



## WRAŻENIA STAŻYSTÓW PO DWÓCH TYGODNIACH PRAKTYK W HISZPANII REALIZOWANYCH W RAMACH PROJEKTU

**PO WER *Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego,***

**klasa III 2017/18 Grupa II 11.09.-06.10.2017**

### **Anna Tomkiel – klasa III B, technik hotelarstwa, *NEST HOSTEL***

W dalszym ciągu nie mogę uwierzyć, że jestem w tak pięknym miejscu, jakim jest Walencja. Wzięcie udziału w projekcie „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego” było jednym z lepszych wyborów w moim życiu. Miesięczny pobyt w Hiszpanii był moim marzeniem od pierwszej klasy technikum i z całą pewnością stwierdzam, że po ponad 2 tygodniach praktyk jestem zadowolona i nie żałuję, że tu jestem, wręcz przeciwnie, chciałabym tu zostać jeszcze dłużej. Odbynam praktyki w hostelu Red Nest, który zlokalizowany jest około 20 minut spacerem od naszego miejsca zamieszkania. Poranny spacer na praktyki dodaje mi dużo energii i siły, by jak najlepiej spędzić dzień i jak najwięcej się nauczyć. Wchodząc do hostelu, w którym odbynam praktyki, od razu pojawia mi się uśmiech na twarzy i poprawia się humor, ponieważ każdy z pracowników wita mnie z dużym uśmiechem, pytając jak się czuję. Wszyscy pracownicy są bardzo troskliwi i często się uśmiechają, co jeszcze bardziej motywuje mnie do pracy. Poza pracą, czasami bardzo ciężką, mam wiele przyjemności związanych z poznawaniem nowych osób z różnych części świata oraz z doskonaleniem języka angielskiego i hiszpańskiego. Goście są również bardzo mili. Swobodnie rozmawiając, wciągają mnie do rozmowy, dzięki czemu mogłam przełamać swoją barierę językową. Miałam sposobność pracy na recepcji, co oznacza, że recepcjoniści mają do mnie zaufanie. Powierzając mi trudniejsze, bardziej wymagające rozmowy w języku obcym zadania, tłumaczą, że chcą, bym nauczyła się jak najwięcej.

Bardzo podoba mi się usytuowanie hostelu, w którym mieszkamy, ponieważ mamy większość atrakcji w zasięgu 15-25 minut, dzięki czemu można wszędzie dojść na piechotę. Moim zdaniem jedzenie, które dostajemy w hostelu jest bardzo dobre. Dzięki posiłkom, poznałam wiele nowych hiszpańskich smaków oraz wzbogaciłam swoją wiedzę na temat kuchni hiszpańskiej.

Jestem szczęśliwa, że trafiłam do tak cudownej grupy uczestników, w której wszyscy są zgrani i traktują siebie z szacunkiem. Jestem przekonana, że lepszej grupy nie mogłam sobie wymarzyć. Każde wyjście pozwala na wspólną integrację, nie tylko z rówieśnikami, ale również z nauczycielkami, które robią wiele, byśmy czuli się dobrze. Starają się rozwiązywać nasze problemy i wkładają dużo pracy w to, byśmy wrócili do domów szczęśliwi i zadowoleni.



Z miejsc, które zwiedziliśmy najbardziej spodobało mi się miasteczko Sagunto, ponieważ jego aura sprawia, że chce się tam wrócić. Jak dla mnie, każdy uczeń, który się waha, nie tylko powinien wziąć udział w takim projekcie, ale wręcz musi, gdyż wyjazd jest okazją do przeżycia pięknych chwil oraz doznania wielu nowych doświadczeń w całkowicie innym miejscu niż Polska.

Uważam że ostatnie 2 tygodnie praktyk spędzonych w przepięknej Walencji będą jeszcze lepsze, a pozostały czas wykorzystam najlepiej jak potrafię.

Walencja, 25.09.2017

### **Helena Schuchardt – klasa III N, technik żywienia i usług gastronomicznych, Q TOMAS**

Podjęcie decyzji o udziale w projekcie PO WER "Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego" z pewnością było bardzo dobrą decyzją w moim życiu, nigdy nie będę tego żałować. Praktyki odbywam w restauracji Q Tomas, w której poznałam naprawdę wspaniałych ludzi, pełnych entuzjazmu i pozytywnej energii. Kuchnia opiera się na łączeniu hiszpańskiej tradycji i śródziemnomorskich smaków z nutą kuchni japońskiej. Podczas odbywania stażu nauczyłam się obróbki wstępnej produktów, z którymi nigdy wcześniej nie miałam do czynienia, szczególnie owoców morza. Bardzo podobają mi się przeróżne kombinacje smaków, o jakich nigdy wcześniej bym nie pomyślała. Dzięki praktykom bardzo zmieniłam swoje podejście wobec innych. Stałam się bardziej otwarta, ponieważ wszyscy mieszkamy w jednym mieszkaniu i musimy się razem dogadywać. Poza stażem w zakładach czekają na nas różne przyjemności, takie jak wycieczki czy chociażby wspólne spacerki. Udało mi się poznać kulturę Hiszpanii. Cieszę się też, że mogłam przybliżyć Hiszpanom kulturę Polski. Na koniec chcę wszystkim czytającym serdecznie polecić udział w projekcie. Gwarantowane wspaniałe przeżycia oraz powrót do Polski z masą nowych doświadczeń.

Walencja, 25.09.2017

**Katarzyna Białas** - klasa III N, technik żywienia i usług gastronomicznych, **CONTRAPUNTO**



Pierwszy dzień był dla mnie wielkim wyzwaniem. Wszystko było nowe: nowi ludzie, nowe miejsce, można powiedzieć też nowa JA. Praktykę w ramach projektu PO WER "Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego" odbywam w restauracji Contrapunto, czy się bałam? Oczywiście. Czy było warto? Jasne, że warto. Zakwalifikowanie się do projektu było bardzo trudne, ale nie żałuję. Każda chwila poświęcona nauce była czymś fascynującym.

Bariera językowa może być dla każdego trudna. Dla mnie też, dopóki się nie przełamałam. Teraz bez większego problemu porozumiewam się z pracownikami restauracji. Nauczyłam się naprawdę bardzo dużo. Według mnie, praktyka zagranicą jest przydatna dla osób, które chcą odnaleźć się w przyszłości w tym zawodzie.

Kiedy w szkole opowiadano, jak poprzednie grupy zżywały się z ludźmi pracującymi w kuchni, niedowierzałam. A teraz samej mi jest przykro na myśl wyjazdu z Walencji. Wycieczki kulturowe, określe krótko – bomba! Miejsca, które zwiedzamy są fantastyczne. Na pewno zawsze miło będę wspominać czas spędzony w Hiszpanii.

Walencja, 26.09.2017

**Marta Węclowska** - klasa III N, technik żywienia i usług gastronomicznych, **Vuelve Carolina**

Wyjazd na praktyki z projektu PO WER „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego” to chyba najlepsza rzecz jaka spotkała mnie w ostatnim czasie.

Praktyki odbywam w restauracji Vuelve Carolina, której właścicielem jest Quique Dacosta. Miejsce to, skupia się głównie na tapasach, czyli niedużych przekąskach, serwowanych w prosty, ale elegancki sposób oraz na deserach. Dania wyglądają niesamowicie a smakują jeszcze lepiej. Idealnie pasuje tu określenie: piękno tkwi w prostocie. Atmosfera w zakładzie jest luźna i zabawna, a ludzie z jakimi pracuję są bardzo pomocni, radośni i zabawni, ale jednocześnie są profesjonalni i dokładni. Już drugiego dnia jeden z kucharzy nauczył mnie dań z karty i pozwolił je przygotować. Po dwóch tygodniach mogę już przygotowywać i wydawać potrawy bez niczyjej pomocy. A najmiłsze uczucie jest wtedy, gdy kładę danie na „wydawce” i wszyscy cieszą się z tego razem ze mną. Komunikuję się głównie po angielsku, ale nie wszyscy ten język potrafią, więc wtedy łączę hiszpański, angielski oraz mowę niewerbalną.

Poza pracą uwielbiam spacerować po uliczkach Walencji i przyglądać się życiu i panującym tu zwyczajom. Wszyscy wydają się, jakby nie mieli żadnych problemów, chodzą uśmiechnięci i zadowoleni. W każdą niedzielę mamy zorganizowane wycieczki w tak niesamowite miejsca jak gorące jeziora w Montanejos, ruiny zamku w Sagunto, ogromny Biopark czy Oceanarium.

Walencja, 26.09.2017



### **Alicja Hirsz – klasa III B, technikum hotelarskie, *PURPLE NEST***

Po minionych dwóch tygodniach praktyk w dalszym ciągu nie mogę uwierzyć, że dostałam się do projektu PO WER „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego” w Walencji. Nauczyłam się tutaj wielu ciekawych rzeczy oraz poznałam kulturę hiszpańską. Poznałam nowe smaki, poznałam ciekawych ludzi, którzy są w stanie przesłać rano dawkę energii, która starcza na cały dzień.

Miejsce, w którym mieszkamy jest w samym centrum miasta, co pomaga poznać dokładnie miasto. Niecodzienne są lekcje języka hiszpańskiego, które odbywają się na świeżym powietrzu. Lekcje te utrwalają moją wiedzę, co więcej pomogły mi przełamać się i zacząć rozmowę w tym języku. Również praca w hotelu dała mi pewność siebie w używaniu języków obcych, dzięki czemu nie mam obaw by komunikować się z gośćmi, pracownikami hotelu, jak i w codziennych kontaktach z mieszkańcami Walencji.

Wycieczki, które odbywają się w weekendy wzbogaciły moją wiedzę o historii Hiszpanii. Walencja to jedno z najpiękniejszych miejsc, jakie odwiedziłam. Największe wrażenie zrobił na mnie park Turia, który jest pozostałością po dawnej rzece, ciągnącej się przez całe miasto. Oprócz tego, Miasto Sztuki i Nauki, które zachwyliło mnie swoją nowoczesną architekturą.

Na praktykach, które odbywają się w hostelu „Purple Nest” nabyłam wiele nowych doświadczeń. Przede wszystkim z zakresu obsługi gościa oraz technik sprzątnięcia jednostek mieszkalnych.

Nasze nauczycielki oraz pracownice Mobility Projects troszczą się o nas na każdym kroku i sprawiają, że w obcym miejscu czujemy się swobodnie.

Każdemu, kto waha się wziąć udział w projekcie, chciałabym przekazać, aby nie obawiał się i jednocześnie chciałabym zapewnić, że nigdy nie pożałuje decyzji złożenia formularza aplikacyjnego.

Walencja, 26.09.2017

**Monika Lewkowicz** – kl. III m technik żywienia i usług gastronomicznych, **The Little Queen**

Przed wyjazdem na praktykę w ramach projektu PO WER „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego”, jak każdy, miałam wiele obaw związanych z nowym miejscem, kulturą i ludźmi, z którymi przyjdzie mi się spotkać. Całe szczęście, żadne z nich się nie sprawdziły.



W miejscu praktyk nie wszyscy mówią po angielsku (nawet powiedziałabym, że mniejszość) natomiast nie stanowi to żadnego problemu. Używam języka migowego z mieszanką angielsko-hiszpańską i bez problemu daję radę się porozumieć. Z dnia na dzień rozmawia mi się coraz lepiej, a zrozumienie poleceń już nie stanowi dla mnie problemu. Ludzie w pracy są precyzyjni i sympatyczni. Ponadto opiekuńczy i ciekawi naszej kultury. Bardzo chcą żebyśmy wszystko rozumiała i wiedziała dlaczego robi się coś tak, a nie inaczej. Choć zdarzały się nerwowe momenty to nikt na mnie nigdy nie krzychał. Nawet, gdy coś źle robię, przyjmują to ze spokojem.

Miejsce, w którym mieszkam bardzo mi się podoba. Przede wszystkim jest w centrum miasta. Mam 6 minut pieszo do pracy. Mieszkanie z innymi uczestnikami projektu, które na początku budziło przerażenie, zbliżyło nas jeszcze bardziej i opiekujemy się sobą nawzajem. Raczej nie ma konfliktów, ale jak to bywa mieszkając z tymi samymi osobami przez prawie miesiąc małe zgrzyty bywają. Panie z Mobility Projects ( p. Karolina i p. Agata) spisują się na medal. Jak byłam chora p. Karolina pomogła z porozumieniem się z lekarzem. Miejsca odwiedzane na wycieczkach były przepiękne. Lekcje hiszpańskiego odbywały w otoczeniu natury. Czas wolny spędzamy w swoim towarzystwie, chodząc po pięknych uliczkach Walencji.

Uważam, że czas spędzony tutaj zapamiętam na bardzo długo. Niezapomniane przeżycia i nabyte doświadczenie zawodowe zostaną ze mną na zawsze. Mogę powiedzieć z przekonaniem, że trud włożony w zakwalifikowanie się do projektu, nie poszedł na marne.

Walencja, 26.09.2017

**Patryk Kiciński** – klasa III N, technik żywienia i usług gastronomicznych, **ANOU**

Udział w projekcie PO WER „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego” jest dla mnie wielką przygodą, podczas której mogłem się wiele nauczyć. Od bardzo dawna interesuję się gotowaniem. Dzięki temu wyjazdowi udało mi się zobaczyć coś innego, nowego. Poznałem nowe smaki. Po ponad 2 tygodniach mogę śmiało powiedzieć, że czas spędzony na praktykach w Walencji nie poszedł na marne, naprawdę dużo się nauczyłem. Praktykę odbywałem w restauracji Carpe diem, w której panowała bardzo rodzinna

atmosfera. Pracownicy zawsze starali się pomagać i nauczyć mnie jak najwięcej. Restauracja specjalizuje się w daniach włosko-hiszpańskich, więc uczyłem się jednocześnie typowo tradycyjnych dań hiszpańskich, jak i włoskich. Po 2 tygodniach praktyka w tej restauracji skończyła się, jednak kontakt z szefem i kucharzami się nie urwał. Jestem z tego powodu bardzo zadowolony i mam nadzieję, że pozostanie tak już na zawsze.



Obecnie, od trzech dni odbywam praktyki w restauracji Anou. Właścicielka restauracji stara się nauczyć mnie jak najwięcej, nawet jeśli chodzi o język, a sama chce uczyć się od nas kuchni polskiej. Teresa, bo tak właśnie ma na imię właścicielka, jest bardzo pozytywną, ciepłą osobą, co wpływa na dobrą atmosferę w pracy.

Jeśli chodzi o czas wolny to byliśmy m.in. nad morzem, w Bioparku, w ruinach zamku i nad górskim jeziorem. Każdą z tych wycieczek bardzo dobrze wspominam. Na koniec chcę zachęcić wszystkich mających możliwość wzięcia udziału w projekcie do aplikowania, bo naprawdę warto.

Walencja, 27.09.2017

### **Bartek Marcinkowski – kl. III M, technik żywienia i usług gastronomicznych, AMPAR**

Sama myśl, że wyjadę na praktyki do słonecznej Hiszpanii w ramach projektu POWER „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego” była czymś niemożliwym. A jednak mi się udało. Wszystkie przecucia, marzenia oraz oczekiwania każdego dnia same wdrażały się w życie. Dzień, w którym wylądowaliśmy, był cudowny, niemal idealny. Pogoda, widoki, które widzieliśmy z autokaru były przepiękne.

Pierwszy dzień praktyk był dla mnie bardzo stresujący. Na szczęście, nauczyciele uspokoili nas, że ludzie w Hiszpanii są życzliwi, pomocni, uśmiechnięci i pozytywnie nastawieni do drugiego człowieka i to się sprawdziło w rzeczywistości. W tym momencie jestem już po dwóch tygodniach pracy w Hiszpanii i jestem bardzo zadowolony. Tutejsi kucharze bardzo chętnie dzielą się swoją wiedzą i doświadczeniem oraz zarażają pozytywną energią. Pracując w kuchni bardzo poprawiłem swoje umiejętności i teraz pracuję o wiele sprawniej i dokładniej niż wcześniej. Jak to mówią, praktyka czyni mistrza, ja powiem więcej, hiszpańska praktyka czyni mistrza mistrzów.

Wycieczki zorganizowane w ramach projektu są niesamowite. Widoki zapierają dech w piersiach. To co w Walencji jest niezwykle, to fakt, że można łatwo wyprawić się w góry lub popoalać na plaży. Nigdy nie przeżyłem tak wspaniałych chwil jak tutaj. Gdybym mógł nie spać, to bym cały czas zgłębiał historie oraz kulturę. Wszystko jest tu inne niż w Polsce, ciekawe i niesamowite. Po czternastu dniach mogę spokojnie powiedzieć, że jeśli chcesz

przeżyć wspaniałą przygodę walcz, aby zakwalifikować się do projektu. Apeluję do rodziców, aby zachęcali do wysiłku swoje dzieci, bo może to właśnie praktyki w Hiszpanii odmienią życie ich dzieci. A może otworzą wiele nowych drzwi w przyszłości. Polecam staż w Hiszpanii z całego serca. Szczęśliwy uczestnik praktyk w Hiszpanii ☺

Walencja, 27.09.2017



**Barbara Zaremska – kl. III M technik żywienia i usług gastronomicznych, *CARPE DIEM***

Minął drugi tydzień praktyk w słonecznej Walencji w ramach projektu PO WER „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego” i mogę śmiało powiedzieć, że jest to doświadczenie, które warto przeżyć. Przyznam, że pierwszego dnia byłam bardzo mocno zestresowana, nie wiedziałam, czy poradzę sobie i czy dogadam się z pracownikami restauracji.

Trafiłam do restauracji Carpe Diem i stwierdzam, że wszystkie opowiadania nauczycieli się sprawdziły. Ludzie są bardzo otwarci, radośni, pomocni i chcą nas nauczyć jak najwięcej. Pracownicy mojego zakładu mówili trochę po angielsku, ale jednak bardziej po hiszpańsku, ale mimo tego doskonale się z nimi dogadywałam. Za każdym razem, jak czegoś nie wiedziałam, oni podchodzili i uspakajali mnie i od razu pokazywali, jak mam wykonać daną potrawę. Atmosfera w restauracji była bardzo rodzinna i wesoła, już po pierwszym dniu praktyk przyjęli mnie do swojego zespołu i traktowali tak, jakbym była tam od zawsze. Oprócz praktyki, muszę też wspomnieć o zorganizowanych wycieczkach, które zapierały dech w piersiach. Miejsca, do których jeździmy co weekend są tak pięknie, że trudno je opisać w kilku słowach.

Wszyscy uczestnicy projektu, z którymi mieszkam i spędzam czas są cudowni a nauczycielki, które z nami tutaj są, opiekują się nami i troszczą się. Bardzo się cieszę, że po pracy mogę sama pochodzić po mieście i zwiedzić we własnym zakresie piękną Walencję.

Podsumowując pierwsze dwa tygodnie pobytu w Hiszpanii mogę śmiało powiedzieć, że jeśli osoby które wahają się podjąć praktyki w tym cudownym kraju, naprawdę nie mają się czego obawiać. „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego” to zdecydowanie największe i najpiękniejsze doświadczenie jakie kiedykolwiek mogłam przeżyć.

Walencja, 25.09.2017

**Roksana Pomianek – kl. III B, technikum hotelarskie,  
RED NEST**



Minęły ponad dwa tygodnie od rozpoczęcia praktyk w ramach projektu PO WER „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego”. Tak, nadal nie mogę w to uwierzyć. Podróż była pełna ekscytacji i chęci poznania nieznanego. W dzień przyjazdu, po kolacji, poszliśmy zwiedzić część Walencji. Od razu zakochałam się w tym mieście. Stare budynki, przy ulicach pełno drzew, piękna pogoda, po prostu moje klimaty. Praktyki odbywam w przytulnym hostelu Red Nest, który znajduje się około 15 minut od naszego miejsca zakwaterowania. Zdobynam tam wiele nowych doświadczeń, m.in. potrafię wykonać procedurę check-in oraz check-out w języku angielskim. Początki były ciężkie, obawiałam się, że nie będę mogła dogadać się z innymi pracownikami hostelu. Jednak udaje mi się ze wszystkimi porozumieć. Pracownicy hostelu starają się aby było jak najlepiej oraz pomagają mi doszkolić język hiszpański i angielski. Goście często pytają jak się czuję i skąd jestem, co jest dla mnie miłym zaskoczeniem, ponieważ na praktyce w Polsce było zupełnie inaczej. Codziennie wychodząc z hostelu nie mogę się już doczekać następnego dnia, nowych doświadczeń i poznania nowych ludzi. Weekendy zazwyczaj spędzamy razem zwiedzając Walencję i jeżdżąc na wycieczki. Pomaga to grupie nauczyć się współpracy, pomimo różnych charakterów i temperamentów. Uczymy się kultury Hiszpanii próbując hiszpańskich potraw oraz ucząc się języka hiszpańskiego. Przed przyjazdem, moimi pierwszymi myślami było „Nie poradzę sobie, ta poprzeczka została postawiona jednak za wysoko.” Teraz wiem, że się myliłam i cieszę się, że zdecydowałam się wziąć udział w projekcie. Przyjazd tutaj jest jedną z najlepszych podjętych decyzji w moim życiu.

Walencja, 30.09.2017

**Sandra Terlane - kl. III M, technik żywienia i usług gastronomicznych, *Contrapunto***

Gdy dowiedziałam się o możliwości odbycia praktyk w Walencji w ramach projektu PO WER „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego” postanowiłam, iż wezmę w nich udział. Całą pierwszą i drugą klasę technikum starałam się z całych sił - udało się. Byłam przeszczęśliwa, gdy znalazłam się w 34-osobowej grupie uczestników, którzy tak samo jak ja chcieli polecieć do Hiszpanii. Gdy do wyjazdu był niecały tydzień, pojawiły się wątpliwości i chciałam zrezygnować, jednak najbliżsi i znajomi przekonali mnie, że będzie to fantastyczna przygoda i niezapomniane wrażenia - i nie mylili się! Jutro mija 3 tydzień mojego pobytu w słonecznej Walencji. Przez ten czas miałam okazję poznać wspaniałych



ludzi w czasie najlepszych na świecie praktykach w restauracji Contrapunto Les Arts. Nie mogłam lepiej trafić!

W dni wolne od praktyk byliśmy na wycieczce do Montenejos, Bioparku oraz, oczywiście, na plaży. Wyjazd do Walencji oceniam na szóstkę z plusem. Bardzo się cieszę, że tu jestem i nie żałuję ani jednego dnia, który poświęciłam na przygotowania przed wyjazdem na staż.

Walencja, 30.09.2017



### **Angelika Muszyńska - kl. III M, technik żywienia i usług gastronomicznych, *MERCATBAR***

Półowa praktyk w słonecznej Walencji w ramach projektu PO WER „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego” już za mną, chwilę tutaj spędzone są dla mnie niezwykłym doświadczeniem. Te dwa tygodnie były dla mnie bardzo emocjonujące: pierwszy raz leciałam samolotem, pierwszy dzień na praktykach.

Pobyty w Hiszpanii jest dla mnie wielkim wyróżnieniem, ale także wyzwaniem. Doświadczenie zdobywam w restauracji Mercatbar, której właścicielem jest Quique Dacosta czyli 1 z 10 najlepszych kucharzy na świecie. W zakładzie tym poznałam wiele wspaniałych i inspirujących ludzi. Cotygodniowa zmiana menu pozwoliła mi poznać kuchnię hiszpańską z różnych stron tego kraju, od najrozmaitszych gatunków paelli, po wyśmienicie przygotowane owoce morza. Kucharze są zawsze pomocni i chętnie służą radą. Dbają też o to, aby każdy pracownik czuł się dobrze w zespole.

Czas spędzony tutaj na pewno jest inspiracją. Patrząc zaś w dalszą przyszłość, może pomóc mi w zdobyciu dobrej pracy. A potem? Kto wie? Może otworzę restaurację hiszpańską z prawdziwego zdarzenia, albo lepiej całą sieć restauracji hiszpańskich.

Walencja, 30.09.2017

### **Marta Drag - - kl. III M, technik żywienia i usług gastronomicznych, *Q TOMAS***

Udział w projekcie PO WER „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego” jest dla mnie wielką przygodą. Praktyki odbywam w restauracji Q Tomas wraz z przyjaciółką Heleną. Restauracja mieści się ok. 7 minut drogi od naszego miejsca zakwaterowania. Jest to zakład gdzie tradycja śródziemnomorskiej kuchni łączy się z najbardziej awangardową kuchnią japońską o wysokiej jakości. Pracownicy Q Tomas stwarzają rodzinną atmosferę i dbają abyśmy czuli się jak współpracownicy. Przygotowując potrawy odbiegające smakiem od tradycyjnych polskich, uczę się komponować ze sobą produkty o różnych smakach, co bardzo pobudza moją kreatywność i jest motywacją do dalszego doskonalenia się.

Poza praktykami, będąc tutaj, uczę się samodzielności i radzenia sobie samej z codziennymi obowiązkami. Czas spędzany na zwiedzaniu Walencji i poznawaniu kultury Hiszpanii jest jednym z najlepszych chwil w moich życiu. Wspólnie spędzony czas wolny jest dla mnie bardzo ważny ponieważ, mam wtedy okazję aby podzielić się swoimi wrażeniami oraz zwiedzić wspólnie wiele ciekawych miejsc.

Walencja, 29.09.2017



### **Michał Toczek - kl. III M, technik żywienia i usług gastronomicznych, *ANOU***

Dwa tygodnie praktyk w ramach projektu PO WER „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego” już za nami, a ja dalej nie zdążyłem nacieszyć się słoneczną Walencją. Budzony przez łaskoczące promyki słońca, wstawałem codziennie pełny optymistycznej energii, która dawała mi siły na zdobywanie wartościowej wiedzy dotyczącej Hiszpanii. Zdecydowanie mogę stwierdzić, że praktyki w odbywanej przeze mnie restauracji „Anou” wiele mnie nauczyły. Sama szefowa, Teresa, postanowiła, że jeśli będzie okazja, codziennie będzie uczyć mnie jednego tradycyjnego hiszpańskiego przepisu. Dzięki jej postanowieniu, w krótkim czasie pobytu w Walencji, poznałem już dziesięć przepisów, od prostego, słodkiego flanu aż po najbardziej charakterystyczne danie Hiszpanii – paellę. Dzięki otwartości personelu, nie miałem większych trudności z porozumieniem się. Pozwoliło mi to zaczerpnąć trochę ich ojczystej mowy, której znajomość wykorzystam w przyszłości.

Miasto jest piękne – zlewa się w nim zarówno stara jak i modernistyczna architektura. Pozwala to dostrzec kontrast między czasem przeszłym a dniem dzisiejszym. Najlepszy widok na Walencję jest ze szczytu Katedry gdyż można stąd dostrzec parki, drapacze chmur oraz inne budowle. Dzięki temu jest to miejsce idealne dla fotografów czy malarzy. Do powrotu do Polski zostało już tylko półtora tygodnia, które zamierzam spędzić bardzo produktywnie i wynieść z praktyk tyle, ile tylko będzie można.

Walencja, 29.09.2017

### **Anna Miękina - kl. III M, technik żywienia i usług gastronomicznych, *AMPAR***

Jestem z małej miejscowości. Marzę, aby móc się rozwijać i osiągnąć sukces w życiu. Wyjazd do Hiszpanii na praktyki w ramach projektu PO WER „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego” był najlepszą możliwością, aby spełnić to marzenie. W pierwszej

klasie technikum słyszałam dużo o projektach zagranicznych i postanowiłam ciężko pracować, aby wziąć w nich udział.

Po zakwalifikowaniu się, miałam mnóstwo obaw i czułam olbrzymi niepokój związany z tęsknotą, pracą, wymaganiami hiszpańskich pracodawców. Okazało się, że niepotrzebnie, gdyż poznałam wspaniałych ludzi, którzy przełamali mój strach. Jest to dla mnie nowe doświadczenie, które wykorzystam w życiu, dając kiedyś młodszemu wsparcie.



Praca w restauracji Ampar to też dla mnie szkoła życia. Nauka pokory, samozaparcia i walka z samą sobą w obliczu bardzo wymagającego szefa, który pomimo moich największych starań, nie docenia prób pokazania się z jak najlepszej strony. Wiele razy musiałam połykać łzy i zmuszać się, aby nie poddać się. Na szczęście mam wsparcie moich nauczycielek, pani Karoliny z Mobility Projects oraz koleżanek i kolegów z grupy projektowej. To daje mi siłę do walki z własnymi słabościami, jest też dla mnie doświadczeniem na przyszłość, ponieważ już wiem, jakim szefem nie powinnam być.

Bardzo doceniam możliwość uczestniczenia w wycieczkach. Dają wytchnienie po pracy, możliwość zrelaksowania się, zapomnienia o obowiązkach. Wycieczki, poznawanie życia miasta, wyjścia na wieczorne spacerów dają okazję do zachwycania się niezwykłą architekturą miasta, a oddychanie hiszpańskim powietrzem napędza mnie do działania.

Uważam, że idea projektu pozwala na poznanie samego siebie, weryfikację swoich mocnych i słabych stron. A ja, dzięki temu, że tu jestem, rozwijam swoje pasję i kształcę się w kierunku, który kocham.

Walencja, 26.09.2017

### **Sebastian Przybylski - kl III K, technik żywienia i usług gastronomicznych, *MERCATBAR***

Pierwsze dni pobytu za granicą w słonecznej Walencji na praktykach w ramach projektu PO WER „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego” były dla mnie czymś zupełnie odbiegającym od rzeczywistości. Kolosalna różnica temperatur między ojczystym krajem a aktualnym miejscem zamieszkania wzbudzały niedowierzanie. Kultura mieszkańców charakteryzuje się niezwykle dużą otwartością na nowe znajomości i wrażenia. Praktyki w Mercatbarze okazały się nie takie straszne, jak się obawiałem. Codzienny uśmiech na twarzy pracowników restauracji oraz ich uprzejmość powodują, iż łatwiej mi się pracuje. Kuchnia regionalna Walencji jest specyficzna. Nie każdy może od razu się w niej

zakochać. Mi osobiście bardzo smakuje. Prawie każda z potraw jest doprawiana dużą ilością oliwy z oliwek.



Okolica jest wyjątkowo piękna, plac ratuszowy, arena, na której odbywały się walki byków, plaża, kościół, fontanna – to tylko namiastka piękna, które ukryte jest właśnie w Walencji.

Zadziwiające jest to, że pomimo faktu bycia w obcym kraju i mieście, w Walencji czuję się bardzo swobodnie a przechadzając się wieczorem po centrum miasta, czuje się jak u siebie. Ludzie są bardzo pomocni, życzliwi i zachowują się jakby nie mieli żadnych problemów. Organizacja wycieczek w dni wolne od praktyk jest na najwyższym poziomie a wiadomości zdobyte podczas eksploracji Walencji są ciekawe i zachęcają do zgłębiania wiedzy.

Walencja, 30.09.2017

**Karolina Bartoszewicz** – klasa III K, technik żywienia i usług gastronomicznych,

### **EL POBLET**

Bardzo się cieszę, że mogę odbywać praktyki w pięknej Walencji w ramach projektu PO WER „Hiszpańskie staże kluczem do sukcesu zawodowego”. Na każdym kroku spotykam ślicznie zdobione kamienice, a wokół nich rosnące palmy. Dzięki projektowi doświadczam wielu nowych rzeczy. Mam okazję pracować w restauracji odznaczonej gwiazdką Michalin, gdzie mogę obserwować sposób przygotowywania niesamowitych dań kuchni molekularnej. Potrawy nakładane są z ogromną perfekcją, a ich smak jest niespotykany. W El Poblet jestem otoczona życzliwymi osobami z wielkim poczuciem humoru, które z chęcią tłumaczą jak powstają przeróżne dania. Bardzo się cieszę, że mogę próbować dań, jest to dla mnie ważne doświadczenie.

W wolnym czasie zwiedzam miasto przechadzając się urokliwymi uliczkami. Jednak najbardziej lubię biegać po parku Turia, którejdy kiedyś płynęła wielka rzeka. Znajduje się w nim wiele boisk i miejsc do uprawiania przeróżnych sportów. Codziennie można tam spotkać mnóstwo ludzi, którzy lubią aktywnie spędzać czas. Podczas pobytu doskonalejęzyk hiszpański i angielski rozmawiając z pracownikami restauracji i nowo poznanymi znajomymi. Razem z grupą wychodzę do pubów i kawiarni, gdzie mogę być częścią gwarnej i wiecznie uśmiechniętej hiszpańskiej społeczności.

Polecam wziąć udział w projekcie każdemu, gdyż przynosi on miłe wspomnienia i wiele możliwości samorozwoju i jest doskonałą szansą poznania kultury Hiszpanii.

Walencja, 30.09.2017