

WRAŻENIA UCZESTNIKÓW PODCZAS STAŻU W RAMACH PROJEKTU ERASMUS+ „ŚRÓDZIEMNOMORSKIE DOŚWIADCZENIA ZAWODOWE”

RIMINI 31.08-25.09.2022

Olivia Ossowska, klasa IVN, technik żywienia i usług gastronomicznych, „LA CAPPA”

Swoją przygodę z projektem Erasmus+ „Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe” zaczęłam już w 2019 roku. Przyleciałam do Włoch aby rozpocząć praktyki w restauracji „La Cappa”. Na samym początku bardzo się stresowałam, nie znam języka i przez cały miesiąc miałam mieszkać w innym kraju. Na szczęście dzięki opiekunom i ludzi, którzy przyjechali tu ze mną czuję się wspianiałe. Pierwszy dzień praktyk zaskakująco nie był stresujący, możliwe, że to dzięki dziewczynom, z którymi odbywałam praktyki ale również temu jak wspianiałą miałam ekipę. Poznałam tam panią Marie, która okazała się Polką i była wielkim wsparciem kiedy już na prawdę nie dogadywałam się z pracownikami, oni również byli bardzo kochani, wyrozumiali i przede wszystkim mieli wielką cierpliwość. Traktowali nas jak swoje dzieci. Uczyli nas wiele nowych rzeczy, których w Polsce bym się tak dobrze nie nauczyła jak np. praca z owocami morza, jak się przyrządza włoski makaron i wiele innych. Pracownicy dawali nam zawsze spróbować dań, które robimy ale też te, które sami przyrządzali. Mogę powiedzieć, że czuję się spełniona. A co do samego pobytu w Rimini również jestem bardzo zadowolona. Jest to piękne miasto jest co zwiedzić jak i miejsce gdzie można poznać inną kulturę i poduczyć się trochę innego języka. Dzięki projektowi zwiedziłam Wenecję. Jest przepiękna. Spróbowałam tam pierwszy raz prawdziwej włoskiej pizzy, która była pyszna. Chodziłam z całą grupą uliczkami Wenecji, robiliśmy dużo zdjęć i tworzyliśmy razem wspianiałe wspomnienia dzięki czemu była rodzinna atmosfera, co w sytuacji pobytu poza domem w innym kraju bardzo się przydaje. Oczywiście nie można zapomnieć o wycieczkach do San Marino oraz Rawenny. W San Marino zwiedziliśmy piękne uliczki, katedry które zostaną w pamięci na długie lata. Za to w Rawennie poznaliśmy miejsce, gdzie mieszkał Dante oraz zobaczyliśmy jego grób. Zobaczyliśmy również piękne mozaiki na budynkach i katedrę. Jestem bardzo zadowolona z wyjazdu, który po mimo pandemii, „robiącej nam tylko pod górkę” odbyła się. Wszystkim serdecznie polecam z całego serca taki projekt, bo zawiera się tu nowe przyjaźnie, poznaje nową kulturę, ale również zostaje z nami przygoda, której nie zapomnimy do końca życia i będziemy wszystkim opowiadać oraz wspominać z wielkim uśmiechem na twarzy!



Deftak przy plaży w Rimini

Wiktorja Wójcik, klasa III Np, technik żywienia i usług gastronomicznych, „LA CAPPA”

Wzięcie udziału w Erasmus+ „Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe” była dla mnie najlepsza decyzja w życiu. Praktyki w restauracji La Cappa są super. Atmosfera w pracy jest bardzo sprzyjająca i przyjazna. Pracujemy codziennie z owocami morza, nie jest to ciężkie jednak męczące, ponieważ dostałam alergii na owoce morza ale w taki sposób pokonuje się też wyzwania. Jednak najbardziej mi się spodobało robienie past. Miłe, że strony współpracowników było to, że zaproponowali nam zrobienie polskiego obiadu. Bardzo miłe było pożegnanie nas w zakładzie, wszyscy współpracownicy byli bardzo pozytywnie nastawiani do naszej pracy. Projekt dał mi to, że podszkoliłam język angielski i włoski, poznałam kuchnię śródziemnomorską i poznałam inną kulturę. Każdemu kto zastanawia się nad udziałem w projekcie Erasmus+ polecam ten projekt całym sercem.



Most Augusta w Rimini

Alex Ponczek, klasa IV N, technik żywienia i usług gastronomicznych, „OSTERIA de BORG”

Biorąc udział w projekcie Erasmus+ „Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe” trafiłem do restauracji Osteria de borg, która posiada jedną gwiazdkę Michelin. Poznałem tu wiele osób, które przyjęło mnie z otwartymi rękami. Już na początku wiedziałem że nie mogłem trafić lepiej niż tam ze względu na to, że nawet mając problem z komunikacją mogliśmy się dogadać i potrafili mnie nauczyć wielu rzeczy. Dzięki pracownikom, którzy pokazali mi nowe oblicze pracy w gastronomi wiem jak mogę nad sobą pracować, żeby dążyć do profesjonalizmu. Cały ten wyjazd nauczył mnie wielu rzeczy: takich jak życie za granicą i poradeniu sobie z inną kulturą i językiem. Dzięki lekcjom włoskiego mogłem je wykorzystać w życiu codziennym i poradzić sobie z stresem związanym z barierą językową. Myślę, że na osoby, które wraz ze mną dołączyły do tego projektu nie mogłem trafić lepiej, bo od razu się zaczęliśmy dogadywać zarówno w pokoju jak i w całej grupie. Spędzaliśmy jak najlepiej czas i to przysłańało problemy związane z hotelem, gdzie jedzenie nie było złe ale nie było też najlepsze. Myślę, że cały projekt był dobrze zorganizowany i cieszę się, że mogłem w nim uczestniczyć.



Ulica w dzielnicy San Giuliano, Rimini

Klaudia Czerwińska, klasa III Np, technik żywienia i usług gastronomicznych, „LA MARIANNA”

Uczestniczę w projekcie Erasmus+ „Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe” i odbywam praktykę w restauracji La Marianna. Jest to restauracja, która znajduje się w centrum Rimini i dlatego jest tam zawsze masa klientów. Codziennie podczas odbywania praktyki zawodowej zajmuje się obróbką wstępną owoców morza. Są to min. krewetki, kalmary, ryby, omułki, krewetki modliszkowe. Z reguły są to zadania bardzo czasochłonne. Zajęciem, które najbardziej przypadło mi do gustu jest obróbka wstępna krewetek. Wydaje mi się, że jest to najłatwiejsza, najmniej brudna i szybka praca. Najmniej lubię zajmować się obróbką wstępną kalmarów i ryb. Podczas obróbki wstępnej ryb wydzielany jest bardzo nieprzyjemny zapach, z kolei zajmowanie się kalmarami jest bardzo czasochłonne, lecz lubię stawiać sobie wyzwania i nie przeszkadza mi to aż tak bardzo. Przeraza mnie fakt, że niektóre owoce morza podczas obróbki są dalej żywe np. krewetki modliszkowe.

Atmosfera w pracy jest bardzo przyjemna, wszyscy są bardzo pozytywnie nastawieni, pytają o nasze samopoczucie i bardzo miło nas przyjęli. Bardzo się cieszę, że trafiłam do tej restauracji a nie innej i na pewno będę tęsknić za tym miejscem.



Włoski deser

Julia Jędrzejczak, klasa IVA, technik hotelarstwa, „SOVRANA HOTEL & RE AQVA SPA”

Swoją przygodę z Erasmus + „Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe” rozpoczęłam w 2019r. Mimo pandemii Covid udało się zrealizować projekt, za co jestem ogromnie wdzięczna. Do samego końca wierzyłam, że się uda. Swoje praktyki zawodowe odbyłam w Sovrana Hotel & Re Aqva SPA, który mieści się w dzielnicy Rimini- Marina Centro, nieopodal malowniczej plaży- około 100 metrów. Podczas praktyki zawodowej pierwszy tydzień miałam przyjemność poznania bufetu hotelowego, w którym serwowane jest śniadanie obejmujące potrawy słodkie i słone, w tym świeżo pieczone ciasta i inne wypieki. Obiekt sięga po ekologiczne i szanujące prawa zwierząt produkty. W swojej ofercie posiada, również produkty wegańskie, bezglutenowe, a także bez nabiału. Załoga hotelowa nauczyła mnie parzyć aromatyczną kawę, wykładania potraw na bufet śniadaniowy w sposób estetyczny, wydawania posiłków. W restauracji hotelowej miałam bliski kontakt z gośćmi, przez co mogłam szkolić swój język angielski jak i włoski. Kolejne tygodnie spędziłam w dziale



Wenecja, widok na Canal Grande i Bazylikę Santa Maria Zdrowia

służby pięter, pod niezawodnym okiem Bruny, która nauczyła mnie jak poprawnie ścielić łóżko hotelowe, aby gość hotelowy z przyjemnością kładł się wieczorem do łóżka. Wraz z Klarą oraz Bartkiem sprzątaliśmy pokoje tzw. na czysto, czyli jednostkę mieszkalną po wyjeździe gościa, a także pokoje codzienne- podczas pobytu gościa. Praktyki Erasmus+ dały mi więcej pewności siebie, radzenia sobie w stresujących sytuacjach, stawiania czoła nowym wyzwaniom, nowych umiejętności językowych. Ale oprócz doświadczenia zawodowego, udział w projekcie był również okazją poznania kultury włoskiej oraz kuchni włoskiej, zwiedzenia historycznych miast Włoch, takich jak Wenecja, San Marino czy Ravenna. Z czystym sumieniem mogę polecić każdemu udział w projekcie, ponieważ daje możliwość zdobycia ogromnego doświadczenia, poznania samego siebie, usamodzielnienia się, a także okazję do przekraczania swoich granic. Jestem ogromnie szczęśliwa, że mogłam odbyć swoje praktyki we Włoszech. Do końca życia będę wspominać projekt jako niesamowitą przygodę!



Widok na mury obronne w San Marino

Klara Drażkowska, klasa IVA, technik hotelarstwa, „SOVRANA HOTEL & RE AQVA SPA”

Swoją przygodę z projektem Erasmus + „Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe” rozpoczęłam w 2019 roku. Wszystko rozpoczęło się od zawziętej rywalizacji związanej z rekrutacją, którą pozytywnie przesłam. Zajęcia językowe oraz integracyjne dużo nam pomogły w mobilności we Włoszech. Z całą grupą mieszkamy w hotelu Royal Plaza w Rimini, a swoje praktyki odbywam w hotelu Sovrana Hotel & Re Aqva Spa jest położony w centrum miasta Rimini, w pobliżu nadmorskiej promenady oraz 100 metrów od plaży. Ten hotel charakteryzuje się wieloma udogodnieniami między innymi: jest przyjazny dla zwierząt, przystosowany dla osób niepełnosprawnych oraz serwuje duży wybór śniadań, z którego każdy znajdzie coś dobrego dla siebie, także weganerie czy wegetarianie. Jak prawdziwy hotelarz robiłam również niektóre potrawy na śniadania takie jak sałatka macedońska, czyli świeże owoce pokrojone, pokrapiane sokiem z cytryny oraz jajecznice. Moimi zadaniami również było dokładanie ciast, pieczywa czy owoców na bufet, przygotowanie stolika dla gościa czy parzenie i podawanie do stolika różnych rodzajów kawy czy herbat. Z czystym sumieniem mogę polecić przyszłym hotelarzom praktyki w tym hotelu również w dziale służby pięter, ponieważ Fatima mimo posługiwania się tylko



Babtysterium Neon w Rawennie z widocznymi mozaikami i stiukami

językiem włoskim nauczyła mnie wielu nowych rzeczy, takich jak przygotowywanie jednostki mieszkalnej o tak wysokim standardzie. Idealne pościelone łóżko jest priorytetem tego hotelu.

Projekt sprawił że, przełamałam swój stres i barierę językową, nauczył nas pracy w grupie i dał nam mnóstwo cudownych wspomnień na wielu wycieczkach takich miejscach jak Wenecja, San Marino czy Rawenna. Jestem dumna z siebie, że jestem tu gdzie jestem z tak wspaniałymi ludźmi. Niezapomniane widoki i wspomnienia zostaną ze mną na zawsze. Jestem niezmiernie wdzięczna za wsparcie psychiczne jak i fizyczne Pań które zdecydowały się z nami pojechać na tak długi okres czasu.

Jakub Kasar, klasa III Np, technik żywienia i usług gastronomicznych, „IL RISTORANTE DIANA”

Moją przygodę z Erasmus+ „Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe” rozpocząłem w 2020r. w trakcie dodatkowej rekrutacji. Uczestniczyłem w zajęciach językowych oraz warsztatach kulinarnych. W trakcie pobytu w Rimini mieszkaliśmy w hotelu Royal Plaza w Rimini. Pracowałem w restauracji IL RISTORANTE DIANA w Riccione. Restauracja znajduje się na głównej ulicy prowadzącej na malowniczą plażę. Menu restauracji opierało się głównie na owocach morza w różnych postaciach, między innymi szaszłyki z krewetek i grillowane ryby oraz pastach takich jak carbonara czy ravioli. W lokalu znajdowało się też stanowisko do przyrządzania pizzy wraz z kamiennym piecem. Do moich głównych obowiązków należała obróbka wstępna kalmarów, krewetek, sardynek, pomidorów i sałaty, oraz utrzymywanie porządku na stanowisku pracy. Początkowo wydawało się, że czeka mnie 20 najnudniejszych dni w moim życiu, na



Malże Św. Jakuba

szczęście już drugiego dnia okazało się, że w trakcie tych zadań każdy pracownik na kuchni z ogromną cierpliwością i zaangażowaniem przekazywał nam wiedzę i odpowiadał na każde, nawet najgłupsze pytanie. W trakcie projektu przełamałem barierę językową, nauczyłem się pracować w międzynarodowym zespole oraz przyrządzać regionalne potrawy takie jak tiramisu, risotto i różnego rodzaju pasty. Czas wolny spędzaliśmy na plaży, zwiedzaniu i próbowaniu nowych potraw. W trakcie każdego weekendu odwiedzaliśmy pobliskie miasta. W pierwszy weekend zostaliśmy oprowadzeniu przez przewodnika po Wenecji. Następne miasto to San Marino, właściwie państwo –miasto, które zaskoczyło mnie zjawiskowymi widokami i historią. Ostatnia wycieczka odbyła się do Rawenny miasta mozaik i Dantego. Erasmus+ otworzył mi drzwi na pracę w wielu ciekawych miejscach oraz dał mi nieocenione doświadczenie. Z czystym sumieniem mogę polecić każdemu udział w takim projekcie.

Natalia Więcek, klasa IV N, technik żywienia i usług gastronomicznych, „LA CAPPÀ”

Udział w stażu “Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe” w Rimini we Włoszech pozwolił mi się nauczyć wielu przydatnych umiejętności, takich jak obróbka wstępna owoców morza oraz jak smakuje prawdziwa kuchnia włoska. Dzięki spędzeniu miesiąca za granicą z dala od bliskich stałam się bardziej samodzielna i wzrosła moja pewność siebie. Wierzę, że poradziłabym sobie sama w innym kraju, że bez większych trudności znalazłabym tam pracę oraz, że językowo dałabym radę. W restauracji La Cappa bardzo o mnie dbali, zżyłam się z załogą i chętnie zostałam tam dłużej. Miałam okazję rozmawiać po włosku oraz po angielsku, co zdecydowanie poprawiło moje zdolności posługiwania się tymi językami. Ciekawie było mieszkać z dwoma współlokatorkami w pokoju, to doświadczenie nauczyło mnie cierpliwości i bycia towarzyską.



Krewetki przed obróbką

Patryk Gut, klasa III Np, technik żywienia i usług gastronomicznych, „IL RISTORANTE DIANA”

W dniach 31.08 - 25.09. 2021 r. odbyłem praktykę w Rimini w ramach projektu Erasmus+ “Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe”. Styczność z projektem miałem już od połowy kwietnia, kiedy dostałem się do grupy rezerwowej. Z czasem kilka osób zrezygnowało, a ja dostałem się na ich miejsce w grupie głównej i zacząłem brać udział w zajęciach językowych oraz kulturoznawczych. Na lekcjach języka włoskiego nauczyłem się wielu zwrotów przydatnych w pracy w kuchni, a na zajęciach kulturoznawczych poznałem długą i ciekawą historię Rimini oraz jego zabytków. Podczas pobytu na praktykach mieszkaliśmy w hotelu Royal Plaza, który znajdował się niedaleko centrum Rimini. Swoją praktykę odbyłem w restauracji Ristorante Diana w Riccione - miejscowości znajdującej się niedaleko Rimini. Restauracja znajduje się na długim deptaku prowadzącym na piękną plażę. Codziennie przechodziły nim dziesiątki ludzi. Menu restauracji opierało się głównie na owocach morza oraz pysznej pizzy. Bardzo popularnymi daniami były wszelkiego rodzaju pasty z owocami morza takimi jak kalmary czy krewetki. Poza daniami rybnymi można było również zjeść przyrządzonego na grillu steka lub cotoletta alla milanese, czyli kotlet przypominający polskiego schabowego. Do moich obowiązków w kuchni należała przede wszystkim obróbka wstępna owoców morza używanych do większości dań. Były to przeważnie kalmary, krewetki i sardynki. Często dostawaliśmy różne



Kolorowy dom w Rimini

inne zadania jak na przykład obieranie warzyw, czy otwieranie puszek z pomidorami. Z początku wizja całego dnia czyszczenia kalmarów nie wydawała mi się zbyt przekonująca, ale dzięki wspaniałej atmosferze na kuchni nawet nie zauważałem upływu czasu. Każdy kucharz był dla mnie niesamowicie wyrozumiały i cierpliwy. Mimo tego, że większość pracowników nie rozmawiała płynnie po angielsku to i tak zawsze udawało nam się dojść do porozumienia w języku włoskim, a często rozmawialiśmy też o innych rzeczach, niezwiązanych z pracą. W trakcie pobytu na praktykach nauczyłem się pracować w międzynarodowym zespole i stałem się bardziej pewny swoich umiejętności językowych. Praca w restauracji Ristorante Diana sprawiła również, że stałem się bardziej odpowiedzialny i nauczyłem się przygotowywać wiele pysznych potraw z kuchni włoskiej. Po pracy zawsze wracaliśmy do hotelu, żeby odłożyć ubrania noszone na kuchni i chwilę odpocząć. Czas wolny spędzaliśmy na zwiedzaniu Rimini, chodzeniu na plażę oraz próbowaniu nowych potraw. Poza czasem wolnym w tygodniu, w weekendy organizowane były wycieczki do pobliskich miast. Podczas pierwszego weekendu odbyła się wycieczka do Wenecji, gdzie pod okiem przewodnika spędziliśmy czas na zwiedzaniu ulic tego pięknego miasta. Następnym miejscem, które odwiedziliśmy było San Marino. San Marino nie jest miastem we Włoszech, a osobnym państwem, leżącym terenie Włoch. Podczas naszej wizyty w tym państwie-mieście urzekły mnie widoki z samej góry San Marino oraz ciekawa historia i piękna architektura. Ostatnia wycieczka odbyła się do Rawenny – miasta mozaik. Podczas naszej wizyty odbywała się tam siedemsetna rocznica śmierci Dantego. Udział w projekcie Erasmus+ “Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe” pozwolił mi przeżyć przygodę życia. Zdobyte doświadczenie i wspomnienia z wyjazdu zostaną ze mną na zawsze, dlatego każdemu mogę polecić wzięcie udziału w takim projekcie.



Ulica w Rawennie

Julia Steller, klasa III Ng, technik żywienia i usług gastronomicznych, „IL RISTORANTE DIANA”

Decydując się na wyjazd w celu praktyk w ramach projektu Erasmus+ “Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe” na cztery tygodnie do Włoch wiedziałam, że to jest moja jedyna okazja w moim życiu wyjechać za granicę ze szkołą, aby poznać kulturę i zwyczaje zawodowe we Włoszech.

Podczas wyjazdu na co dzień chodziliśmy do pracy w przydzielonej nam restauracji Diana znajdującej się w gminie Riccione. W restauracji zajmowaliśmy się głównie obróbką wstępną owoców morza, ale robiliśmy też inne rzeczy np. panierowanie kotletów Milanese, obróbkę wstępną warzyw, robienie deserów. Po skończonych praktykach mieliśmy czas wolny, który codziennie kreatywnie wykorzystywaliśmy. Wolne



Łuk Augusta w Rimini

popołudnia i wieczory spędzaliśmy w mniejszych i większych grupkach, wychodziliśmy na plażę, zakupy w centrum Rimini, jeździliśmy do galerii „Le Befane”. Wieczorem wszyscy spotykaliśmy się na wspólną kolację, a później mieliśmy zebranie, na którym każdy mógł powiedzieć co tego dnia robił, jak było w pracy, jeśli coś się komuś nie podobało można było powiedzieć to Pani Elwirze i Pani Ewie, które z nami pojechały jako nasi wychowawcy. W weekendy też nie mogliśmy się nudzić, ponieważ w każdą niedzielę mieliśmy jakąś wycieczkę. Pierwsza była do Wenecji, druga do San Marino, natomiast na ostatniej zwiedziliśmy Rawennę.

Spędzając w Rimini cztery tygodnie poznałam włoską kulturę, świetnych ludzi, nauczyłam się pracować w grupie, odpowiedzialności oraz miałam możliwość nauczania się i doskonalenia języka angielskiego i włoskiego. Uważam, że podjęłam bardzo dobrą decyzję zgłaszając się do projektu Erasmus+, ponieważ jest to niepowtarzająca się szansa na lepszą przyszłość. Myślę, że na pewno długo od powrotu będę miło wspominać ten wyjazd.

Kacper Myśliwiec, klasa IV N, technik żywienia i usług gastronomicznych, „IL RISTORANTE DIANA”

Swoje praktyki w ramach projektu Erasmus+ “Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe” odbyłem w restauracji Diana, która specjalizowała się w owocach morza a także makaronach, znajdowała się ona w miejscowości Riccione. Pierwszego dnia razem ze znajomymi, z którymi pracowałem byliśmy zestresowani lecz gdy zostaliśmy bardzo ciepło przyjęci przez szefa kuchni stres od razu minął. W dalszych dniach pracy poznaliśmy resztę personelu dzięki nim nabraliśmy większych umiejętności w zawodzie takie jak praca z owocami morza, zapoznanie się z regionalnymi włoskimi produktami a także potrawami. W ciągu dalszych dni w zakładzie nasza umiejętność posługiwania się językiem włoskim wzrastała. Po całym miesiącu pracy w restauracji z tak przyjaznymi ludźmi, pożegnanie nie było łatwe. Przez cały okres wyjazdu mieszkalem w miejscowości Rimini, która jest najpopularniejszym kurortem wakacyjnym we Włoszech. Zasmakowałem tutaj masę tradycyjnych włoskich przysmaków, różnorodnych makaronów a także deserów. Dzięki wspaniałej organizacji, razem z uczestnikami projektu wybraliśmy się na wycieczkę do Wenecji. W której chodziliśmy po malowniczych uliczkach i placach razem z przewodnikiem. Następnie udaliśmy się do restauracji w której zjedliśmy przepyszną włoską pizzę. W następnych tygodniach pojechaliśmy do San Marino, w których zwiedziliśmy bazylikę Świętego Maryna, zjedliśmy świetny obiad z widokiem na całe miasto. Wybraliśmy się także do Rawenny znanej z mozaik. Zobaczyliśmy tam dom Dantego a także jego grób. Przechodząc się po mieście podziwialiśmy mozaiki na ścianach budynków. Projekt Erasmus+ otworzył mi drzwi do dalszej kariery zawodowej a także poznałem tutaj wielu świetnych przyjaciół. Jest to przygoda, którą zapamiętam do końca życia. Polecam udział w projekcie Erasmus+ każdemu, kto chciałby rozwijać swojej umiejętności w tym zawodzie.



Kanał w Wenecji