



Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+



Polish student
Spanish internship

WRAŻENIA STAŻYSTÓW PO DWÓCH TYGODNIACH PRAKTYK W HISZPANII

REALIZOWANYCH W RAMACH PROJEKTU

ERASMUS+ Polski uczeń, hiszpański staż, klasa II 2015/16

Grupa II 25.05.-21.06.2016

Aleksandra Mazur, kl IIA, **Hotel Casa del Capitel Nazari**, technik hotelarstwa

Po dwóch tygodniach spędzonych w Hiszpanii na praktykach w hotelu *Casa del Capitel Nazari* z radością mogę stwierdzić, że dzięki pracy w hotelu nabyłam sporo doświadczenia, które z pewnością później wykorzystam w zawodzie. Z racji tego, że w przyszłości chciałabym pracować jako stewardessa i podróżować po świecie to znajomość języka angielskiego i hiszpańskiego, a także bycie miłym i otwartym dla ludzi w pełni pomoże mi zdobyć wymarzone stanowisko. Tego między innymi nauczyły mnie praktyki w tym hotelu. Wraz z koleżanką Michelle zostałyśmy do niego przydzielone z czego ogromnie się cieszę. W tym małym, zabytkowym i bardzo pięknym hotelu poznałyśmy Encarni i Marii. Dwie urocze kobiety, którym od wtorku do soboty towarzyszymy przy wydawaniu śniadań. Encarni jest dokładną i pracowitą osobą. Uczy nas jak szybko i dokładnie wykonać pracę. Natomiast Marii, jest bardzo pogodną i zabawną osobą. Praca z nią zawsze przebiega w zabawnej atmosferze. Jeśli chodzi o barierę językową, nie miałam z tym najmniejszego problemu. Dzięki znajomości języka hiszpańskiego, chociaż w podstawowym stopniu oraz gestykulacji bez problemu rozumiem polecenia jakie otrzymuję. Osobiście polubiłam obie kobiety. Encarni za swój zapał do pracy i dokładność, a Marii za jej hiszpański temperament.

W pracy panuje miła atmosfera. Dotychczas nie miałam problemów z personelem czy gośćmi w hotelu. Staram się być miłą i pogodną mimo tego, że muszę wstać o wczesnej porze, co sprawia mi trudności. Z gośćmi mam bardzo dobry kontakt. Większość z nich komunikuje się w języku angielskim, a to nie stanowi dla mnie bariery. Jest to dla mnie duża przyjemność i okazja na doskonalenie języka. Pozytywne humory i komplementy sprawiane mi przez gości, jeszcze bardziej motywują mnie do pracy.

Podsumowując, moja praca polega na wydawaniu śniadań oraz porządkowaniu jednostek mieszkalnych. Dzięki temu, że zawsze mam wiele do

zrobienia, praca przebiega szybko i sympatycznie. A po pracy? Po pracy chętnie wychodzę z znajomymi z projektu na miasto. Odwiedzamy przeróżne bary, poznając przy tym słynne tutaj przysmaki oraz ruszamy na lubiane przez większość kobiet zakupy, a także spacerujemy z grupą po Granadzie.



W tygodniu nie może zabraknąć też odrobiny kulturoznawstwa! Od tego są nasze weekendy. Podczas tych dwóch dni poznajemy kulturę, architekturę tutejszej ludności. Jest tu wiele przepięknych budowli. Chociażby cudowna Alhambra, która naprawdę imponuje mi jaki i wszystkim uczestnikom projektu.

Jestem naprawdę szczęśliwa, że zostałam wybrana do udziału w projekcie oraz przydzielona do hotelu Casa del Capitel Nazari. Jestem pewna, że przez kolejne 2 tygodnie zdobędę jeszcze więcej doświadczenia i nauczę się wielu innych rzeczy niż dotychczas.

Koleta Papiernik, kl. IIA, **Hotel Palacio de Los Patos**, technik hotelarstwa

Udział w projekcie Erasmus plus od pierwszego dnia rekrutacji był dla mnie ogromną życiową szansą. Jego istotną cechą jest unikatowość zawdzięczana temu, że szkoła średnia jednorazowo zapewnia możliwość przeżycia czegoś tak wyjątkowego.

Po dwóch tygodniach pobytu w Hiszpanii i praktykach w hotelu pięciogwiazdkowym *Palacio de los Patos* zauważyłam swój rozwój zawodowy, interpersonalny oraz kulturowy. Mimo obaw związanych z wyjazdem jak i presją dotyczącą pracy w hotelu o bardzo wysokim standardzie przekonałam się na własne oczy, że bariery są tylko w naszych głowach i trzeba je przekraczać niezależnie od miejsca i sytuacji. Dużą zaletą tego hotelu jest różnicowanie narodowe jak i wiekowe personelu oraz przyjazna atmosfera. Z biegiem każdego dnia utwierdzam się w dotychczasowo typowo książkowym określeniu, że „hotel, jest jak organizm – wszystkie jego elementy muszą współgrać, by funkcjonował poprawnie”. Praca w dziale *housekeepingu* nauczyła mnie dokładności, cierpliwości oraz systematyczności, gdyż jest to dział dbający w największej mierze o komfort i zadowolenie gościa. Doskonalenie języka angielskiego oraz nauka języka hiszpańskiego z dnia na dzień przychodzą mi z coraz większą chęcią i łatwością. Jedną z najważniejszych czynności wykonywanych przeze mnie jest *turndown service* – przygotowanie jednostki mieszkalnej gościa do nocy w taki sposób, by mógł on poczuć się wyjątkowo, bezpiecznie oraz w pełni wypoczęty. W moim codziennym harmonogramie wykonywanych zadań znajduje się dbanie o czystość zarówno wnętrza hotelu jak i jego otoczenia. Zostałam również zapoznana i wprowadzona w funkcjonowanie pralni hotelowej oraz nauczyłam się jak w poprawny sposób przyjąć oraz zrealizować specjalne życzenia gości.



Praktyki pokazały mi, że nikt nie jest jednostką indywidualną oraz, że można w pełni liczyć na pozostałych członków projektu i naszych opiekunów. Każdy z nas wspiera się i motywuje wzajemnie do dalszego rozwoju. W wolnym czasie poznajemy otaczające nas zabytki, sposób życia w Granadzie, smaki oraz kulturę hiszpańską.

Każde ze wspomnień pozostanie w mojej głowie na bardzo długo zachęcając mnie do dalszego poznawania świata. Życzę każdemu takiej możliwości jaką zaoferował mi ten projekt oraz czerpania z niej całymi garściami.

Ewelina Ciepołowska, kl.II A, **Hotel Triunfo Granada**, technik hotelarstwa

Po 2 tygodniach spędzonych w Hiszpanii na praktykach w *Hotelu Triunfo Granada* nabyłam wiele umiejętności przydatnych w zawodzie oraz w życiu. Jestem szczęśliwa, że miałam szansę uczestniczyć w projekcie Erasmus+ oraz jestem pewna, że będę miło wspominała ten wyjazd.

Mieszkając z tak dużą ilością osób, w większości znanych mi tylko z widzenia ze szkoły, nauczyło mnie również działania w grupie oraz stałam się bardziej otwarta na nowe znajomości. Obawiałam się, że będę miała problem ze zintegrowaniem się z grupą, jednak miłym zaskoczeniem było, że szybko zaczęliśmy się dogadywać i wspólnie spędzać czas podczas grania w kalambury, gry planszowe, grilla oraz spacerów po Grenadzie.

Praktyk bałam się najbardziej. Świadomość bycia samej w zagranicznym hotelu przerażała mnie. Jednak pierwszego dnia praktyk przekonałam się w jak dużym błędzie byłam. Hiszpanie przywitali mnie z otwartymi ramionami. Bariera językowa zniknęła po krótkim czasie, ponieważ moi współpracownicy dużo mi pomagali pokazując oraz starając się mówić po angielsku jeśli nie rozumiałam czegoś po hiszpańsku. Zaskoczyła mnie również ich chęć do nauki języka polskiego.

Każdego dnia chodzę do *Hotelu Triunfo* z ogromną przyjemnością. Nauczyłam się tam w jaki sposób rozmawiać z gośćmi, obsługiwać programy komputerowe hotelu, radzenia sobie w stresujących i trudnych sytuacjach oraz wielu innych przydatnych rzeczy. Cieszę się, że mam szansę być na każdym dziale hotelowym oraz każdego dnia wykonuje inne czynności i uczę się czegoś nowego. W hotelu zawarłam także wiele nowych przyjaźni, które mam nadzieję przetrwają po powrocie do Polski.

Ten wyjazd dał mi naprawdę wiele pozytywnych wspomnień oraz przydatnych umiejętności. Zdołałam większą pewność siebie i przełamałam swój lęk w mówieniu w obcym języku. Dzięki wycieczką mogłam lepiej poznać kulturę Hiszpanii i utwierdzić się w przekonaniu, że jest to cudowny kraj. Wraz z grupą wesoło spędzaliśmy czas nie bojąc się pokazywać swojego prawdziwego „ja”. W trakcie

pracy w hotelu zaczęłam coraz bardziej zauważać, że praca w tym zawodzie nie jest taka łatwa na jaką wygląda. Jestem niezmiernie wdzięczna i szczęśliwa, że mogę być tą jedną z 17 osób, które tutaj ze mną przyjechały i miałam okazję tego wszystkiego doświadczyć.



Julia Haas, kl II A, **Hotel Palacio de Santa Inés**, technik hotelarskie

Po dwóch tygodniach spędzonych w Hiszpanii mogę stwierdzić, że udział w projekcie dostarczył mi dużo doświadczeń i nauki. Dzięki niemu poznaję to, czym jest prawdziwa praca - jej wady, a także zalety, których jest wiele więcej, jak wygląda prawdziwy system pracy w hotelu oraz jak skrupulatnie wypełniać dane mi zadania i obowiązki, ucząc się przy tym odpowiedzialności. Pracuję ciężiej, niż myślałam, ale wiem, że bez pracy nie ma kołaczy. Przelamuję swoje bariery, dokonując czegoś, co wcześniej uznałabym niemożliwe do wykonania. Odnajduję swoje mocne i słabe strony, a także zauważyłam, że jestem bardziej pewna siebie w stosunkach międzyludzkich, szczególnie w kontaktach z gośćmi hotelu *Palacio de Santa Inés*, w którym mam praktyki. Staram się ulepszać swoje umiejętności językowe, czyli jęz. angielski i hiszpański. Przygotowując się na wyjazd, moją największą obawą była bariera językowa. Pracując w hotelu mogę stwierdzić, że pracownicy używają dużo skomplikowanych zwrotów, ale z pomocą gestykulacji i szerokiego uśmiechu na twarzy udaje mi się zrozumieć polecenia.

W domu panuje bardzo miła atmosfera, ponieważ wszyscy uczestnicy projektu są bardzo sympatyczni, chociaż wiadomo, że przy tak dużej liczbie różnych charakterów zdarzają się nieporozumienia, ale potrafimy je rozwiązać. Hiszpania jest pięknym krajem, mam wrażenie, że jestem tu bardzo długo. Hiszpanie są uprzejmi i pogodni, potrafią umilić dzień i rozweselić cię by dzień stał się lepszy. Wyjazd nie tylko składa się pracy w zakładzie. Jest wiele wycieczek i spacerów, które na pewno zadbały o poprawę mojej kondycji fizycznej oraz zdobycie wiedzy o kulturze Granady, czy też najcieplejszego miasta w regionie Andaluzji - Cordoby. Wyjazd jest dla mnie spełnieniem marzeń na tle kulturowym, mogę nazwać go też "szkołą życia". Jeżeli ma się szansę udziału w tym projekcie, powinno się ją wykorzystać w stu procentach.

Mateusz Brillowski, kl. II A, **Hotel Palacio Dos Patos**, technik hotelarstwa

Uważam, że udział w praktykach w Hiszpanii jest jedyną, niepowtarzalną szansą na przeżycie czegoś niesamowitego. Zarówno w życiu prywatnym, ale również co najważniejsze w życiu zawodowym. Już kilka dni przed wyjazdem czułem ogromne podekscytowanie oraz lekki stres. Jednak po pierwszym dniu w praktyk

w hotelu *Palacio de los Patos* wiedziałem, że następne dni mogą być już tylko lepsze. Praca w tym obiekcie pozwala mi rozwinąć bardzo wiele ważnych umiejętności takich jak samodzielność, praca w zespole czy odpowiedzialność.



Do moich obowiązków należy dbanie o czystość hotelu w środku, jak i na zewnątrz. Prowadzenie procedury *turn-down service* (przygotowanie pokoju gościa do nocy, np. sianie łóżka, zasłonięcie zasłon) oraz czynności związane z pobytem gości (np. dostarczanie produktów spożywczych do pokoi, dostarczanie dodatkowych poduszek). Personel hotelu jest naprawdę pomocny i wyjaśnia mi wszystko z czym mógłbym mieć trudności. Na początku było to dość ciężkie, ponieważ mój język hiszpański pozostawiał wiele do życzenia, lecz z biegiem czasu było już tylko lepiej. Teraz praktycznie nie mam większych problemów z przekazywanymi mi informacjami i z komunikowaniem się z współpracownikami, jak i bardzo miła panią kierowniczką-Irene.

Odnosnie kulturowej części wyjazdu uważam, że wycieczki zarówno do Kordowy jak i do zamku Alhambra w Grenadzie były ciekawe i pozwoliły dowiedzieć się bardzo wielu fascynujących faktów zarówno historycznych jak i kulturowych. Samo miasto, w którym przebywamy jest bardzo piękne oraz znajduje się w nim bardzo wiele rzeczy wartych polecenia np. główna ulica na której znajdują się liczne sklepy oraz restauracje (Gran Via de Colon) czy Katedra w Grenadzie.

Podsumowując udział w projekcie Erasmus+ 'Polski uczeń, hiszpański staż' daje bardzo dużą okazję, aby rozwinąć cechy potrzebne w życiu codziennym (samodzielność, czy umiejętność radzenia sobie ze stresem) oraz na poznanie swojego zawodu z innej strony w bardziej egzotycznym państwie, co uważam za bardzo pozytywną stronę całego projektu, ponieważ istnieje możliwość, że dla wielu osób jest to jedyna szansa na prace w tak prestiżowym hotelu.

Michelle Langowska kl.II A, **Hotel Capitel Nazari**, technik hotelarstwa

Po dwóch tygodniach mojego pobytu w Hiszpanii zdobyłam nowe doświadczenia zawodowe jak i kulturowe.

Pierwsze moje dni pracy były bardzo stresujące, gdyż nie wiedziałam czy będę w stanie się porozumieć. Nauczyłam się pracy w zespole jak i odpowiedzialności za wykonywanie swoich obowiązków. Czas na praktykach leci bardzo szybko i miło. Szybko nawiązałam kontakt z pracownikami hotelu, którzy są bardzo pomocni i sympatyczni. Wiem również co należy do moich obowiązków w pracy, staram się je wykonywać jak najlepiej. Jeszcze większej motywacji nabieram wtedy, kiedy słyszę pochwały. Często służę gościom pomocą. Udzielam informacji na temat produktu lub

potrawy oraz pomagam przy obsłudze sprzętu, który znajduje się na sali konsumenckiej. Pracuje, również w dziale służby pięt. Ostatnio miałam okazję zobaczyć jak wygląda praca recepcjonistki, która pokazała mi jak działają programy rezerwacji i zapoznałam się z procedurą *check-in*.



Będąc w projekcie z całą grupą nauczyłam się tolerancji i wyrozumiałości. Jak wiadomo każdy człowiek jest inny i powinniśmy starać się to zaakceptować. Spędzamy razem bardzo dużo czasu integrując się np. grając w kalambury, co sprawia nam dużo śmiechu i zabawy.

Ten wyjazd przyniósł mi również możliwość poznania kultury hiszpańskiej oraz języka jak i również tutejszej kuchni. Kuchnia hiszpańska jest bardzo różnorodna. Najbardziej zasmakowała mi paella.

Podczas ostatniego weekendu miałam możliwość zwiedzenia Kordowy. Jadąc tam mogłam podziwiać piękne widoki z autobusu. Miałam okazję zobaczyć Mezquitę - jest to przebudowany na katedrę meczet. Dzięki temu projektowi mam możliwość zwiedzić ciekawe miejsca w Granadzie jak i miasta z nią sąsiadujące.

Jestem bardzo zadowolona z mojej pracy oraz z tego, że nauczyłam się radzić sobie w trudnych sytuacjach z gośćmi. Zdobyłam tutaj dużo doświadczeń zawodowych i językowych. Jestem przekonana, że *Hotel Capitel Nazari* jest godny polecenia dla przyszłych praktykantów, wystarczą tylko chęci.

Kamil Niedzwiedz kl II N, **Restauracja LA PATALETA**,
technik żywienia i usług gastronomicznych

Dwa tygodnie spędzone w Granadzie, choć są dopiero połową całego czasu stażu, nauczyły mnie bardzo wiele i znacznie poszerzyły moje horyzonty w zakresie nie tylko kulinarnym ale także kulturoznawczym oraz językowym. Swoją praktykę odbywam w restauracji *La Pataleta*, gdzie pod okiem kucharzy zgłębiam tajniki kuchni hiszpańskiej i obcuje z jej rodzimymi składnikami, rzadko spotykanymi w Polsce.

Niewielkie komplikacje spowodowane barierą językową w nieznacznym stopniu utrudniają naukę, która jest przyjemna, przebiega w miłej atmosferze. Wedle moich oczekiwań zespół okazał się bardzo miły i tolerancyjny i nie było żadnych powodów do stresu. Dzień pierwszy, rzecz jasna minął na wzajemnym poznaniu się i wdrożeniu do pracy i życia w zakładzie. W pracy każdemu towarzyszy uśmiech, kucharze i kelnerzy nieustannie zabawiają nas dowcipami, pytają o nasze zainteresowania, a także o czas spędzany poza pracą. W *La Patalecie* miałem okazję przekonać się na własne oczy jak wyglądają urządzenia używane

w gastronomii znane wcześniej jedynie z fotografii w podręcznikach. Miałem okazję spróbować wielu dań serwowanych w restauracji i poznać metody ich produkcji oraz smaki Hiszpanii degustując np. *Berenjenas fritas con miel de caña*, *Tarta casera de piononos*, *Pulpo a la brasa sobre patatas*. Czas w pracy upływa szybko, nie ma miejsca na nudę, mam tam okazję nieustannie szlifować talenty i techniki gastronomiczne, a także powoli przyswajam nazewnictwo zawodowe poszczególnych miejsc, czynności czy serwowanych potraw. W moje ręce trafiają produkty, na których mogę pracować polędwica wołowa, homary, ośmiornice, kałamarnice, które nie są powszechnie stosowane w Polsce. Uczeni jesteśmy naprawdę, tzn. że wiedza przekazywana jest nam tak jak gdybyśmy mieli zostać w restauracji na kilka lat niż na jeden miesiąc.



Oczywiście po pracy nie brakuje czasu na wycieczki. Dzięki wyjazdowi miałem okazję podziwiać zabudowania Grenady np. Alhambre – dawną arabską warownię wraz z znajdującym się w nim pałacem Nasrydów oraz Cordoby zwiedzając np. meczet Mezquita zamieniony w katedrę.

Anna Formella, kl.IV L, **Restauracja LA MAMUNIA**,
technik żywienia i usług gastronomicznych

Staż zawodowy odbywałam w restauracji La Mamunia, która specjalizuje się w obsłudze bankietów, wesel i różnych imprez okolicznościowych do 1600 osób. Wraz ze mną w zakładzie jest czterech innych uczestników projektu. Jestem w pełni zadowolona z mojej praktyki.

Po odbytych dwóch tygodniach stażu w Hiszpanii, w miejscowości Granada nauczyłam się dużo pod względem językowym, to znaczy utrwaliłam i poznałam nowe nazewnictwo zawodowe oraz pod względem zawodowym, to znaczy poznałam standardy tej restauracji i jak wygląda praca pod większą presją. Dzięki temu stażowi mogłam poznać tradycje kulturowe i kulinarne Hiszpanii oraz regionu w jakim się znajdujemy.

Pracownicy bardzo ciepło nas przyjęli i obawy, że się nie dogadamy od razu zniknęły. Po dwóch tygodniach znalazłam sposób jak sobie radzić ze stresem związanym z obsługą większej ilości gości. W pierwszym tygodniu praktyk udało mi się pomagać przy obsłudze bankietu na ok.1500 osób, była to pierwsza taka impreza w jakiej mogłam brać udział. Pomagałam również w przygotowaniach sali i w obsłudze wesel oraz komunii. Będąc w kuchni nauczyłam się przyrządzać różnego rodzaju przekąski, dania główne i desery. Byłam pod wrażeniem ilości pomieszczeń i miejsca w salach bankietowych oraz w kuchni. Personel w sali i w kuchni jest bardzo wyrozumiały, jeżeli czegoś się nie

zrozumiało to jeszcze raz powoli wytłumaczają, w razie problemów można liczyć na pomoc, codziennie uśmiech nie znika im z twarzy. Posiłki jemy razem i dzięki czemu tworzy się rodzinna atmosfera. W restauracji dbają o nas byśmy nie wyszli głodni z praktyk.



W czasie wolnym poznajemy Grenadę, zwiedziliśmy Alhambrę, muzeum Jaskiń Sacramonte, pojechaliśmy do Cordoby i tam zwiedziliśmy Katedrę, a w perspektywie mamy wycieczki do Malagi i Salobreni oraz zwiedzanie uroki tych miast i odpoczynek na plaży. Oprócz wycieczek gramy w gry integracyjne, co wpływa na lepsze poznanie innych uczestników oraz samego siebie.

Ten staż jest bardzo dobrym doświadczeniem, będę go miło wspominać i nabyte umiejętności przydadzą się w dalszych etapach nauki i przyszłej pracy.

Bartosz Zastawny, kl II N – **Restauracja w Hotelu Dos Patos**
technik żywienia i usług gastronomicznych

Gorące słońce Hiszpanii towarzyszy mi w codziennej drodze na praktyki już od 2 tygodni dzięki projektowi Erasmus+. Zdecydowałem się spróbować się dostać z chęci przeżycia czegoś ciekawszego niż dalsze doświadczenie w znanych mi polskich realiach. Z początku, rzecz jasna, towarzyszyły mi lekkie obawy odnośnie tego, jak będą wyglądać moje praktyki w miejscu, w którym językiem przewodnim jest hiszpański. Jednak po dłuższym czasie w zakładzie mogę powiedzieć, że moi współpracownicy są na tyle otwarci i chętni do nauczania, że nawet bariera językowa nie stanowi problemu. Warto jednak przykładać się do nauki języka, oferowanej przez projekt, w postaci cotygodniowych, dwugodzinnych lekcji, dzięki którym, na starcie, można o wiele łatwiej się odnaleźć. Z każdym kolejnym dniem, przy okazji pracy, szlifuję też swój hiszpański pytając o znaczenie zasłyszanych słów, czy też po prostu domyślając się co oznaczają te najczęściej wypowiedane.

Przebywanie w hiszpańskiej kuchni jest dla mnie czystą przyjemnością, bo mam styczność z potrawami, jakich nie dostanę w Polsce. Nie wszystkie smaki do mnie trafiają, ale traktuję to jako poznawanie kultury Hiszpanów, którzy w tym gustują. Mój zakres obowiązków jest bardzo szeroki, bo sięga od prostego zmywania naczyń i przygotowywania surowców jak cebula, a kończy na samodzielnym ugotowaniu potrawy, zaaranżowaniu talerza i wydaniu go. Każdego dnia dostaję też szansę na wykazanie się poprzez przygotowanie potrawy, której recepturę poznałem wcześniej. Zdarzają się też małe pomyłki, nawet nie raz, lecz nie jest to duży kłopot. Szef i moi współpracownicy doskonale wiedzą, że dopiero niedawno zacząłem poznawać ich menu i nie mam dużego doświadczenia w hiszpańskiej kuchni, przez co nie są źli, a chcą mi wytłumaczyć jak poprawnie się za to zabrać. Pewnego dnia usłyszałem też, że choćbym pytał kilka razy jak coś ma być zrobione – najważniejsze jest, żebyśmy wiedzieli co robić, a nie bać się, że komuś zabieram czas. Z każdym kolejnym dniem co raz bardziej zżywam się z miejscem moich praktyk i na pewno

pozytywnie je zapamiętam.

Pobył w Grenadzie uczy też otwartości na potrzeby innych, gdyż mieszkanie z 17 osobami w jednym domu powoduje często kolejki do łazienki, bądź może powodować konflikty na różnym tle. Jednak dla uczestników naszego projektu nie stanowi to problemu, ponieważ wszyscy są do siebie pozytywnie nastawieni. Każda wycieczka z grupą uczestników również jest przyjemnością, bo, prócz poznawania kultury i delektowania się zapierającymi dech widokami przebywa się w świetnej atmosferze. Mogę więc śmiało stwierdzić, że uczestniczenie w projekcie jest niepowtarzalnym przeżyciem, które bardzo rozwija człowieka kulturowo i zawodowo, dając też poczucie, że, niezależnie od miejsca, można sobie poradzić.



Mateusz Kepczyński, kl II K – **Restauracja w Hotelu Dos Patos**
technik żywienia i usług gastronomicznych

Po pierwszych dwóch tygodniach spędzonych w Granadzie, można powiedzieć, że jest tu cieplej niż w Polsce.

O kuchni hiszpańskiej wiem nieco więcej choć niewiele się dowiedział o niej będąc tu w Granadzie. Moje oczekiwania były nieco większe pod względem zdobycia doświadczenia tutaj. W weekendy można podziwiać wiele ciekawych i monumentalnych budowli uczestnicząc w wycieczkach organizowanych przez opiekunów. Ludzie tu są w miarę przyjaźni, i z chęcią pomogą ci znaleźć drogę. Pracując tutaj na kuchni można odnieść wrażenie, że w Polsce bardziej przykładą się nacisk na czystość w miejscu pracy. Oraz że tutaj kładą mocny nacisk na ilość i na szybkość przy czym cierpi precyzja wydawanych dań. Mogę się mylić, ponieważ nie wiem jak jest w innych restauracjach, u moich kolegów tutaj w Hiszpanii. Wszędzie można dostrzec bary tapas, w których podawane są zakąski z napojem, średnia cena takiego zestawu wynosi 2 Euro. Te dwa tygodnie tutaj oceniam pozytywnie, zdobyłem nowe doświadczenie, oraz dowiedziałem się sporo na temat samej Hiszpanii.

Adrian Czokajło, kl II E, **Restauracja LA MAMUNIA**, kucharz

Po dwóch tygodniach stażu w Granadzie jestem bardzo mile zaskoczony. Wyjeżdżając nie spodziewałem się, że w tak krótkim czasie można się tak wiele nauczyć. Każdy dzień na praktykach, które odbywam w restauracji *LaMamunia* jest inny, codziennie uczę się nowych rzeczy, poznaje kolejne tajniki kuchni hiszpańskiej oraz coraz bardziej przyzwyczajam się do warunków i atmosfery pracy. Pierwsze dni były ciężkie głównie ze względu na stres związany z barierą językową, ale jak się okazało - ludzie, z którymi mam przyjemność pracować w kuchni, są chętni do

pomocy i w razie niezrozumienia - do spokojnego tłumaczenia tego, co chcą przekazać. Odbywam staż w bardzo dużym zakładzie, dzięki czemu dowiedziałem się, jak bardzo ważna jest organizacja pracy i podział obowiązków. Poznałem smaki tradycyjnej kuchni hiszpańskiej próbując dań i deserów tj. *pionono* czy *salmorejo*. Ma to dla mnie duże znaczenie jako dla przyszłego kucharza.



Pobyt tu, pozwolił mi również, w pewnym stopniu poznać tutejszą historię i kulturę. Zawdzięczam to wycieczkom kulturoznawczym, które są organizowane w wolnym czasie na terenie Granady i jej okolic.

Uważam, że ten miesięczny staż, nauczy mnie jeszcze dużo więcej, a swoją wiedzę będę mógł wykorzystać w przyszłości.

Agnieszka Mijas, kl. II N, **Restauracja LA FABULA**,
technik żywienia i usług gastronomicznych

Swoje praktyki odbywam w Granadzie w Hiszpanii, po dwóch tygodniach można śmiało stwierdzić, że to bardzo pożytecznie spędzany czas. Zaczynając od celu głównego, czyli praktyki zawodowej, którą odbywam w *La Fabula Restaurant*, jest ona nadzwyczaj ciekawa. Dopiero tutaj można zobaczyć jakie są różnice pomiędzy zakładami w różnych krajach. Każdego dnia uczę się czegoś nowego, a wskazówki są bezcenne! Widzę postępy w mojej technice, ale również w myśleniu abstrakcyjnym, jak łączenie smaków aromatów czy aranżacja talerza. Nie można pominąć faktu, że nauczyłam się podstawowych lecz koniecznych czynności takich jak utrzymanie porządku lub umiejętne gospodarowanie czasem oraz przestrzenią roboczą. Praca tutaj dodatkowo uczy mnie języka hiszpańskiego, ten krótki czas poprawił moje umiejętności diametralnie! Ten czas nie mógł być lepiej spędzony.

Idąc dalej, trzeba zwrócić uwagę na aspekt kulturowy i międzynarodowy. Ten pobyt pokazuje mi tutejszy sposób życia. Wyciągam stąd wiele inspiracji dotyczących wykorzystania mojego czasu i życia. Przede wszystkim można nauczyć się od lokalnej społeczności cieszenia się każdym momentem i mimo ciężkiej pracy znajdowaniem czasu na drobne przyjemności jak spotkanie się z rodziną czy przyjaciółmi

Byliśmy również na wycieczkach krajoznawczych, zwiedzaliśmy Cordobę i Alhambrę itd. Byłam nimi wprost zachwycona, architektura zapierała dech w piersiach, a historia tych miejsc zaciekała mnie niezmiernie. Korzystając z miejsca pobytu staram się codziennie dowiedzieć czegoś o zabytkach, w miejscach gdzie byliśmy oraz do których jeszcze pójdziemy. Przedtem nie miałam pojęcia ile

historii kryje się w tak zwanych murach miast, nawet moja droga do pracy prowadzi przez ciekawe miejsca, przede wszystkim przechodzę obok przepięknej katedry.

Minęły aż dwa tygodnie a się zdaje iż to było jak pstryknięcie palcem. Chciałabym tu zostać na zawsze! Z ekscytacją zawsze zasypiam czekając na pełen wyzwań nowy dzień!



Bernadeta Kreft, kl.II N, **Restauracja LA MAMUNIA**,
technik żywienia i usług gastronomicznych

Staż odbywam w restauracji La Mamunia z czterema innymi osobami z mojej szkoły. Już dzisiaj wiem, że bardzo miło będę wspominać ten zakład. Pracownicy zakładu, z którymi pracuję są bardzo mili i przyjaźni.

Z porozumiewaniem się także nie ma problemu. Jeśli jest taka potrzeba używamy słowniczków, lecz to i tak jest rzadkość. W pierwszym dniu praktyk zapoznaliśmy się z zakładem. Pracownicy powitali nas z uśmiechem na twarzy. Zobaczyliśmy całą restaurację, która posiada kilka magazynów, kuchni, sali bankietowych na 200-300 osób oraz przepiękny ogród. Szybko zgraliśmy się z całym gronem zakładu. Bardzo dużo się tam uczę, a najbardziej pracy w szybkim tempie, ponieważ zakład organizuje różne imprezy okolicznościowe, takie jak: śluby, chrzciny, bankiety. Nasze praktyki odbywają się od wtorku do soboty. Do restauracji dojeżdżamy minibusem lub autobusem, także możemy bardziej poznać okolicę. W soboty mamy najwięcej pracy, ponieważ właśnie w ten dzień zakład organizuje różne imprezy okolicznościowe, bankiety i konferencje. Nasza największa impreza liczyła ok. 1500 osób. Tempo wtedy było bardzo szybkie. Między innymi porcjowaliśmy dania i wydawaliśmy je. Czasami w soboty jesteśmy oddelegowani do innych zakładów współpracujących z *La Mamunią*. Jest to ciekawe doświadczenie zobaczyć coś nowego w innym miejscu. Restauracja posiada różne urządzenia także nauczyłam się ich obsługiwać (m.in. płuczko- obieraczka, maszyna wielofunkcyjna). Zakład posiada też cukiernie, w której codziennie na zmianę jedna osoba odbywa praktykę. Byłam zaskoczona tym, iż w zakładzie poczułam się jak w domu. Czasami, aż nas odrywają od pracy, abyśmy poszli zjeść obiad. Miło się poczułam, iż dobre samopoczucie pracowników jest tak ważne dla szefostwa. Atmosfera w kuchni jest tak przyjemna, że nawet nie rozumiejąc wszystkiego można się pośmiać.

W czasie wolnym podziwiamy uroki pięknej Granady. Widoki są naprawdę niesamowite. Byliśmy na wycieczkach m.in. na Sacramonte, w Alhambrze, oraz zwiedzaliśmy Kordobę a przed nami jeszcze wycieczka do Malagi. Zwiedzając Alhambre mogliśmy podziwiać piękne ogrody, mury oraz zagłębić się w historię miasta. Na niektóre wycieczki jeździmy autobusami, w których jest bardzo wesoło

dzięki wspaniałym kierowcom. Wolny czas spędzamy nie tylko na zwiedzaniu lecz wspólnych wygłupach. Gramy w Monopoly oraz kalambury, do których przyłączają się nawet nauczyciele. W saloniku są organizowane spotkania, więc każdy jak chce się czymś podzielić z grupą ma na to czas. To wszystko pozytywnie wpływa na integrację grupy. Nasza grupa mimo różnych sytuacji jest bardzo zgrana. Na pewno będzie brakowało mi ludzi, których poznałam w Hiszpanii, od których tryska pozytywna energia. Również będę tęsknić za widokami oraz ciepłą atmosferą. Jest to miłe doświadczenie.



Natalia Fel, kl. II N, **Restauracja Meson La Pataleta**
technik żywienia i usług gastronomicznych

Swoje praktyki odbywam w restauracji *La Pataleta* wraz z kolegą Kamilem N. Na początku, pewnie jak większość osób byłam zestresowana, lecz już pierwszego dnia moje obawy zniknęły, ponieważ wszyscy przyjęli mnie bardzo ciepło i traktują jakbym była częścią rodziny. Również dogadanie się z pracownikami nie było jednak takie trudne, po czasie przyzwyczaiałam się do ich akcentu i rozumiem coraz bardziej więc słowniczki są używane bardzo rzadko. Cała restauracja ma styl hiszpański i już pierwszego dnia gdy tam weszłam poczułam hiszpański klimat. W kuchni nauczyłam się wielu nowych rzeczy, których nie doświadczyła bym w Polsce ze względu na specyfikę zakładu czyli typową kuchnię hiszpańską. Szef Stefano pierwszego dnia praktyk oprowadził nas po całym zakładzie pracy, pokazał nam surowce na których będziemy pracować oraz nauczył nas kilku dań z karty. Pracuję na drogich produktach takich jak: ośmiorniczki, kalmary, polędwice, homary nauczyłam się ich szczegółowej obróbki prosto od szefa kuchni. Po dwóch tygodniach poznałam typowe hiszpańskie produkty, wykonywałam różne niesamowite dania, sałatki, sosy, przystawki oraz uczyłam się ich ekspedycji. Atmosfera która, panuje w restauracji jest fantastyczna ludzie, z którymi pracuje są bardzo mili, każdy z nich bardzo się o nas troszczy i pyta cały czas jak się czujemy i czy nie jesteśmy głodni. Na kuchni jest bardzo wesoło nawet gdy coś nam nie wyjdzie to i tak każdy to obraca w żart i mówią że nic się nie stało, co jest bardzo miłe z ich strony. Najwspanialszy czas jest wtedy gdy wraz ze wszystkimi siadamy razem do wspólnego posiłku w wesołej atmosferze. Oprócz praktyk mamy okazję pogłębiać również wiedzę kulturoznawczą. Byliśmy w wielu ciekawych miejscach takich jak Alhambra , gdzie zwiedzaliśmy zamek, mury oraz przepiękne ogrody, byliśmy również w Kordowie i zwiedzaliśmy cudowne zabytki. Nie obyło się oczywiście od spacerów po cudownej Granadzie oraz kosztowania różnorodnych *tapas* oraz deserów takich jak *churros* i *pionono*.

Jestem bardzo zadowolona z odbytych praktyk ponieważ przełamałam barierę językową, nauczyłam się większej odpowiedzialności i poznałam kulturę

i obyczaje Hiszpanów oraz nauczyłam się i posmakowałam tradycyjnych dań.



Zuzanna Przeździecka, kl. II E, **Restauracja LA MAMUNIA**, kucharz

Po dwóch tygodniach pobytu w Hiszpanii i praktykach w restauracji *La Mamunia*, która zajmuje się organizacją bankietów, komunii i innych przyjęć okolicznościowych. Zauważyłam swój rozwój pod względem zawodowym. Długą drogę pokonaliśmy w mini busie z najlepszym kierowcą Roberto. Mieliśmy możliwość zaobserwować piękne widoki a w szczególności góry i drzewka oliwkowe, w dużych ilościach. Następnego dnia pojechaliśmy poznać zakład gdzie będziemy pracować przez nasz pobyt w Hiszpanii. Na praktyki chodzę z dużą przyjemnością uczymy się wiele rzeczy jak np. obierać krewetki oraz przygotowywać przystawki i dania główne jak i przeróżne desery o, których nie miałam pojęcia a desery są bardzo dobre. W tym zakładzie bardzo miło się spędza czas dzięki wszystkim pracownikom, którzy przyjęli nas z otwartością i są bardzo pogodni. Soboty spędzamy tam więcej czasu ponieważ są tam zwykle 3-4 imprezy i jest dużo pracy. Restauracja posiada 3 duże kuchnie i cukiernie, w której szczególnie lubimy spędzać czas ponieważ mamy tam dużo zadań i wcześniej nie miałam takiego doświadczenia. Są też piękne sale jedną z nich jest na 1200 osób. Dzięki tym praktykom pracowałam przy organizacji bankietu na ponad 1000 osób. Było to dla mnie nowe doświadczenie. Ale nie tylko pracujemy mamy też super wycieczki ,i doświadczamy typowej pogody dla Andaluzji dochodzi do +40 C. Szkoda że to tak szybko leci i zaraz nastąpi koniec pobytu. Uważam, że staż zagraniczny jest cennym doświadczeniem.

Kacper Serfinczuk, kl. II N, **Restauracja LA FABULA**,
technik żywienia i usług gastronomicznych

Dzięki udziałowi w projekcie, oraz stażu w restauracji *La Fabula* dowiedziałem się wiele o sobie. Wypracowałem sobie techniki radzenia sobie ze stresem, oraz stałem się bardziej otwarty i pewny siebie. W pracy bardzo szybko się zaklimatyzowałem. Cieszę się że mogę dzielić wspólną pasję wraz z zespołem. Podoba mi się to że w pracy wszyscy sobie pomagają i starają się przekazać nam jak najwięcej przydatnej wiedzy i umiejętności. W restauracji każdy czuje się jak członek jednej wielkiej rodziny. Udało mi się poznać dużo nowych technik takich jak filetowanie ryb, obróbka mięsa oraz innych, związanych z kuchnią molekularna

(espumy, pianki oraz galaretki) , oraz podszkolić umiejętności serwisu dań, tak aby były one wydane ciepłe. Dowiedziałem się także o nowych produktach, często niespotykanych w Polsce (różne gatunki ryb czy też jaja ośmiornic, tutaj nazywanymi *huevos de choco*). Wyjazd pozwala mi także udoskonalać swoje umiejętności językowe, które na pewno przydadzą mi się w przyszłości. Poznałem dużo ciekawych osób, oraz ich kulturę. W ciągu tych 2 tygodni udało nam się zwiedzić wiele ciekawych miejsc, takich jak Mesquita w Kordobie czy też Alhambra w Grenadzie. Każde z nich jest piękne, oraz posiada swój niezwykły klimat. Podczas stażu poznałem tutejszą kuchnię poprzez wizyty w restauracjach, gdzie miałem okazję spróbować *paelli*, *jamon serrano* pod wieloma postaciami oraz różnych owoców morza które zachwycały świeżością i aromatem. Wyjazd bardzo mi się podoba i przypuszczam, że nikt nie będzie chciał stąd wracać.



Mateusz Kąkol, kl. II K, **Restauracja LA MAMUNIA**,
technik żywienia i usług gastronomicznych

Mój staż w Hiszpanii trwa już dwa tygodnie i mogę bez wahania powiedzieć, że wzięcie udziału w tym projekcie było jedną z najlepszych decyzji w moim życiu. Zdawałem sobie sprawę z wielu nowości jakie mnie tu spotkają lecz nie sądziłem, że wszystkiego będę mógł doświadczyć w atmosferze takiego spokoju i wyrozumiałości jaką posiadają pracownicy i szefostwo w restauracji, w której odbywam praktykę. Lokal ten nosi nazwę *La Mamunia*, znajduję się on kilka kilometrów od Granady. Jest to miejsce przeznaczone głównie do organizowania imprez takich jak wesela, komunie, chrzty bądź urodziny.

Stres towarzyszył mi tylko w czasie podróży do pracy pierwszego dnia. Tam, gdy już poznałem cały personel i otrzymałem pierwsze zadania czułem się swobodnie i kiedy musieliśmy już wracać do domu, muszę przyznać, że nie mogłem się doczekać następnego dnia. W pierwszych dniach mojego stażu moje obowiązki ograniczały się tylko do podstawowych czynności wykonywanych w kuchni jednak z czasem przyszło mi się zmierzać z bardziej odpowiedzialnymi poleceniami bądź obsługiwaniem różnego rodzaju sprzętu. Mogłem brać udział w przyrządzaniu typowych dla kuchni hiszpańskiej potraw takich jak *pionono*, *ensalada con camarones*, *salmorejo* czy *paelle*. Nasza restauracja zaopatruje w produkty i gotowe wyroby kilka innych lokali a sama jest w stanie pomieścić około 2000 osób i posiada własną cukiernię, dlatego mam okazję pracować jeden dzień w tygodniu również w dziale cukierniczym co poszerza zakres moich nowych doświadczeń.

Wszelkie obawy dotyczące bariery językowej również zostały szybko pokonane. Cały personel brał pod uwagę to, że nie umiemy idealnie języka hiszpańskiego dlatego każde polecenie przekazywane nam jest powoli, czasem

z udziałem różnych gestykulacji. Pomaga to nam zrozumieć i nauczyć się ważnych zwrotów niezbędnych do pracy. Podsumowując możliwość pracy w takim miejscu daje nie tylko dużo radości ale również cenne doświadczenia. Tą chęć do pracy i entuzjazm wywołany dobrymi warunkami można było ocenić widząc mnie razem z kolegą i koleżankami chętnie idącymi na sobotnią zmianę, na której obsługiwaliśmy bankiet na 1400 osób.

W czasie wolnym również nie próżnujemy. Każdą wolną chwilę poświęcamy na zwiedzanie różnych zabytków i ciekawych miejsc zarówno w Granadzie jak i Cordobie oraz innych miejscach. Często również wybieramy się na spacer na pobliskie punkty widokowe lub lokalizacje, w których możemy cieszyć oczy pięknymi krajobrazami i widokami na miasto.

