



[Početna](#) / [Dobra priča](#) / [Život](#) / INKLUIZIJA OSOBA S DOWN SINDROMOM (7):

Kako se zaposliti ako si osoba s invaliditetom: stjecanje zvanja pomoćni kuhar, konobar i slastičar u EU projektu PONOS

Objavljeno: 3. studenoga 2023.

Ažurirano: 3. studenoga, 2023.

INKLUZIJA OSOBA S DOWN SINDROMOM (7): Kako se zaposliti ako si osoba s invaliditetom: stjecanje zvanja pomoćni kuhar, konobar i slastičar u EU projektu PONOS

Tijekom 20 mjeseci EU projekta PONOS koje je provelo Pučko otvoreno učilište Zagreb s ciljem povećanja zapošljivosti osoba s invaliditetom, uvjerenje o svojoj sposobnosti steklo je njih gotovo 50. Desetak ih se već zaposlilo. Petoro ih je dobilo ponudu da ostanu raditi u Batak Grillu i Torterie Macaraon, gdje su odradivali praksu. S njima je radilo 6 mentora, koji kroz ovaj

projekt nisu samo druge učili kako raditi, nego su i se i sami educirali kako da radno mjesto prilagode osobi s invaliditetom koja postane članom njihovog tima.



Projekt PONOS: Praksa u kuvarskom kabinetu Pučkog otvorenog učilišta / Izvor: FB PONOS POU

Prvi program stjecanja kvalifikacija isključivo za osobe s invaliditetom u Pučkom otvorenom učilištu Zagreb

Kako nam objašnjava Zinka Mujkić, voditeljica EU projekata u Pučkom otvorenom učilištu, a rekli bismo i duša ovog inkluzivnog projekta, ovo je prvi puta da je edukacija za stjecanje kvalifikacije u Pučkom otvorenom učilištu Zagreb bila ciljano namijenjena isključivo osobama s invaliditetom.

Obrazovani su po redovnim programima sposobljavanja za zvanja pomoćni konobar, pomoćni kuhar i pomoćni slastičar, a sa stečenim uvjerenjem nakon polaganja završnog ispita novo zvanje upisuje im se u radnu knjižnicu.

– Riječ je o programima sposobljavanja koje i inače provodimo u našem redovnom poslovanju, ali sada su u programu sudjelovale isključivo osobe s invaliditetom, i to s različitim invaliditetima, koji su zapošljivi na takvim radnim mjestima, primjerice Down sindrom, gluhoća, razne intelektualne poteškoće, tjelesni invaliditeti... Toj šarolikoj skupini sa različitim potrebama trebalo se prilagoditi. Zato je poseban dio ovog projekta bilo educiranje nastavnika i mentora koji će raditi s njima o tome kako komunicirati, kako se odnositi i

ponašati s osobom s invaliditetom, kako prenositi znanje, kakva će biti metodologija praktičnog rada... – kaže Zinka Mujkić.



Zinka Mujkić, voditeljica EU projekata u Pučkom otvorenom učilištu Zagreb / Snimio: Mladen Gerovac

Educiranje mentora o tome kako se na radnom mjestu odnosi prema osobama s invaliditetom

Tako su za mentore i nastavnike provedene četiri edukacije. Prvu je edukaciju o komunikaciji s osobama s invaliditetom održala Marica Mirić i njene kolegice i kolege iz Zajednice Saveza osoba s invaliditetom, a zatim je održana pedagoško-andragoška radionica koja se bavila metodologijom prenošenja znanja. Treća je edukacija bila izrada poslovnog modela odnosno prilagodba radne sredine zapošljavanju osoba s invaliditetom.

– Poslovne modele smo radili za poslove u ugostiteljstvu – pomoći kuhar, pomoći slastičar, pomoći roštiljar, ali i pomoći administrator, dakle zanimanja u ugostiteljstvu za koje mi obrazujemo svoje polaznike i u kojem rade naši nastavnici i mentori. Osmišljavali smo model rada koji se može primjeniti kad se osoba s invaliditetom zaposli u restoranu, slastičarnici, hotelu...- kaže Zinka Mujkić.

Restoran „Druga violina“ u Ljubljani u kojem rade štićenici Centra za osposobljavanje, rad i zaštitu Draga

Četvrta provedena edukacija je bilo je studijsko putovanje u Ljubljanu gdje su posjetili Centar za osposobljavanje, rad i zaštitu Dolfke Boštjančič- CUDV Draga kao primjer dobre prakse. Upoznali su se s visokim standardom društvene skrbi o osobama s intelektualnim i psihičkim poteškoćama u susjednoj Sloveniji i posjetili restoran „Druga violina“ u centru Ljubljane u kojem rade štićenici centra Draga.

U restoranu Druga violina u Ljubljani / Izvor: FB Restoran Druga violina

– Svima nam je to bilo fascinantno iskustvo. To je golemi kompleks u prirodi, s kućama u kojima štićenici žive u zajedničkom stanovanju s asistentima, školuju se, imaju terapije, primjerice terapije konjima... Neke stvari koje sam tamo vidjela, u Hrvatskoj nisam niti čula da postoje. Jedno savršeno mjesto u prirodi, s vrtovima, životinjama... Praksu odradjuju u restoranu „Druga violina“, koji je ljetos proslavio već 11 godina rada. Imaju krasnu terasu te nekoliko stolova unutra, i veoma su popularni. Imaju i goste koji ciljano dolaze baš u taj restoran kako bi podržali rad osoba s invaliditetom. Imaju i zaposlene strance, tako da je taj restoran inkluzivan u svakom pogledu. Važnost tog restorana nije samo u tome da osobe s invaliditetom ovdje idu na praksu nego i da se nauče raditi, da komuniciraju s ljudima, da razvijaju svoje vještine, da razvijaju osjećaj vlastite vrijednosti, da zarade svoj džeparac s kojim će onda i naučiti

upravljati. Podršku im daju mentori i zaposlenici, a mi smo svi primijetili da to za njih nije običan posao nego da im je to poziv u kojem su jako emotivno angažirani. Proteklih godina dana upravljanje restoranom i rad s ekipom preuzeo je jedan mladi čovjek, Blaž. On nam je govorio o tome koliko ga taj posao ispunjava, jer se osjeća kao da je dio nečeg većeg od sebe. U tome se s njim slažem i na takav način sam i ja pristupila svom poslu na projektu PONOS. Bez sažaljenja ili humanitarnog pristupa. Vidiš osobu, vidiš njene mogućnosti i tako se ponašaš. I ponekad bude teško. Ali što ako je teško? Treba to raditi – veli Zinka.

Dojmio ju se i način kako je organiziran restoran. Primjerice, na stolovima su obilježja s brojem stola, a uz broj su slike nekog voća, jer je osobi s invaliditetom lakše zapamtiti da jelo treba odnijeti na, primjerice, stol s kruškom nego na stol četiri. Na meniju i podmetačima za hranu ispričana je priča o restoranu, o tome što i kako rade. Tu je i objašnjenje zašto se restoran zove baš „Druga violina“. Inspiracija je bila druga violina u orkestru. Prva violina je najvažnija, ona je ta koja se ističe i čuje, dok je druga violina u pozadini. Ali, bez te pozadine prva violina ne može svirati.

– Tako su i osobe s invaliditetom članovi našeg društva koji su marginalizirani, ali su dio našeg društva i dio tog orkestra, i bez njih ne možemo svirati. Mene je to oduševilo – kaže Zinka Mujkić, kojoj je projekt PONOS postao više od posla, jedno transformativno životno iskustvo.

Transformativno životno iskustvo s puno emocija u kuharskom kabinetu Pučkog otvorenog učilišta Zagreb /
Izvor: FB PONOS POU

***„Draže mi je raditi s osobama s Down sindromom i intelektualnim
poteškoćama jer ne lažu, sve je kod njih iskreno i otvoreno“***

– Kad smo pokrenuli ovaj projekt, nismo niti znali što nas sve očekuje. Kako bismo i mogli poznavati preko pedeset osoba koje će uči u osposobljavanje

od kojih je svaka posebna priča, a većina je dolazila u pravnji roditelja. Ja sam dirnuta i tim ljudima i našim projektom i našim odnosima. Čujemo se svakodnevno, i vezano uz projekt i mimo projekta. Ne mogu ništa što sam do sada radila usporediti s tim. Draže mi je raditi s osobama s Down sindromom i intelektualnim teškoćama, jer one ne lažu. Sve je kod njih vrlo iskreno, otvoreno, svoje potrebe izražavaju vrlo direktno. I na praksi kod Batak Grilla i Torterie Macaron tako je bilo različitih i smiješnih situacija. Svaka čast našim mentorima i partnerima jer su se snalazili u situacijama za koje ih nitko nije mogao pripremiti, a sve je prošlo odlično. I nikada niti jedan roditelj nije zvao niti se itko žalio da je bilo nekih problema. Kroz projekt nam je bilo zadano uključiti 6 mentora na Učilištu i kod poslodavaca, ali smo ih uključili više od 10, osobito kod poslodavaca kako bismo imali njih koji će moći u svojim timovima prenijeti stečeno znanje. I Batak Grill i Torterie Macaron dio su grupacije Victus u kojem su visoki standardi organizacije rada i pripreme hrane, visoki standardi u međuljudskim odnosima i komunikaciji, razvijen je odjel za ljudske resurse i kulturu organizacije, a u projekt „PONOS“ bila je uključena i Iva Bihler Nađ, voditeljica ljudskih potencijala u Batak Grillu.

Dvostruka satnica prakse kako bi bilo dovoljno vremena da sve savladaju

Programi osposobljavanja za osobe s invaliditetom u projektu „PONOS“ imali su sljedeće satnice: za pomoćnog kuhara 152 sata, a za pomoćnog slastičara i konobara 160 sata.

– Izvedenu satnicu smo i povećali. Primjerice, kod kuhara je praktični dio 92 sata, a ostalo su teorija i vježbe. Mi smo te vježbe pridodali na praktičnu nastavu, pa su oni kod poslodavca na praktičnu nastavu išli ukupno 116 sati. Uz to su isti broj sati prakse odradili i u našem kuharskom kabinetu. Poanta duple prakse bila je u tome da im se da dovoljno vremena da sve savladaju. Tako da su imali i mogućnost da više puta ponavljaju iste radnje, ali i da upoznaju više različitih radnji. Na proizvodnoj praksi kod partnera radili su jednostavne poslove u pripremnom proizvodnom procesu, primjerice guljenje i pripremanje povrća, a kod nas u učilištu su pripremali jela od početka do kraja,

tako da znaju jelo sami složiti. To im je odgovaralo jer su na praksi kod poslodavca tako učili kako je stvarno raditi negdje u restoranu, u proizvodnji, a ovdje su iskusili cijeli proces pripreme hrane. Uvijek se pripremalo i slano i slatko, što bi se na kraju i evaluiralo. Konobari bi prostrli stol, složili pribor i posluživali jelo koje su kuhari i slastičari skuhali. I tada bismo se uz jelo i svi družili. Na kraju, kad imamo podjelu uvjerenja, organiziramo domjenak za koji ne naručujemo ketering, nego polaznici sami priteže slana i slatka jela koja će se poslužiti, a konobari poslužuju jela i pića. Slažu švedski stol, dekoriraju ga, konobari poslužuju pića, i uglavnom budu jako sretni kad se to događa jer su sve to oni napravili. Naravno, uvijek uz mentora koji ih usmjerava i nadgleda njihov rad.

Na proslavi završetka osposobljavanja polaznika prve grupe u EU projektu PONOS / Izvor: FB PONOS POU



Ketering koji su osposobljeni polaznici prve grupe sami pripremili / Izvor: PONOS POU

Kristijan Burušić se obrazovao za pomoćnog konobara u okviru projekta Ponos Pučkog otvorenog učilišta u Zagrebu /Izvor: FB PONOS POU

Ugovor o radu i plaću već ima skoro 10 osoba s invaliditetom osposobljenih u projektu PONOS

Uz samo osposobljavanje za rad u zanimanju koje su odabrali, učilo ih se i drugim vještinama koje će im pomoći prilikom nalaženja posla, primjerice

jačanje psihosocijalnih vještina i razvoj digitalnih kompetencija, uključivši radionice rada na računalima, mobitelima, e-građanin – osnovno što svima danas treba u svakodnevnom životu.

– U okviru jačanja psihosocijalnih vještina radili su na jačanju samopouzdanja, učili kako se predstaviti poslodavcu, kako tražiti posao, kako se oslobođiti nekih svojih strahova i sumnji, kako definirati što žele raditi u životu, kako vide sebe, kako doći do toga da ostvaruju svoje ciljeve... Crtali su mentalne mape, radili planove, vježbali pisanje životopisa. Uz to su se i svi međusobno upoznali, a cilj nam je bio da se međusobno povežu i da jedan drugome pomažu. Cijelo vrijeme sam ih ohrabrilala da budu aktivni, da se javljaju na oglase za posao. I tako se jedan naš polaznik već zaposlio na pečenju Fornettija, jedna polaznica je u dogovorima da radi kao pomoćna kuharica u školi... Nemam u ovom trenutku točan broj, ali mislim da se oko 10 osoba koje su sposobljene u ovom projektu zaposlilo. To je i bio naš cilj, jer zakonodavac je omogućio da mogu raditi do 4 sata dnevno bez gubitka statusa osobe s invaliditetom i prava iz sustava socijalne skrbi. Ima udruga koje im nude razne radne aktivnosti, pa rade u DM-u, Orbicu ili Žapcu po 2-3 sata dnevno, ali nemaju ugovor o radu i svoju plaću, nego se sklapa ugovor između poslodavca i udruge, poslodavac plaća udruzi, a onda udruga daje džeparac toj osobi. Ovdje je krajnji cilj da imaju ugovor o radu s plaćom, da se uključe u ritam normalnog, svakodnevnog života – zaključuje naša sugovornica Zinka Mujkić.

Piše: Leon Tiska

Fotografije: Mladen Gerovac i FB PONOS PUO i Restorana "Druga violina"

Tekst je objavljen u sklopu projekta "Inkluzija osoba s Down sindromom u Hrvatskoj" uz potporu Agencije za elektroničke medije za kvalitetno novinarstvo.