinji sta pridobivali praktična znanja na različnih področjih hotelskega poslovanja. Spoznali sta delo v strežbi, kuhinji, na recepciji in v wellnesu, pridobili pa sta tudi osnovna znanja, povezana s pripravo in urejanjem hotelskih sob. Glede na svojo smer izobraževanja sta poglobljali strokovna znanja in spoznavali način organizacije dela v hotelu s petimi zvezdicami.

Poseben poudarek je bil na:

- komunikaciji z gosti in profesionalnem odnosu do gosta,
- organizaciji dela v različnih hotelskih oddelkih,
- sodelovanju med posameznimi oddelki.

Marbella (Španija) – 6 dijakov od 4. 10. – 24. 10. 2025

Dijaki so izkusili delo v prestižni turistični destinaciji in spoznali posebnosti dela v mednarodnem gostinskem okolju. Pri praktičnem delu so razvijali strokovne in osebne kompetence na področju strežbe ter dela z gosti.

Pridobili so predvsem naslednja znanja in kompetence:

- razvijali praktične spretnosti pri strežbi in organizaciji dela v restavraciji;
- izboljšali komunikacijske in medosebne veščine pri delu z gosti;
- uporabljali načela gostoljubnosti, poslovnega bontona in skrbi za zadovoljstvo gosta;
- spoznali delo hostese in druga opravila v strežbi oziroma na področju front-of-house.

Kreta (Grčija) – 7 dijakov od 22. 9. – 13. 10. 2025

Dijaki so spoznali grško kulinariko in tradicionalne jedi Krete ter pridobili praktične izkušnje pri njihovi pripravi. Spoznali so značilne sestavine, načine priprave in pomen lokalnih živil v grški prehrani.

Poleg strokovnih znanj so spoznali grško kulturo, način življenja in osnove grškega jezika, kar jim je omogočilo lažje sporazumevanje in boljše razumevanje lokalnega okolja.

Mobilnost je prispevala tudi k:

- razvoju medkulturnih kompetenc;
- spoznavanju lokalne gastronomske dediščine;
- razumevanju povezave med kulinariko, kulturo in turizmom.

Tenerife (Španija) – 12 dijakov od 17. 1. – 5. 2. 2026

Dijaki so poleg praktičnega dela na področju gostinstva dodatno spoznali delo na recepciji, sprejem in komunikacijo z gosti ter delo s programi za upravljanje hotelskih rezervacij. Spoznali so osnove španskega jezika in jih uporabljali pri vsakodnevem sporazumevanju.

Cortina'd Ampezzo (Italija) – 6 dijakov od 7. 2. – 21. 2. 2026

Dijaki so delali v VIP-prostorih v času olimpijskih iger in tako dobili neposreden vpogled v organizacijo dela na enem največjih športnih dogodkov na svetu. Spoznali so visoke zahteve, ki jih takšno okolje postavlja pred zaposlene v gostinstvu in strežbi.

Pridobili so znanja in izkušnje s:

- pripravo in postrežbo jedi v VIP-prostoru;
- organizacijo dela in sodelovanjem v zahtevnem mednarodnem okolju;
- profesionalnim odnosom do gostov;
- pravili poslovnega bontona in protokola;

Posebej pomemben je bil vpogled v delovanje velikega mednarodnega športnega dogodka, kar je dijakom omogočilo razumevanje povezave med športom, turizmom, protokolom in gostinstvom.

Reykjavik (Islandija) – 9 dijakov od 14. 6. – 3. 7. 2026

Dijaki so delali v priznanih hotelih Miðgarður by Center Hotels, Grandi by Center Hotels ter v podjetju za catering Nomy Veisluþjónusta. Spoznali so organizacijo dela v različnih oblikah gostinske dejavnosti in pridobili izkušnje v mednarodnem delovnem okolju.

Poleg strokovnega dela so spoznali:

- način življenja na severu Evrope;
- značilne islandske jedi in posebnosti lokalne kulinarike;
- posebnosti islandske narave, geologije in podnebja;
- povezavo med naravnimi danostmi, turizmom in gostinstvom;
- značilnosti organizacije dela na Islandiji.

Pomemben rezultat mobilnosti je bilo tudi primerjanje delovne kulture in mentalitete Skandinavije z delovnim okoljem srednje in južne Evrope. Dijaki so tako razvijali medkulturno razumevanje, prilagodljivost, komunikacijske veščine in sposobnost primerjanja različnih delovnih praks.

Tekmovanja:

GATUS (Črna gora) – 9 dijakov in 3 mentorji od 6. 10. – 8. 10. 2025

Udeležba na tekmovanju GATUS je dijakom omogočila nadgradnjo strokovnega znanja, primerjanje z vrstniki iz drugih držav ter pridobivanje izkušenj nastopanja pred strokovno komisijo.

Dijaki so razvijali znanja in spretnosti na področju:

- priprave in predstavitve glavne jedi ter sladice na restavracijski ravni;
- uporabe ustreznih garnitur, omak in prilog;
- naprednih tehnik serviranja in modernega oblikovanja krožnika;
- priprave pogrinjka za dva gosta za šesthodni meni;
- profesionalne predstavitve in strežbe vina;
- filiranja brancina pred gostom in njegove postrežbe;
- javnega nastopanja in predstavitve izbrane teme;
- priprave turističnega itinerarja;
- razumevanja kulturnega in zgodovinskega pomena vinskega turizma.

Tekmovanje je pomembno prispevalo tudi k razvoju samozavesti, komunikacije, natančnosti, timskega dela, obvladovanja treme in sposobnosti dela pod časovnim pritiskom.

Biser Mora (Hrvaška) – 3 dijaki in 1 mentor od 18. 3. – 20. 3. 2026

Udeležba na mednarodnem tekmovanju Biser Mora je dijakom omogočila preverjanje in predstavitev strokovnega znanja v mednarodnem okolju.

Dijaki so se pripravljali na tekmovalno temo, jo strokovno izvedli in predstavili pred komisijo. Pri tem so razvijali:

- strokovne in praktične kompetence;
- sposobnost predstavitve izdelka oziroma storitve;
- javno nastopanje;

- samozavest in profesionalno komunikacijo;
- sposobnost dela pod časovnim pritiskom;
- primerjanje lastnega znanja in kakovosti dela z vrstniki iz tujine.

Match Race (Hrvaška) – 3 dijaki in 3 mentorji od 20. 4. – 22. 4. 2026

Tekmovanje je povezovalo področja barmenstva, gastronomije in turizma.

Dijaki so razvijali znanja in spretnosti na področju:

- priprave in predstavitve klasičnega in avtorskega koktajla;
- uporabe profesionalnih tehnik strežbe;
- priprave in predstavitve glavne jedi ter sladice na restavracijski ravni;
- uporabe ustreznih garnitur, omak in prilog;
- naprednih tehnik oblikovanja in serviranja jedi;
- predstavitve izbrane teme pred občinstvom;
- priprave turističnega itinerarja;
- priprave in predstavitve turističnega aranžmaja;
- uporabe digitalnih orodij, kot so PowerPoint, Canva in Prezi.

Tekmovanje je poleg strokovnega znanja krepilo tudi javno nastopanje, ustvarjalnost, komunikacijo, digitalne kompetence, timsko delo, organizacijske sposobnosti in samozavest.

Zlata Nimfa (Hrvaška) – 3 dijaki in 1 mentor od 25. 3. – 26. 3. 2026

Udeležba na tekmovanju Zlata Nimfa je dijakom omogočila pripravo in predstavitev tekmovalne naloge v mednarodnem okolju. Svoje znanje so predstavili pred strokovno komisijo ter pri tem razvijali strokovne in osebne kompetence.

Skupinska mobilnost:

Beograd (Srbija) – 5 dijakov in 2 učitelja od 8. 12. – 12. 12. 2025

Beograd (Srbija) – 6 dijakov in 2 učitelja od 30. 3. – 3. 4. 2026

Dijaki so skozi uvodne aktivnosti, predstavitve, delavnice, kulturne obiske in zaključne refleksije razvijali medkulturne kompetence, komunikacijske spretnosti, timsko delo in sposobnost kritičnega razmišljanja. Spoznali so slovensko in srbsko kulturno dediščino, tradicije, zgodovino, jezik, kulinariko in vsakdanje kulturne prakse. Poseben poudarek je bil namenjen primerjavi podobnosti in razlik med državama, razumevanju skupne zgodovine ter razvoju spoštljivega odnosa do kulturne raznolikosti.

Luksemburg in Nizozemska – 6 dijakov in 2 učitelja od 28. 6. – 5. 7. 2026

Mobilnost je bila usmerjena v razumevanje evropske vloge pri varovanju okolja in podnebja ter pomena skupne evropske odgovornosti za trajnostni razvoj.

Dijaki so pridobili oziroma poglobili naslednja znanja in kompetence:

- spoznali vlogo Evropske unije pri oblikovanju zakonodaje na področju varovanja podnebja;
- razumeli strukturo in način oblikovanja evropskih politik na področju okolja;
- razvijali zavedanje o skupni evropski odgovornosti za varovanje okolja;
- razmišljali o vplivu vsakodnevnih življenjskih odločitev na okolje;
- primerjali različne kulturne poglede na trajnost, varovanje okolja in okoljsko odgovorno vedenje;
- spoznali pomen evropske zakonodaje pri doseganju skupnih okoljskih ciljev;
- razvijali medkulturne kompetence z izmenjavo izkušenj in pogledov z udeleženci iz drugih držav.

Gostovanje tujih strokovnjakov:

Stelios Fanourakis in Thermiotis Stamatios (Grčija) od 26. 1. – 31. 1. 2026

Dijaki so se učili skozi praktično delo, demonstracije, skupinsko delo, vodene razprave, degustacije in refleksijo. Poseben poudarek je bil namenjen kretske kuhinje, pripravi jedi v slogu mezze, uporabi zelišč in oljčnega olja ter zmanjševanju zavržene hrane.

Dijaki so pridobili nova kulinarična znanja in praktične veščine, izboljšali razumevanje trajnostnih prehranskih sistemov, razvijali medkulturne kompetence ter spoznavali evropsko kulinarično raznolikost. Aktivnosti so prispevale tudi k večji strokovni ozaveščenosti dijakov glede poklicev v gastronomiji in gostinstvu.

Giulio Gigli in Fabio Forte (Italija) od 9. 3. – 12. 3. 2026

Delavnice so temeljile na praktičnem in izkustvenem učenju, ki je povezovalo kulinarično usposabljanje, kulturno izobraževanje in realno gostinsko izkušnjo. Dijaki so se učili skozi kuhanje, degustacije, pripravo jedi, demonstracije strokovnjakov, mentorstvo, timsko delo in neposredno delo z gosti.

V okviru delavnic so dijaki spoznavali tradicionalno italijansko kuhinjo, sredozemske okuse, pomen sezonskih in kakovostnih sestavin, italijansko gostoljubje ter kulinarično raznolikost različnih italijanskih regij. Pripravljali so večerinski meni, razvijali napredne kuharske tehnike, organizacijo dela v kuhinji, postavitev jedi na krožnik, časovno usklajevanje ter komunikacijo z gosti.

Pripravljalni obisk:

Reykjavik (Islandija) – 3 učitelji od 4. 3. – 7. 3. 2026

Pripravljalni obisk je bil namenjen zagotovitvi kakovostne izvedbe mobilnosti dijakov. Učitelji so se sestali z mentorji dijakov, se seznanili z organizacijo praktičnega usposabljanja ter si ogledali namestitve in delovna mesta, na katerih so dijaki kasneje opravljali prakso.

Obisk je omogočil:

- neposreden dogovor s tujimi mentorji;
- preverjanje ustreznosti delovnih mest za dijake;
- ogled nastanitvenih zmogljivosti;
- usklajitev programa praktičnega usposabljanja;
- boljšo pripravo učiteljev na spremljanje dijakov;

Sledenje na delovnem mestu:

Kreta (Grčija) – 2 učitelja od 19. 10. – 24. 10. 2025

V okviru mobilnosti sta učitelja pod mentorstvom Steliosa Fanourakisa, lastnika Alatsssi, opazovala in izmenjevala primere dobrih praks na področju gostinstva, gastronomije in dekoracije.

Mobilnost je omogočila:

- spoznavanje drugačnih načinov organizacije dela;
- opazovanje sodobnih pristopov v gastronomiji;
- izmenjavo strokovnih izkušenj s tujim strokovnjakom;
- spoznavanje grške gastronomske tradicije in načinov njene predavitve;
- pridobivanje novih idej za delo z dijaki;
- prenos primerov dobrih praks v praktični pouk.

Cortina'd ampezzo (Italija) – 3 učitelji v terminu od 6. 2. – 20. 2. 2026

V okviru mobilnosti so učitelji opazovali in izmenjevali primere dobrih praks na področju vrhunškega gostinstva, gastronomije in promocije italijanske kakovosti »Made in Italy«.

Poseben poudarek je bil namenjen:

- uporabi in predavitvi vrhunskih italijanskih izdelkov z zaščitenima označbama DOP in IGP;
- pripravi in postrežbi kakovostnih lokalnih živil;
- kombiniranju vrhunskih vin in jedi v okviru VIP-gostinstva na olimpijskih prizoriščih;
- naprednim kulinaričnim tehnikam;
- ohranjanju regionalne gastronomske dediščine;
- organizaciji dela v vrhunskem gostinskem okolju;
- vključevanju trajnostnih pristopov in načela Zero Waste v kuhinjsko poslovanje;
- spoznavanju standardov gostinstva na velikih mednarodnih športnih dogodkih.

Učitelji so tako pridobili nova strokovna znanja, ki jih lahko prenesejo v praktični pouk, priprave na tekmovanja, interesne dejavnosti in posodabljanje kurikulumov.