



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union



Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+

Polski uczeń-hiszpański staż



EUROPROYECTOS



**ZESPÓŁ SZKÓŁ
GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH
W GDAŃSKU**

Rekrutacja

- Rekrutacja zaczęła się jużn apoczątku roku, a uczniowie zostali powiadomieni o szczegółach projektu.
- W chwili rozpoczęcia zapisów na projekt, chętnych było zadziwiająco sporo
- Formularze i proces rekrutacyjny był opisany oraz dostępny do wydruku na stronie internetowej szkoły www.zsgh.gda.pl

- Następnie odbyły się testy psychologiczne przygotowane przez Panią Monikę Szubę
- W niedługim czasie zostały ogłoszone daty rozmów kwalifikacyjnych
- Owe rozmowy były sprawne lecz nadzwyczaj konkretne i dogłębne, co pozwoliło na wybranie najlepszych kandydatów do tego projektu

Ogłoszenie wyników

- W auli szkolnej zostały ogłoszone wyniki, podane zostały w kolejności losowej
- Każde nazwisko było wyczekiwane oraz oklaskiwane przez podekscytowanych uczniów
- Niestety pomiędzy okrzykami radości przewinęły się fale smutku, ponieważ nie było wystarczająco dużo miejsc by każdy mógł dostać się do projektu.

Kurs hiszpańskiego

- Uczestnicy wcześniej nie mieli styczności z tym językiem, zatem podjęli się ochoczo do wyzwania nauki
- Nauka szła sprawnie, co później owocowało na wyjeździe
- Najważniejsze zwroty używane w dniu codziennego oraz przy pracy w zakładzie gastronomicznym zostały uchwycone

Poznawanie kuchni hiszpańskiej

- Zostały zorganizowane i zrealizowane dwa wyjścia do restauracji natchnionych kuchnią hiszpańską.
- Mieliśmy okazję poznać podstawowe potrawy i produkty używane w tym rejonie oraz oczywiście ich smak
- Została nam również przybliżona wiedza ogólna na temat tradycji produktów

Pierwszy dzień praktyk

- Dzień zaczął się od odprowadzenia przez opiekunów uczniów do ich zakładów
- Była to pierwsza okazja by poznać układ kuchni i pracowników
- Zostały przekazane dokładniejsze instrukcje dotyczące pracy w kuchni



Pierwsze chwile na kuchni

- Zostałam przydzielona do restauracji La Fabula Restaurante razem z drugim uczniem Kacprem Serafińczukiem
- Zostaliśmy oprowadzeni po zakładzie
- Zapoznali nas z rozmieszczeniem produktów i sprzętów



Rozpoczęcie pracy w La Fabula Restaurante

- Dzień zawsze zaczynał się o 10 rano
- Zaczynaliśmy od odkażenia odpowiednimi środkami sanitarno-higienicznymi blatów
- Obowiązki przydzielone na sam początek pozwalały się przyzwyczaić do nowego środowiska , czyli przyjrzeniu się panującym tam standardom

Utrzymywanie czystości

- Rzeczą priorytetową jest utrzymanie sanitarnej czystości oraz porządku ergonomicznego
- Pozwalało to na pracę przy wielu czynnościach na raz, zarazem by każda z nich została wykonana z należytą jakością
- A stanowiska pracy były dzięki temu zawsze w stanie gotowości

Przygotowania do serwisu popołudniowego

- Na samym początku przygotowywało się produkty podstawowe do potraw taki jak warzywa czy mięso
- Zaliczało się do tego segregowanie, krojenie, obieranie, szatkowanie itd.
- Wstępne przygotowywanie przystawek i półproduktów do dań

Śniadania hotelowe

- Restauracja jest połączona z hotelem i jest odpowiedzialna za śniadania dla gości
- W pierwszym tygodniu często pomagałam je przygotowywać
- Wliczało się w to przygotowywanie misek i półmisek oraz porcjowanie suszonych owoców, dżemów szynek, serów, jogurtów, deserków, pączków, świeżych owoców, sałatek owocowych crossiantów itd.

Serwis popołudniowy

- Przygotowanie stołu z naczyniami potrzebnymi do wariacji dań
- Produkcja nie jest zatrzymana w tym czasie, lecz są wyjaśnione priorytety działania, jak gotowość na niezwłoczne przygotowanie podanie dania o określonych parametrach.
- Każdy z produktów lub półproduktów musi znajdować się w odpowiedniej części lodówek czy chłodni i po każdorazowym wyjęciu pudełka z danym półproduktem musi być również niezwłocznie odłożony na miejsce by reszta zawartości nie traciła właściwej temperatury przechowywania



Serwis wieczorny

- Zaczyna się o godzinie 20, a ruch staje się bardziej natężony
- Polega na tym samym co serwis popołudniowy, lecz w mniejszym stopniu się skupia na produkcji
- Kończy się wraz z ostatnim klientem około 1 w nocy
- Przygotowywane są gotowe tace do wystawienia na hotelowe śniadania

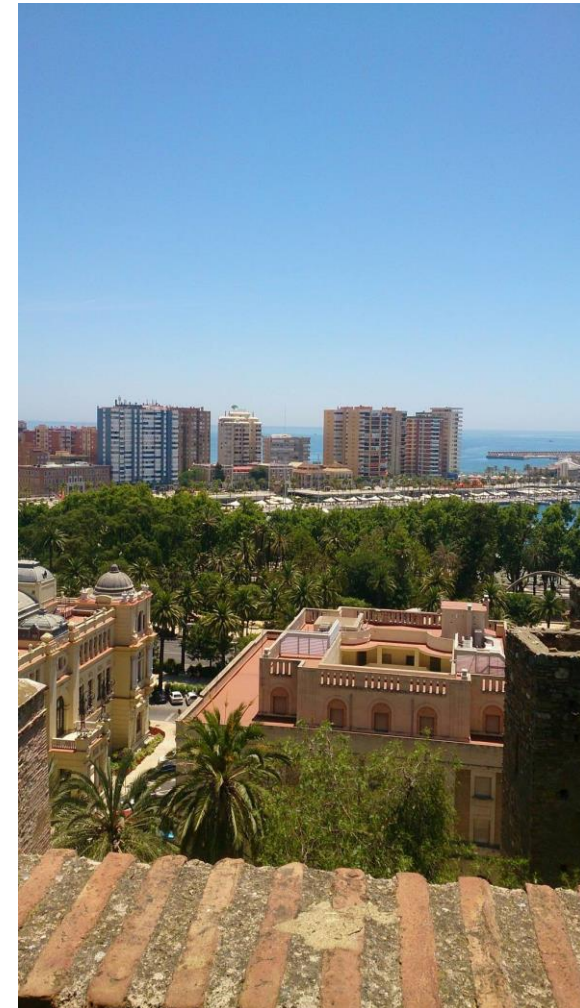
Imprezy i eventy

- Zdarzały się imprezy okolicznościowe, gdy restauracja była zamykana dla osób nie zaproszonych
- Menu składało się wtedy z 7-8 koktajlowych dań oraz przekąsek
- Można było zauważyć szczególne skupienie by dania były wydawane jednocześnie o tej samej temperaturze, gramaturze i wyglądzie
- Znaczne zaangażowanie zespołu w harmonijną pracę



Wycieczki

- Każdy wolny dzień był ściśle zaplanowany, były wyjścia turystyczne, do ważnych miejsc w Hiszpanii na przykład Salobreni Cordoby Malagii czy Alambry
- Będąc w takim kraju, szkoda by było nie pójść również na plażę co dwukrotnie udało się zrealizować



Podsumowanie praktyk

- Wyjazd był nadzwyczaj rozwijający i kształcący, pozwolił na rozwinięcie umiejętności które byłyby niemożliwe do uzyskania w Polsce
- Pobyt pozwolił na rozwój umiejętności interpersonalnych oraz w szczególności językowych
- Dzięki temu doświadczeniu zwiększyła się moja atrakcyjność na rynku pracy
- Nowe umiejętności z pewnością będą często używane w przyszłości

Ocena projektu Erasmus+

- Wyjazd zaliczamy do udanych
- Organizacja była bezbłędna a wszelkie niedogodności natychmiastowo rozwiązywane
- Miejsce zamieszkania było dogodne, a okolice piękne i zabytkowe
- Kwestie rekrutacyjno-przygotowujące spełniły swoją rolę
- Kadra zawsze służyła radą i pomocą przed w trakcie projektu