



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



## WRAŻENIA UCZESTNIKÓW PROJEKTU POWER *Hiszpański staż drogą do kariery* Z POBYTU NA STAŻU W WALRNCJI 11.09.- 06.10.2018

Co mi dał staż w Hiszpanii w ramach projektu POWER *Hiszpański staż drogą do kariery*? To pytanie, na które jest odpowiedzi kilka. Zaczynając od początku całej przygody ze stażem to oczywiście nauka nowego języka. Nie znam go bardzo dobrze czy nawet dobrze, ale mam podstawy, które poszerzam tutaj na miejscu i staram się ile mogę rozmawiać w tym języku. Kolejną odpowiedzią na to pytanie jest poznanie nowych ludzi, znajomych ze szkoły i kucharzy, którzy są dla mnie dużym wsparciem i oderwaniem od tęsknoty za domem. Każdy każdego w grupie wspiera ile może. Mimo zgrzytów i robienia sobie na przekór czy też drobnych sprzeczek, wiem, że mogę na nich liczyć kiedy będę mieć zły dzień czy zły humor. Nauka pracy w grupie, nie zawsze bywa łatwa, ale wtedy nadchodzi czas na kompromis, rozmowa zamiast krzyku i kłótni. Następnymi rzeczami, które mnie wręcz fascynują są kultura, tradycje i otwartość na inne narody, i to jak każdy napotkany tu przeze mnie człowiek darzy sympatią innych. Powitania tu wyglądają w taki sposób, że naprawdę wiesz, że ktoś cieszy się, że jesteś. Pożegnania, o ile można, zawsze są z zaznaczeniem dnia ponownego spotkania i zawsze dodaje się życzenie miłego wieczoru, albo dnia, czy też tygodnia, po prostu miłego życia. Hiszpanie mają w sobie wiele życzliwości i spokoju, oni nie pędzą, na wszystko mają czas, są spokojniejsi. Gdy coś na kuchni nie wyjdzie nikt nie krzyczy, powie, że nic się nie stało, że wszystko jest kwestią praktyki i prosi by robić to dalej żeby ćwiczyć i stawać się coraz lepszym, uczą wiary w siebie i w swoje możliwości. Uczą nietuzinkowego wykorzystania surowców np. kręgosłupy sardynek są używane do przystawki, stanowią jej pyszną, chrupiącą część i jednocześnie są jej ozdobą. Kiedy kucharze na moich praktykach widzą, że coś jest nie tak od razu pytają czy wszystko w porządku, bardzo się przejmują samopoczuciem i zdrowiem. Dają drugiego człowieka bardzo dużą empatią. Jestem wręcz zauroczona, że Hiszpanie za każdą małą rzecz dziękują, słowo które słyszę tu najczęściej to po prostu GRACIAS; niewielka rzecz, a sprawia, że od razu patrzy się inaczej na świat i pojawia się po prostu uśmiech na twarzy.



Ważną rzeczą której się tu uczę to samodzielność, robię sama zakupy spożywcze, gospodaruje zupełnie inaczej pieniędzmi niż w domu. Nauczyłam się oszczędzać i wiem ile kosztuje życie. Pranie, dbanie o to żeby mieć czyste kitle, zapaski, codzienne ubrania i tak w kółko codzienne pranie, odplamianie, składanie,



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



prasowanie, wieszanie, itd dużo pracy żeby wyglądać schludnie i porządnie. Codziennie pamiętam żeby pościelić łóżko, uczę się systematyczności, która chce

kontynuować dalej w domu. Nigdy nie byłam tak długi czas poza domem, tak daleko od rodziców, przyjaciół. Tu uświadamiam sobie z każdym dniem jak moi najbliżsi są dla mnie ważni, jak bardzo ich kocham, jak wszystko co mam wokół siebie jest ważne i, że muszę to doceniać. Uwielbiam to miejsce, bardzo mi się podoba jednak jak pisze o rodzinie, płaczę i wtedy właśnie ktoś przytuli i pocieszy. Jest to staż w Hiszpanii, staż na kuchni, a mimo nauki nowych sztuczek kulinarnych, uczę się jeszcze wiele, o wiele więcej przydatnych mi rzeczy. Doświadczam czegoś niezwykłego, czegoś co otwiera mi nowe możliwości, co też daje mi możliwość poznania siebie lepiej i pokazuje jak bardzo ważni są inni ludzie w życiu, jak ważni są najbliżsi i zwykła rozmowa z nimi. Jestem w połowie stażu, a nauczyłam się już tak wiele i wiem, że nauczę się jeszcze więcej i poznam kolejne cudowne zwyczaje Hiszpanów.



Kinga Piotrowska, technik żywienia i usług gastronomicznych, kl. III L, restauracja El Poblet

Podczas pobytu w Hiszpanii dzięki udziałowi w projekcie *POWER Hiszpański staż drogą do kariery* odbywam staż w Hotel Hospes Palau de la Mar. Staż odbywam w kuchni, gdzie nabywam wiele przydatnych umiejętności dzięki którym w przyszłości będę mogła wykorzystać. W pewnym stopniu poznałam działanie całej kuchni od wewnątrz. Czas trwania praktyki spędzam w miłej atmosferze z fajnymi ludźmi. Pracownicy kuchni byli wyrozumiali, gdy była potrzeba służyli pomocą i zawsze można się ich o wszystko spytać. Restauracja w tym hotelu jest bardzo często odwiedzana, co umożliwia poznanie nowych procesów gotowania. Praktyki były przeprowadzone w sposób profesjonalny i zorganizowany i będę je miło wspominać na pewno wiedza zdobyta bardzo przyda mi się w życiu, pracownicy naprawdę byli jak rodzina to pokazuje że tak trudna praca nie przeszkadza w tym by była bardzo fajna atmosfera i praca. Każdemu polecam taki wyjazd bo dzięki niemu można zdobyć dużą wiedzę na temat kuchni smaku i innych ważnych rzeczy. Najważniejsze jest to by się nie poddawać, bo to nie ma sensu jest to bardzo ciężki zawód ale też bardzo przyjemny, gdy spędza się czas z miłym towarzystwem nie myśli się o tym, że chce się do domu lub że jest się bardzo zmęczonym. Początki zawsze są trudne sama o tym wiem ale ja właśnie się nie poddałam, przestałam myśleć i teraz naprawdę chciała bym zostać tam dłużej.

Nicole Bronikowska, Hotel Hospes Palau de la Mar, kucharz, kl III F



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Minęły już ponad dwa tygodnie od kiedy przyjechałam do Walencji, pięknego miasta w słonecznej Hiszpanii w ramach projektu PO WER 2017 *Hiszpański staż drogą do kariery*. Swoją staż zawodowy, odbywam w hotelu Sweet Hotel Renasa. Jest to nieduży hotel położony w otoczeniu szkół i uniwersytetów Walencji. W trakcie tych niemal trzech tygodni pracowałam już w dziale housekeepingu oraz restauracji hotelowej. Poznałam wiele przemyśłych, otwartych i niesamowicie doświadczonych ludzi, to dzięki nim praca staje się tak przyjemna, a czas szybko leci. Pomimo, że Hiszpanie mają inny rytm pracy, odnalazłam się tu znakomicie.



W zaledwie dwa dni nauczyłam się jak idealnie pościelić łóżko czy posprzątać jednostkę mieszkalną, aby gość czuł się „u nas” jak najlepiej. Poznałam także nowe metody serwowania śniadań. Przyjeżdżając tu, bardzo bałam się bariery językowej, ale był to niepotrzebny strach. Zespół z którym dane mi jest pracować, uczy mnie wielu nowych rzeczy, jak i wyjaśnia wszystko w swoim ojczystym języku - hiszpańskim, a jeśli czegoś nie mogę zrozumieć, choć jest to rzadka sytuacja, wspomagają się językiem angielskim, a wtedy zawsze rozumiemy się doskonale. Sam kontakt z gośćmi restauracji jest kolejnym wyzwaniem. Polubiłam bardzo tutejszych mieszkańców. Nie da się przejść obok nich czy też podać im zamówienia bez pytania mnie co u mnie, czy jak się czuje, a kiedy tylko dowiadują się, że jestem z Polski, rozmowa jest kontynuowana. Uśmiech nie znika z mojej twarzy kiedy tu jestem. Zarówno podczas pracy jak i w czasie wolnym. Wraz z grupą staramy się wykorzystać każdą chwilę, aby jak najlepiej poznać to piękne miasto. Spacerowanie stało się naszą codziennością i wbrew pozorom, odpoczynkiem po pracy. Już teraz czuję, że ciężko mi będzie stąd wyjechać, pożegnać się z miastem czy załogą hotelową. Mam nadzieję, że będzie mi dane tu jeszcze wrócić, aczkolwiek wiem, że miesięczny pobyt tu, zostanie w moich wspomnieniach już na zawsze.

Klaudia Goździak, Sweet Hotel Renasa, technik hotelarstwa, kl III B

Jestem w trakcie odbywania praktyk w Hiszpanii. Po 2 tygodniach śmiało mogę stwierdzić, że uczestnictwo w projekcie PO WER *Hiszpański staż drogą do kariery* było trafną decyzją. W Hotelu Checkin Valencia nauczyłam się wielu nowych rzeczy związanych z serwowaniem i przyrządzaniem dań oraz napojów. Staż odbywam na serwisie porannym, na którym nakrywam stoliki, sprzątam je oraz uzupełniam bufet śniadaniowy. Pracuję również na drugiej zmianie, czyli za barem. Wraz z barmanką





**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



obsługuję gości oraz przyrządzam dla nich dania oraz napoje, są to najczęściej paellę oraz Aqua de Valencia, czyli tutejszy drink, którego dzięki stażowi nauczyłam się przyrządzić. Podczas pracy na obu zmianach nauczyłam się porozumieć z gośćmi po hiszpańsku oraz angielsku. Dzięki stażowi potrafię poradzić sobie z różnymi charakterami gości. Poznałam tutaj wielu życzliwych i wspaniałych ludzi. Droga do hotelu zajmuje mi około 25 minut. Podczas projektu nie brakuje atrakcji w formie poznawania kultury Walencji oraz innych miast Hiszpanii. Wraz z nauczycielami byliśmy ostatnio w oceanarium w Walencji, gdzie można było zobaczyć występy delfinów, które zostały uratowane przez pracowników tego ośrodka. Byliśmy również w miasteczku Cuenca, które jest oddalone od głównych dróg i jest usytuowane nad przepaścią dwóch rzek. Mamy również czas wolny w którym możemy pojechać nad morze oraz poznawać tutejsze smaki potraw. Pogoda jest piękna, codziennie świeci słońce i jest około 30 stopni. Z dnia na dzień czuję się tutaj coraz bardziej jak w domu i nie mogę sobie wyobrazić że za 2 tygodnie będę musiała wrócić do rzeczywistości związanej ze szkołą oraz z obowiązkami w Polsce. Polecam każdemu wziąć udział w takim projekcie, gdyż jest to nowe doświadczenie i dodatkowa praktyka. Podczas całego wyjazdu panuje przemiła atmosfera, którą sami staramy się tworzyć.



Wiktorii Gołębiewskiej, Hotel Chek-in Valencia, technik kelner, kl III C

Dziś zaczął się trzeci tydzień odkąd odbywam staż w Hiszpanii w ramach projektu „PO WER 2017 *Hiszpański staż drogą do kariery*. Zostałam przydzielona do 4-gwiazdkowego hotelu „Neptuno” znajdującego się na samym początku piaszczystej plaży 4 kilometry od centrum Walencji. Po tym czasie śmiało mogę stwierdzić, że wzięcie udziału w tym projekcie jest czymś niezwykłym i kompletnie nowym w moim życiu. Pracownicy hotelu bardzo chętnie we wszystkim mi pomagają, starają się aby atmosfera między nami była przyjemna. Te 2 tygodnie wspominam bardzo miło, miałam przyjemność spróbować swoich sił i nauczyć się mnóstwo nowych rzeczy w dziale housekeepingu. Poznałam tam ciekawe oraz odmienne niż podczas dotychczasowych praktyk w Polsce- kryteria i standardy jakim musi odpowiadać posprzątaný pokój w walencjańskim hotelu. Mottem przewodnim „Neptuno” jest nie ilość a jakość, dlatego panie sprzątające robią wszystko dokładnie i starannie. Dzięki temu, że moje opiekunki nie mówią biegle po angielsku byłam bardzo szczęśliwa mogąc wykorzystać mój zasób słownictwa oraz wiedzę zdobytą na lekcjach hiszpańskiego. Niesamowicie dużo było na początku trudności ale po kilku dniach poszło jak z płatka. Panie nabrały do mnie zaufania i wiedziały, że jeśli o coś mnie



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



poproszą stanę na rękach, żeby dotrzymać obietnicy, dlatego traktowały mnie po koleżeńsku i nie było między nami żadnych nieporozumień. Dzisiejszy dzień był dniem, w którym zaczęłam pracować za barem oraz jako kelnerka na śniadaniach. Ogromnie mi się to spodobało. Większość pracowników jest niewiele starsza ode mnie, mieliśmy mnóstwo tematów do rozmów. Przez cały dzień przyglądałam się z uwagą każdej czynności i słuchałam rad co robić i jak robić, aby wszystko było tak jak być powinno. Mogłam wykonać kilka zamówień pod ich nadzorem, co może nie wyszło mi idealnie, ale nie gniewali się na mnie tylko pokazywali mi jeszcze raz i jeszcze raz aż w końcu zapamiętałam i mogłam to powtórzyć. Szczęśliwie patrzę na drugą połowę moich praktyk w Hiszpanii, początek już za mną teraz będzie już tylko lepiej.



Dzięki tym praktykom przezwyciężyłam swój lęk przed zmianami oraz przed podejmowaniem decyzji, przełamalam również swoją barierę językową, która utrudniała mi kontakty z innymi narodami. Mam okazję sprawdzić jak poradzę sobie w dorosłym życiu.

Agata Majka, Hotel Neptuno, technik hotelarstwa kl III B

Jestem uczestnikiem staży zawodowych w ramach projektu POWER VET *Hiszpański staż drogą do kariery* odbywających się w Walencji. Po upływie 2 tygodni, mogę stwierdzić, że wzięcie udziału w tym projekcie było całkowicie trafne. Odbywam staż w Sweet Hotel Renasa, klimatyczny 3 gwiazdkowy hotel blisko centrum miasta. Pracując w bufecie śniadaniowym nauczyłam się wiele przydatnych rzeczy oraz całkiem odmiennego trybu pracy niż w Polsce. Pozwoliło mi to zdobyć dodatkowe doświadczenie zawodowe będące bodźcem do dalszego kształcenia się w sferze zawodowej jakim jest hotelarstwo. Będąc w drugim dziale podczas praktyk jakim był housekeeping również miałam okazję do pracy w innym trybie i w innym tempie.

Praca w Hiszpanii jest definitywnie bardziej spokojna od tej której znałam dzięki praktykom w polskim hotelu. Niewielkie rzeczy różniące się pomiędzy tym działem w hiszpańskim i polskim hotelu pozwoliło na nabranie doświadczenia w kwestii dbania o jednostki mieszkalne w hotelu. Mogę stwierdzić z pełnym przekonaniem, że po miesięcznych praktykach w pięknym hiszpańskim mieście jakim jest Walencja moje umiejętności zawodowe oraz kompetencje wzrosły znacznie a moje doświadczenie z kulturą i językiem hiszpańskim oceniam bardzo pozytywnie.

Weronika Burzyńska, Sweet Hotel Renasa, technik hotelarstwa, kl III B



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Za nami trzeci tydzień praktyk w ramach projektu PO WER *Hiszpański staż drogą do kariery*. Pomyśleć tylko, że niedawno wsiadałam do samolotu nie wiedząc co mnie czeka, a zaraz z wielkim smutkiem muszę opuścić to niesamowite miejsce. Walencja to piękne miasto z cudowną atmosferą. Codziennie odkrywam nowe zakątki, zabytki i restauracje z moimi rówieśnikami z pokoju i jestem zachwycona. Jest tu mnóstwo zieleni w postaci parków, które są idealnym miejscem na odpoczynek po pracy jak i w dni wolne. Tak ciepłe i pełne energii miasto sprawia, że każdy dzień jest piękniejszy i z wielką chęcią i podekscytowaniem każdego ranka idę na praktyki. Moim miejscem praktyk jest MYR Plaza Mercado Hotel & SPA gdzie codziennie zdobywam nowe umiejętności. Do hotelu mam 15 minut spacerkiem i mogę podziwiać jak Walencja budzi się do życia.



Pierwsze dwa tygodnie spędziłam w hotelowej restauracji pracując z najlepszym zespołem na świecie. Od 8 do 11 zajmowałam się przygotowaniem kaw, herbat i soków dla gości a także donoszeniem potraw na bufet śniadaniowy. Popołudniami jako kelnerka roznosiłam zamówione rzeczy przez gości i zbierałam brudne naczynia dbając o porządek w całej restauracji. W bardzo krótkim czasie nauczyłam się podstawowych słówek w języku hiszpańskim pomocnych mi przy pracy a także funkcjonowania całej restauracji. Mimo bariery językowej dogaduje się ze wszystkimi w języku angielskim jak i języku hiszpańskim.

Minął już tydzień pracy w dziale housekeepingu i jestem bardzo mile zaskoczona. Wszyscy są bardzo sympatyczni i pełni energii. Pomagają mi i chwalą. W kilka dni nauczyłam się całego systemu sprzątanía pokoi jak i obiektu hotelowego. Mam nadzieję, że kolejne dni będą takie same a nawet i lepsze. Mój pobyt tutaj uważam za istotny w kontekście mojej dalszej przyszłości zarówno zawodowej jak i prywatnej. To ogromna przyjemność móc uczestniczyć w tym projekcie, poznawać nowych ludzi, nową, inną kulturę, poznać bliżej ludzi których już znam tj. innych uczestników projektu, a także siebie i swoje możliwości.

Bardzo się cieszę, że dostałam szansę przyjazdu do Walencji, a także okazję do zdobywania wspomnień, którymi będę mogła dzielić się zarówno z kolejnymi praktykantami jak i swoimi najbliższymi.

Wiktoria Ciejka, Plaza Mercado Hotel & SPA, technik hotelarstwa, kl III A

Za mną już połowa praktyk zawodowych w Hiszpanii, w ramach projektu PO WER *Hiszpański staż drogą do kariery*. Czas minął tak szybko, że aż ciężko mi w to





**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



uwierzyć. Jeszcze cała masa czerpania wiedzy przede mną, jednak już teraz przyswoiłam dużo umiejętności przydatnych kucharzowi. Dzięki wykwalifikowanemu

personelowi w restauracji LA ADUANA wiem jak poprawnie zorganizować sobie czas i miejsce pracy, dbać o porządek na stanowisku, co jest ciężką lecz bardzo ważną sprawą i cały czas nabywam nowe doświadczenia związane z lokalną kuchnią. Jest to niepowtarzalna szansa do nauki nowych smaków. Takie dania jak pallella czy patatas bravas z tutejszym sosem to obłęd! Najlepsze jest to, że od podstaw uczymy się przyrządzania tych smakołyków od podstaw. Codziennie pracuję w międzynarodowym zespole, co daje mi możliwość wykorzystania w praktyce języka angielskiego i hiszpańskiego, zarówno w pracy jak i w czasie wolnym zwiedzając piękne uliczki Walencji. Mój szef i cała załoga są bardzo otwarci oraz wyrozumiali, wybaczą błędy i są zawsze skorzy do pomocy. Dwa tygodnie które już za mną były dla mnie pełne nowych wyzwań i doświadczeń, dają mi siłę do dalszego działania i dzięki nim czekam z niecierpliwością co przyniosą mi kolejne wspaniałe dni pobytu w Hiszpanii.



Patrycja Tobolska, La Aduana, technik żywienia i usług gastronomicznych, kl III N

Nie mogę uwierzyć, ale minęło już prawie trzy tygodnie praktyk w ramach projektu PO WER – *Hiszpański staż drogą do kariery*. Niesamowite uczucie, ponieważ ciągle czuje się jakby to wszystko dopiero się zaczęło. Nasz przyjazd odbył się bez większych komplikacji mimo, że zbiórkę w Gdańsku na lotnisku mieliśmy o 3 rano. Pierwsze chwile w Walencji odbyły się na poszukiwaniu sklepu, ponieważ każdy z nas uwielbia jeść i jest to podstawa przetrwania. Oczywiście wraz z naszym „tata” i „mama” czyli naszymi nauczycielami zgubiliśmy drogę i mały wypad na zakupy zmienił się w małą pielgrzymkę ☺.

Następnego dnia odbył się pierwszy czas praktyk. Po przyjeździe do restauracji „Restaurante Luxor” przywitała mnie załoga prawie kompletnie nie mówiąca po angielsku, co było wielkim utrudnieniem, lecz pierwsze polecenie pokazane mi na migi zrozumiałem bez problemu, zacząłem obierać ziemniaki. Następne dni upływały na poznawaniu się z ekipą, z zasadami pracy w innym kraju oraz wykonywaniem z kucharzami codziennych lunchy oraz wydawaniu śniadań. Najciekawszą rzeczą którą przygotowywałem był krem z gotowanych ziemniaków z oliwą truflową oraz siekanymi krewetkami z pietruszką, czosnkiem i cebulą. Już po pierwszych 3 dniach kucharze pozwolili mi wydawać razem z nimi posiłki i nie było taryfy ulgowej, ponieważ polecenia wydawane były w języku hiszpańskim. Po pierwszym tygodniu, szef kuchni



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



zaczął zadawać mi pytania pod kątem smaku oraz ułożenia dań, więc myślę, że szybko pokazałem się z dobrej strony oraz obdarzyli mnie zaufaniem z czego się bardzo cieszę. Odbywam praktyki również w drugiej restauracji naszego właściciela, z którym miałem okazję gotować dzięki czemu nauczyłem się wielu rzeczy, ponieważ jest on szefem kuchni od wielu lat i ma ogromną wiedzę a ja miałem przyjemność gotować obok niego „nóż w nóż”. W ciągu tych prawie trzech tygodni spędziłem wiele czasu z mieszkańcami mojego pokoju numer 11. W tym czasie odwiedziliśmy mnóstwo, naprawdę mnóstwo przeróżnych restauracji, barów oraz innych miejsc, w których spędzaliśmy wspaniale czas. Byliśmy np. w Oceanarium, które jest zabójczo piękne i zrobiło na nas ogromne wrażenie, tak samo jak wycieczka do Cuenca oraz obserwacja miasta z najwyższych wież.



Są to moje najlepiej spędzone 3 tygodnie mimo, że pojawiały się różne przeciwności takie jak wspólne kłótnie z kolegami i koleżankami o kawę lub jajecznicę, co jest myślę normalne podczas takiego czasu którego ze sobą spędzamy.

Śmiało mogę powiedzieć że jeszcze nie opuściłem tego miejsca a już planuję powrót mimo lekkiej tęsknoty do domu oraz zmęczenia wiem, że nie żałuję tego wyjazdu przez ani sekundę.

Bartek Krajewski, Resturante Luxor, technik żywienia i usług gastronomicznych, kl III N

Staż w Hiszpanii w ramach projektu POWER *Hiszpańskie staże drogą do kariery* powoduje u mnie wielką radość, ponieważ mogę poznawać nowe dla mnie rzeczy i osoby oraz czerpać od nich ogrom wiedzy. Trafiłam do Restauracji Contrapunto Les Arts o pięknym otoczeniu tak zwanego Miasteczka Sztuki i Nauki, które mieści się w centrum kulturowym Walencji. Poznaję tam mnóstwo produktów i dań, o których dotychczas nie miałam pojęcia oraz nowe połączenia smakowe, przy których pomysły na tworzenie potraw same przychodzą do głowy. Dowiaduję się również o odmiennych technikach przyrządzania rozmaitych rzeczy jak i sekretnych czynnościach dzięki czemu gotowanie staje się przyjemniejsze i łatwiejsze. To powoduje, że nabieram większej pewności siebie jako przyszły kucharz i czuję, że drzwi stoją przede mną otworem. Minęły tylko dwa tygodnie a ja z pracownikami zakładu traktujemy siebie nie tylko jak współpracownicy lecz jak rodzina dzięki radosnej atmosferze na kuchni jak i temu iż każdy jest pomocny, miły ,chwali każdą czynność jaką się wykonało od obróbki wstępnej do wydawania dań, a w wolnych chwilach często spędzamy razem czas śmiejąc się i poznając zakamarki pięknego





**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



miasta jakim jest Walencja. Bariery językowe są nam obce gdyż świetnie dogadujemy się w języku angielskim, hiszpańskim lub tak zwanym na migi co często prowadzi nas do śmiechu lecz pozwala nam je doskonalić nie tylko w pracy ale również podczas wycieczek kulturowych po mieście jak i jego okolicach organizowanych dzięki projektowi. Mam wrażenie, że to już koniec tego przepięknego wyjazdu gdyż czas leci bardzo szybko, a dni przelatują mi między palcami. Mimo tego jestem pełna wigoru i gotowa do pracy przez następne dwa tygodnie i wiem że odwiedzę to miasto i nowo poznanych przyjaciół jeszcze nie jeden raz.

Sylwia Karuse, Contrapunto Les Arts, technik żywienia i usług gastronomicznych, kl III N



Właśnie zaczął się 3 tydzień pobytu w Walencji w ramach projektu *POWER Hiszpański staż drogą do kariery*. Udział w projekcie i staż w Hiszpanii są dla mnie wielką szansą do polepszenia moich umiejętności zawodowych oraz językowych. Praktyki odbywam w restauracji MercatBar. Podczas praktyk zdobywam nowe umiejętności łączenia różnych smaków, pracy na produktach, które w Polsce nie są tak świeże oraz poznawania innej kultury. Załoga pokazuje mi nowe sposoby podawania dań. Pomimo bariery językowej rozumiemy się. Kucharze w mojej restauracji to prawdziwa skarbnica wiedzy. Po praktykach razem z innymi uczestnikami stażu wychodzimy zwiedzać urokliwe zakątki Walencji. Pomimo zmęczenia nie wyobrażam sobie nie wyjść, ponieważ tak wiele można stracić siedząc w pokoju: nie zobaczyć tylu ciekawych, miejsc, nie zjeść dobrych rzeczy w restauracjach. Nauczyciele pokazują nam interesujące zakątki, zabierają nas do wielu ciekawych miejsc na przykład do Cuenca, która jest wspaniałym miejscem z interesującą historią. Przewodnik pokazał wiele miejsc opowiadał, wiele ciekawostek. Pokazał nam gdzie zaczyna się bieg byków podczas czterodniowego święta miasta. Mogę śmiało stwierdzić, że zgłoszenie się do tego projektu to najlepsze co zrobiłem, pomimo całego stresu związanego z rekrutacją i że nie dam rady na praktykach, to nie żałuję tej decyzji.

Maksymilian Bronk, MercatBar, technik żywienia i usług gastronomicznych, kl III L



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Minęły już 3 tygodnie tego wspaniałego wyjazdu w ramach projektu PO WER *Hiszpański staż drogą do kariery* i już po tym czasie mogę powiedzieć, że czas spędzony w Walencji nie poszedł na marne. Smutno mi na myśl, że już niedługo musimy wyjeżdżać. Na wyjeździe znaleźli się wspaniali ludzie, których bardzo mocno lubię. Klimat, który tu jest oraz przepiękne krajobrazy sprawiają, że chce się tu mieszkać. Odbywam praktyki w hotelu Hospes Palau de la Mar w restauracji. Jest to miejsce, gdzie pracują niesamowici kucharze z ogromną wiedzą zawodową, niektórzy mówią na to miejsce, że jest to kuchnia hiszpańska z twistem. Każde danie jest ciekawe i warto się dowiedzieć jak zostało przyrządzone. Potrafią nauczyć bardzo przydatnych rzeczy, ale również zawsze pomagają jak tylko mogą. Większość osób pracujących tam zna tylko język hiszpański, jednak nie przeszkadza to aż tak bardzo jak myślałam w pracy.



Jeśli chodzi o czas wolny to byliśmy m.in. nad morzem, w Oceanarium, jak i zwiedzaliśmy całe miasto. Każda z tych wycieczek była wspaniała i nie do zapomnienia. Na sam koniec apeluję do wszystkich aby spróbowali swoich sił i zgłaszali się do następnego takiego projektu bo może to właśnie praktyki w Hiszpanii odmieniają wasze życie. A może otworzycie wiele nowych drzwi w przyszłości. Polecam staż tutaj z całego serca.

Patrycja Kałędkowska, Hospes, Palau de la Mar, technik żywienia i usług gastronomicznych, kl III N

Odbywam praktykę w restauracji Puerta del Mar Valencia, dzięki udziałowi w projekcie PO WER *Hiszpański staż drogą do kariery*. Miejsce to znajduje się 20 minut od naszego zakwaterowania, w sercu przepięknego, zabytkowego miasta a więc sama podróż do pracy jest czymś w rodzaju codziennej wycieczki, w której da się wyczuć pozytywną atmosferę pomiędzy mieszkańcami Walencji i wolniejsze tempo życia niż w Polsce.

Właściciel, Marcos Gomez Tamarit pomimo rąk pełnych pracy jest osobą bardzo ciepłą i otwartą, witając mnie zawsze pełnym uśmiechem zawsze zagaduje mnie jak się czuję. To właśnie on, trzeciego dnia moich praktyk zobaczył we mnie potencjał i obdarzył mnie zaufaniem, prosząc mnie o pomoc przy ekspedycji dań przy dużej rezerwacji. Od tego dnia zaczęto uczyć mnie wszystkiego odnośnie wyglądu dań i ich standardów. Dzisiaj tak naprawdę większość czasu pracuje na stanowisku ekspedycyjnym, a przygotowaniem dań, półproduktów i dekoracji zajmuję się podczas trzygodzinnej siesty. W tym czasie pozostaje sama na kuchni z Lincolmem- panem ze



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



zmywaka oraz z wcześniej wypisanymi zadaniami dla mnie. Taka sytuacja na pewno nauczyła mnie pracy w określonym tempie, samodzielności i radzenia sobie samemu z problemami. Pracuję w bardzo młodym zespole hiszpańskojęzycznym, a więc pomimo pewnych barier językowych nie mamy dużych problemów z komunikacją, wręcz przeciwnie, mamy sporo powodów do śmiechu i żartu, przegadane godziny i przerobioną masę tematów. Wszyscy chętnie uczą mnie hiszpańskiego, tłumaczą powoli i na spokojnie oraz pokazują czynności tak abym je na 100% zrozumiała. W dodatku każdy z zespołu z wielką ciekawością podchodzi do mojego rodzimego języka, pytają o słowa i zdania starając się je następnie powtarzać.



Będąc tu w Hiszpanii a dokładniej Walencji, naprawdę nauczyłam się dużo przydatnych rzeczy, nie tylko odnośnie kuchni tradycyjnej i języka ale i relacji międzyludzkich, które tu sporo odbiegają od naszych standardów oraz z pewnością pokory i ogromnej otwartości na ludzi i sytuacje.

Hanna Tokarska, Puerta del Mar, technik żywienia i usług gastronomicznych, kl. III L

Pierwsze dwa tygodnie zleciały tak szybko i miło, że, aż trudno myśleć o powrocie do Polski. Na szczęście zostały mi jeszcze kolejne dwa tygodnie, które mogę wykorzystać jeszcze lepiej gdyż będziemy mieć organizowane kolejne wyjścia i spotkania. Bardzo się cieszę, że jestem w tym miejscu z tak wspaniałymi ludźmi.

Jestem uczestniczką projektu *POWER Hiszpański staż drogą do kariery*. Swój staż praktyki odbywam w "Restaurante Vuelve Carolina". Zostałam bardzo ciepło przyjęta i od pierwszego dnia czułam się bardzo swobodnie, pomimo trudności językowych, ponieważ większość moich współpracowników mówiła wyłącznie po hiszpańsku, co zaczęło się zmieniać z biegiem czasu, gdyż oni uczyli mnie hiszpańskiego, a ja ich angielskiego. Mój zespół nauczył mnie wiele nowych różnych rzeczy zaczynając od obróbki wstępnej po wydawanie dań i przystawek. W czasie wolnym oraz podczas przerw moi koledzy z koleżankami z pracy pokazywali mi miasto, ich ulubione miejsca spotkań, restauracje, kawiarnie i cukiernie. Uwielbiam spędzać z nimi czas, przy nich zawsze czuję się jak w domu. Oprócz zwiedzania miasta z moimi znajomymi z pracy mieliśmy organizowane wycieczki grupowe do innych miast położonych niedaleko Walencji, do Oceanarium, zwiedzanie muzeów oraz wchodzenie na punkty obserwacyjne. Jak zawsze robiliśmy dużo zdjęć zabytków i widoków. Podczas wycieczki do oceanarium największym powodzeniem cieszyły się oczywiście delfiny. Widoki te zabierały dech w piersi i pozostaną nam w głowie na długie lata. Pierwsze dwa tygodnie zleciały tak szybko i miło, że, aż trudno myśleć o powrocie do





**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Polski. Na szczęście zostały mi jeszcze kolejne dwa tygodnie, które mogę wykorzystać jeszcze lepiej gdyż będziemy mieć organizowane kolejne wyjścia i spotkania. Bardzo się cieszę, że jestem w tym miejscu z tak wspaniałymi ludźmi. Jest to jedno z najlepszych doświadczeń w moim życiu. Bardzo cieszę się, że dostałam się na ten staż, gdyż jest to bardzo bogate doświadczenie zawodowe jak i życiowe.

Monika Gręda, Vuleve Carolina, technik żywienia i usług gastronomicznych, kl III K – do uzupełnienia



Jestem w trakcie odbywania praktyki zawodowej *POWER-Hiszpański staż drogą do kariery*. Mogę śmiało stwierdzić, że to była najlepsza decyzja w moim życiu. Jestem w Hiszpanii, dokładniej w Walencji. Mieszkam w apartamencie z moimi rówieśnikami. Praktyki mam w restauracji Los Gomez Taberna przy ulicy Carrer de Correus 10. Mam wieczorne zmiany, więc w ciągu dnia mam czas na zwiedzanie miasta i okolic i chodzenie nad morze. Podczas praktyk nauczyłam się przyrządzać typowo hiszpańskie potrawy takie jak Paella Valenciana, Patatas bravas, Tartar de atun con guacamole, soja, sesamo i wiele innych. W zakładzie panuje miła atmosfera. Kucharze są bardzo pomocni i wyrozumiali, bardzo dobrze się z nimi dogaduje. Ten wyjazd pozwolił mi pokonać słabości i dał więcej pewności siebie. Mogę również podszkolić swój język zarówno hiszpański, jaki angielski. W wolnym czasie od pracy razem z opiekunami zwiedzamy i poznajemy kulturę hiszpańską. Ostatnio byliśmy w oceanarium, które zrobiło na mnie duże wrażenie (najbardziej delfiny 😊). Zwiedzaliśmy też miasteczko Cuenca, gdzie spędziliśmy cały dzień. Dużo wrażeń jeszcze przed nami, więc mam nadzieję, że nauczę się jeszcze więcej. Tak bardzo mi się tutaj podoba, że nie wyobrażam sobie powrotu do Polski. Mam nadzieję, że kolejne dwa tygodnie będą obfitować w jeszcze większe wrażenia. Cieszę się, że mam możliwość uczestniczenia w tak dobrym projekcie i polecam go każdemu!

Emilia Roman, Los Gomez Taberna, technik żywienia i usług gastronomicznych, kl. III N

Na początku stażu w Walencji dzięki udziałowi w projekcie *POWER Hiszpański staż drogą do kariery* starałam się nie myśleć o czymkolwiek, co mogłoby mnie stresować. Za wszelką cenę starałam się odwrócić swoją uwagę od tęsknoty za domem i bliskimi oraz od trudności związanych z sytuacjami, w których właściwie znalazłam się po raz pierwszy w życiu (hiszpańskim klimatem, mieszkaniem



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



z sześcioma osobami, kulturą, której mogłabym nie zrozumieć, trudnościami w komunikacji zarówno w pracy jak i z rówieśnikami). Oczywiście bardzo nie mogłam się doczekać wyjazdu, choć powodów do stresu było mnóstwo, ale po prostu je zignorowałam. W momencie, gdy dotarliśmy autokarem do Walencji, serce zabiło mi szybciej. Architektura budynków, ulice, rośliny, sklepy i ludzie - wszystko składało się w piękną, niesamowitą całość. Zakochałam się.



Z czasem wszystko zaczęło nabierać tępa. Zaczęłam praktyki, poznałam nowe osoby. Zostałam przyjęta zaskakująco ciepło, a bariera językowa absolutnie nie była żadnym problemem. To była moja pierwsza i moim zdaniem najważniejsza lekcja - gdy człowiek otworzy się na drugiego człowieka, można osiągnąć naprawdę wiele. Ponadto, gdy grupa ludzi potrafi ze sobą współpracować, każdy z nich może stać się fundamentem fantastycznej całości, która również skutkuje wspaniałym doznaniem wsparcia wobec jednostki. Nie czułam się ani zagubiona, ani samotna - a tego bałam się najbardziej.

Zaczęłam gotować nowe, nieznane mi potrawy z surowców bardzo drogich lub wcale niedostępnych w Polsce i nauczyłam się jak pięknie dekorować talerze do poszczególnych dań. Zobaczyłam jak robi się prawdziwą paellę. Obserwowałam cały proces przez parę dni, aż w końcu zorientowałam się, jaka jest prawidłowa kolejność poszczególnych procesów. Najpierw gotuje się ogromną ilość małych krabów, krewetek i tajemniczych stworzeń o nazwie *galera* z ogromnym rybem, aby powstał wywar. Potem całość się odcedza i wyrzuca. Dla Hiszpanów jest to odpadek poprodukcyjny. Takim klarownym wywarem zalewane są później smażące się na paellerze inne składniki, takie jak cebula, szczypior, kalafior, fasola i mięso z kurczaka zamiennie z krewetkami, mątwą, inną rybą albo ośmiornicą. Czasami wpadnie też wieprzowina albo grzyby - czyli dosłownie to, co mają pod ręką. Oczywiście należy dodać również to, co najważniejsze w paelli, czyli ryż. Dobrze zrobiona paella to taka, w której cały bulion został wsiąknięty przez ryż i musi być też troszkę przypalona, ale jednocześnie nie za sucha. Najbardziej spodobała mi się obróbka mątwy... chociaż do tej pory trochę przerażają mnie jej ogromne oczy. Później smaży się ją we fryturze. A szaszłyki z ośmiornicą? Czemu nie! U nas podaje się je z frytkami i papryką w proszku. Są również piękne desery, takie jak panacotta w całkiem klasycznej wersji, tiramisu z popularnym w Walencji ciastkiem o nazwie fartón oraz coca de llanda de naranja, czyli typowe ciasto walencjańskie w wersji z pomarańczą.

Zobaczyłam nowe, przepiękne miejsca, o których nigdy nie zapomnę i na pewno kiedyś odwiedzę je znowu.



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Nauczyłam się żyć z większą ilością osób i przede wszystkim zrozumiałam wartość poznawania, odkrywania i doznawania nowego otoczenia. Nigdy Cię nie zapomnę, Walencjo!  
Julia Kaługa, Pelayo Gastro Trinquet, technik żywienia i usług gastronomicznych, kl III M



W ramach projektu PO WER – „Hiszpański staż drogą do kariery” odbywam staż w nadmorskiej restauracji “Aduana” we wschodniej części Walencji. Już przed przyjazdem tutaj spodziewałam się odmiennych produktów, głównie ze względu na bliskość morza i bogactwo podwodnej fauny. Nie mogłam trafić do lepiej, ponieważ w Aduanie cała kuchnia oparta jest na świeżych, codziennie dostarczanych owocach morza. Kalmary, ośmiornice, kałamarnice stały się częścią porannej rutyny. Bardzo często zdarza się, że z danym produktem pracuje od początku do końca. Zaczynam od mycia i oczyszczania, następnie na przykładzie ośmiornicy porcjuję i marynuję macki, pakuję je próżniowo i wkładam do pieca na 2 godziny. Kiedy przychodzę na drugi, popołudniowy serwis, widzę owoc mojej porannej pracy i nierzadko mam okazję samodzielnie go wyporcjować i wydać.

Codziennie kręcąc się po kuchni próbuje czegoś nowego i codziennie jestem tak samo zaskoczona głębią smaku potraw - głównie tych wydawanych na ciepło. Jako straszny łasuch uwielbiam pracować na sekcji deserowej, gdzie przygotowuję takie pyszności jak tiramisu, tartę z jabłkami czy sernik, ale zupełnie niepodobny do tego Polskiego :). Pracuję z młodym szefem kuchni, któremu zależy na przekazaniu mi jak największej ilości wiedzy. Już drugiego dnia pracy wziął mnie pod swoje skrzydła i uczył filetować ryby, z każdym następnym razem pomagał mi coraz mniej, aż w końcu stanął obok i patrząc na mnie zachwycał się jakim jest świetnym nauczycielem. Przy takim zaangażowaniu załogi w naszą zawodową edukację, wstaję rano i z uśmiechem na twarzy jadę do restauracji.

Obawiałam się nieporozumień językowych, ale zupełnie niepotrzebnie. Praca na kuchni jest o tyle specyficzna, że nawet bez znajomości języka można się porozumieć, choćby gestykułując. Jednak przy codziennych rozmowach z innymi pracownikami niesamowicie pomogło mi merytoryczne przygotowanie językowe, które było początkową częścią projektu.

Wspominając o innych pracownikach warto zaznaczyć różnicowanie kulturowe jakie występuje w naszej kuchni. Z 13 osób pracujących w restauracji, tylko 5 jest rodowitymi Hiszpanami. Cała reszta to przedstawiciele głównie Ameryki Łacińskiej: Ekwadoru, Boliwii, Kuby i Kolumbii.

Weronika Chojnowska, La Aduana, technik żywienia i usług gastronomicznych, kl III L





**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Jestem w trakcie trzeciego tygodnia odbywania praktyk w hotelu Plaza Mercado & Spa w Walencji w ramach projektu POWER 2017-2019 *Hiszpański staż drogą do kariery*. Za mną dwa tygodnie pracy na dziale housekeeping, podczas których wraz z zespołem sympatycznych pań pokojowych dbałam o czystość zarówno całego obiektu hotelowego, jak i pokoi gości. Nauczyłam się procedur oraz szybkiego i wydajnego sprzątania jednostek mieszkalnych. Od trzech dni znajduję się w dziale sali konsumenckiej, obsługuję bufet śniadaniowy oraz przygotowuję kawę bądź inne napoje. Pomagam również pracownikom w sprzątaniu baru oraz sali. Kelnerzy są energiczni, pomocni i niebywale przyjaźni. Na obu działach porozumiewałam się w językach hiszpańskim oraz angielskim, co umożliwiło mi ich udoskonalanie. Walencja to piękne miasto tętniące życiem, w którym niełatwo się nudzić. Interesująca architektura, wiele sposobów spędzania wolnego czasu i sam klimat urzekły mnie od samego przyjazdu. Cieszę się, że dzięki udziałowi w projekcie mogłam je poznać.



Udział w stażu w Hiszpanii nieubłaganie dobiega końca, natomiast już odczuwam jego efekty nie tylko na płaszczyźnie zawodowej ale i osobistego samorozwoju. To świetne przeżycie, które polecam każdemu.

Wiktoria Wielgus, Plaza Mercado & Spa, technik hotelarstwa, kl III A

Pierwszy raz w życiu miałam okazję wyjechać na staż za granicę dzięki udziałowi w projekcie POWER *Hiszpański staż drogą do kariery*. Staż, który odbywam w Walencji w hotelu Neptuno daje mi wielką satysfakcję i uśmiech na twarzy, wzbogaca mnie również o nowe doświadczenia takie jak nauka języka hiszpańskiego, pracę w kuchni ze świeżymi owocami morza np., małżami, kalmarami czy nawet ośmiornicami. Uczę się nowych potraw, dekorowania dań. Dodatkowo poznałam wspaniałe osoby: Juan Jo, Cristian, Jamie, z którymi pracuję na od razu byli pozytywnie nastawieni do faktu, że mam pracować z nimi w kuchni i uczą mnie cały czas czegoś nowego. Poznaję również kulturę Hiszpanii w czasie wolnym chodzę po przepięknych miejscach zaczynając od katedry, uliczkach Walencji, pięknej plaży Gandia, zwiedziłam Lonja de la Seda - giełdę jedwabiu, po wycieczkę do Ciudad Encantada - geologiczne miejsce, w której siły erozyjne pogody i woda pobliskiej rzeki uformowała skały o niezapomnianych kształtach, Cuenca miasto w którym znajdują się średniowieczne domy zawieszane na krawędzi klifu oraz gdzie się odbywają corridy. Najważniejsza podczas pobytu tutaj jest komunikacja w języku obcym dzięki



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



czemu przełamalam barierę językową. Zapadnie mi długo w pamięć odbyty staż w tym miejscu dzięki poznanym tutaj osobą.

Paulina Petelska, hotel Neptuno, kucharz, kl. III E



Biorę udział w projekcie POWER

*Hiszpański staż drogą do kariery.* Swój staż odbywam w hotelu Olympia. Zostałam przyjęta do hotelu bardzo ciepło, po mimo małej znajomości języka hiszpańskiego jakoś dogadywałam się z pracownikami hotelu, więc również czułam się w nim dobrze i swobodnie. Przez pierwsze dwa tygodnie byłam w dziale housekeepingu, gdzie głównie ścieliłam łóżka, ścierałam kurze, odkurzałam korytarze, jak i pokoje gości hotelowych, myłam podłogi i okna. Po mimo, że pracownicy hotelu mówili tylko w języku hiszpańskim udawało się nam porozumieć, a wszelkie nieporozumienia były przekształcane w żart i nie było nieprzyjemnych sytuacji. W kolejnym tygodniu gdy przesłam na kelnerstwo musiałam uzupełniać bufet śniadaniowy, rozłożyć sztucce, sprzątać po śniadaniach, również polerowałam sztucce jak i szkło. Pracownicy na restauracji są mili i wyrozumiali, co daje bardzo fajną atmosferę pomiędzy pracownikami. Podczas pracy w dziale śniadań musiałam przełamać swoją barierę językową i starać się zacząć porozumiewać się w języku hiszpańskim jak i angielskim, co pozwala rozwijać mi się językowo. Goście hotelu są również mili i życzliwi. Podczas naszego czasu wolnego chodzimy po mieście ze znajomymi w celu zapoznania się z Walencją oraz mamy możliwość chodzenia na plażę. Mieliśmy również zorganizowane duże wycieczki do Oceanarium, Cuenca - miasta położonego niedaleko Walencji oraz wchodziliśmy na wieże widokowe. Podczas pobytu poznajmy kulturę hiszpańską jak i ludzi mieszkających w Walencji. Dwa pierwsze tygodnie minęły bardzo szybko, atmosfera dała mi odczucie jakbym była w domu i nie mogę sobie wyobrazić, że za niedługo będzie trzeba wrócić do Polski. Bardzo cieszę się z podjętej decyzji brania udziału w tym projekcie była to najlepsza decyzja jaką mogłam podjąć w życiu.

Agnieszka Wińska, hotel Olympia, technik hotelarstwa, kl III A

Jestem w trakcie odbywania praktyki w ramach projektu POWER *Hiszpański staż drogą do kariery.* Wraz z grupą dwudziestu dwóch osób, które są moimi rówieśnikami, przebywamy w Walencji czyli w mieście w środkowo-wschodniej Hiszpanii. Po trzech tygodniach mogę stwierdzić, że zgłoszenie się do tego projektu było bardzo dobrym pomysłem. Poznałam wielu, bardzo miłych i wyrozumiałych ludzi, poprawiłam swój hiszpański i angielski oraz pokonuję swoją nieśmiałość. Odbywam praktykę w cztero- gwiazdkowym hotelu "Olympia". Podczas dwóch pierwszych



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



tygodni byłam w dziale housekeepingu, gdzie głównie ścieliłam łóżka, ścierałam kurze, odkurzałam oraz myłam podłogi. Bardzo miło wspominam tę pracę dzięki miłym

i troskliwym paniom, wraz z którymi pracowałam. Kolejne dwa tygodnie spędziłam na pomocy przy śniadaniach hotelowych, do moich obowiązków należało nakrywanie oraz sprzątanie stolików, uzupełnianie bufetu



śniadaniowego, polerowanie sztućców i kieliszków oraz układanie ich na stolikach. Dzięki ciągłemu kontaktowi z gośćmi o różnych narodowościach, muszę używać języków obcych co pozwala mi na rozwijanie się językowo. W niedzielę i poniedziałki mamy dni wolne, podczas których całą grupą jeździmy na różne wycieczki. Odwiedziliśmy oceanarium, gdzie główną atrakcją był pokaz delfinów, byliśmy również w starym miasteczku o nazwie Cuenca, które jest położone nad przepaścią między dwiema rzekami. W czasie wolnym chodzimy na plażę oraz zwiedzamy Walencję. Pomimo, że przede mną jeszcze ponad tydzień praktyk, to mogę stwierdzić, że jest to jedno z najlepszych doświadczeń w moim życiu oraz będę bardzo miło wspominać tę praktykę.

Daria Stefanowska, hotel Olympia, technik hotelarstwa, kl III A

Wszystko zaczęło się bardzo spontanicznie i z dnia na dzień dowiedziałam się o wyjeździe na staż w ramach projektu POWER *Hiszpański staż drogą do kariery*. Na chwilę obecną mija drugi tydzień, czyli zaledwie połowa stażu. Wszystko odbywa się w Walencji, czyli mieście w środkowo-wschodniej Hiszpanii, leżącego nad morzem śródziemnym. Właśnie w tym pięknym mieście znajduje się miasteczko nauki i sztuki a dokładniej w nim restauracja Contrapunto Les Arts prowadzona pod nadzorem Pabla Ministra, czyli głowę kuchni i nie tylko. Współpraca z zespołem już od pierwszych dni obniżyła mój poziom stresu przez ciepłe przyjęcie i sprawdzenie moich umiejętności. Po sprawdzeniu efektywności mojej pracy szef kuchni umieszczał mnie na coraz to wyższe stanowiska i dawał zajęcia idealnie dobrane do stosowanych przeze mnie technik. Współpraca z kucharzami układała się klarownie dlatego też dostałam się na wydawkę po pierwszym tygodniu solidnej pracy. Przez ten czas nabyłam duże doświadczenie w dziedzinie owoców morza i egzotycznych ryb, o co w polskich restauracjach jest ciężko, ponieważ nie są one aż tak powszechne i masowo sprzedawane jak na każdym kroku w Walencji. Przyrządzanie tradycyjnych zakąsek i deserów takich jak krem kataloński, Valenciana Sunset, Tarta tartan con aguacate y sesami wiele innych stanowi dla mnie codzienność w życiu zawodowym a obróbka wstępna owoców morza nie sprawia mi problemów. Poza cennymi praktycznymi wskazówkami otrzymałam również lekcje pokory, ciężkiej pracy oraz odpowiedzialności za swoje dania.





**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój



**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Lecz nie każdy dzień spędzamy w kuchni. W czasie wolnym z całą grupą wybieramy się w zakamarki tak pięknego regionu Hiszpanii. Jedną z pierwszych wycieczek odbyła się do niesamowitego miasta Cuenca, które zapewne odwiedzę jeszcze nie raz, należy ono do niewielu miejsc, w którym odczułam niesamowitą aurę, przyływ energii i utratę kontroli nad czasem a właśnie w takich momentach najbardziej doceniam możliwość uczestniczenia w tym stażu, ponieważ to właśnie on otwiera mi oczy na świat, nowe osobowości oraz kulinarne doznania.

Zuzanna Szutkowska, Contrapunto Les Arts, technik żywienia i usług gastronomicznych, KI III L

