

REFLEKSJE UCZESTNIKÓW ZE STAŻU GRUPA II

Rafał Wicki klasa 2A **profil: technik hotelarstwa**

Jestem uczestnikiem projektu Leonardo Da Vinci II i odbywam praktyki w hotelu **Carlos V** w Granadzie. Nasz wyjazd rozpoczął się 26 maja wylotem z Gdańska. Od początku pokładałem w projekcie duże nadzieje na nauczenie się języka hiszpańskiego jak i wykorzystania wiedzy teoretycznej z hotelarstwa w pracy w hotelu. Podczas swojej praktyki w zakładzie, wykonuję wiele zadań. Jedne z nich to na przykład meldowanie i obsługa gości przy recepcji – dzięki temu rozwijam swoje umiejętności lingwistyczne jak i czysto zawodowe. Dzięki praktyce zagranicznej, mogę zobaczyć jak wygląda praca wśród innej kultury. Kolejnym zadaniem jest praca w dokumentacji – faktury, uzupełnianie danych dla lokalnej policji. Dzięki temu projektowi mogę rozwijać swoje umiejętności również jeśli chodzi o samodzielność oraz życie w grupie. Jest to swojego rodzaju test dla wszystkich uczestników – czy dadzą sobie radę w dojrzałym życiu.

Karolina Świontek – Brzezinska klasa 2A **profil: technik hotelarstwa**

Miesięczną Praktykę zawodową odbywam w hotelu „**Casa 1800 Granada**”. Jest to trzygwiazdkowy obiekt położony w centrum miasta, który codziennie odwiedza mnóstwo osób. Praca w „Casa 1800 Granada” daje mi satysfakcję oraz sprawia przyjemność, gdyż panuje tam bardzo miła atmosfera, a personel jest bardzo wyrozumiały i sympatyczny dla praktykantów. Podczas pracy na różnych stanowiskach doksztalam się zawodowo, polepszam znajomość języka angielskiego oraz hiszpańskiego, a także zdobywam nowe znajomości. Po pracy lub w dni wolne wraz z grupą realizujemy plan kulturowy, do którego należy zwiedzanie miasta, okolicznych zakątków oraz wycieczki w dalsze części Hiszpanii, takie jak Malaga, Nerja lub Cordoba. Pobyt w Granadzie daje mi ogromną szansę rozwoju, sprawdzenie własnych umiejętności językowych, wiedzy nabytej w szkole, a także podczas kursów przygotowujących mnie do wyjazdu. Po odbyciu stażu stwierdzam, że zajęcia pozalekcyjne, przesiadywanie w ferie w szkole, oraz nauka do późnych godzin bardzo się opłaciła. Mam nadzieję, że otrzymaną szansę wykorzystam w najbliższej przyszłości i pomoże mi ona w spełnieniu marzeń.

Aleksandra Rudzińska klasa 2A **profil: technik hotelarstwa**

Swoją miesięczną przygodę z Projektem Leonardo da Vinci II " Hiszpańskie Smaki, Polska Gościnność" rozpoczęłam w hostelu **Arteaga**, który mieści się w budynku z 1500 historią. Obiekt nastawiony jest głównie na obsługę rodzin i osób będących w Granadzie tylko przejazdem. Największą zaletą tego hostelu jest wspaniała lokalizacja w centrum miasta, a także atrakcyjne ceny. Atutem Arteagi jest również niecodzienna swoboda oraz niesamowicie rodzinna atmosfera. Rozpoczynając staż cieszę

się, że w końcu mogę sprawdzić swoją wiedzę nie tylko w teorii, ale także w praktyce. Podczas stażu mam szansę zaprezentować swoje umiejętności na stanowisku recepcyjnym i housekeepingu. Dzięki wyrozumiałości pracowników hostalu wciąż pogłębiam swoją wiedzę w zakresie hotelarstwa i szlifuję umiejętności językowe. W czasie wolnym od praktyk wszyscy uczestnicy projektu mają możliwość rozszerzenia swojej wiedzy na temat kultury i obyczajów Hiszpanii, dzięki integracyjnym wycieczkom zorganizowanym w ramach stażu. Całość projektu oceniam na najwyższą notę, ponieważ daje on nam niesamowitą szansę rozwoju kulturoznawczego, poznania nowych ludzi oraz zaaklimatyzowania w obcym kraju, a także nie mija się z hasłem "Uczenie się przez całe życie".

Karolina Rasmus klasa 2A
profil: technik hotelarstwa.

Swoją miesięczną praktykę w Grenadzie odbywam w trzy-gwiazdkowym hotelu „**Anacapri**”. Jest on historycznym budynkiem włoskiej architektury. Praktyka w Hiszpanii dała mi możliwość podszkolenia języka angielskiego, hiszpańskiego, a także sprawdzenia samej siebie. Uczę się na różnych stanowiskach, m.in. jako recepcjonista, służba pięt, a także w bufecie hotelowym. Pracownicy hotelu są życzliwi i wyrozumiali, chętnie udzielają pomocy. Pod ich nadzorem uczę się nowych technik obsługi gościa i sprzątania jednostek mieszkalnych. W hotelu zdobyłam nowe doświadczenie, które przyda mi się w przyszłości.

Magdalena Szlejter klasa 2A
profil: technik hotelarstwa

Miesięczną praktykę zawodową odbywam w hotelu **Habitat Apartamenots** w Granadzie, w Hiszpanii. Jest to budynek sprzed setek lat. Znajdują się w nim historyczne łuki i kolumny. Dostosowany jest on dla każdego rodzaju gości, jak np. rodziny z dziećmi, nowożeńcy, przejezdni. Panuje w nim wspaniała atmosfera i od razu poczułam się tam doceniona. Pracownicy tłumaczą wszystko dokładnie oraz dają możliwość samodzielnego rozwoju metoda prób i błędów. Staż wykonuję na różnych stanowiskach takich jak recepcjonistka, służba pięt. Zdobywam również wiedzę, o tym jak prawidłowo funkcjonuje hotel, jak i pogłębienia informacji o pracy w hotelu, nabytej wcześniej w szkole. Mogę również rozwinąć swoją komunikację w języku angielskim i hiszpańskim. Po pracy lub w dni wolne korzystamy ze zorganizowanych wycieczek po mieście, jak i po innych częściach kraju takich jak Malaga, Nerja czy Cordoba. Poznają tutejszą kulturę, tradycję i zwyczaje. Spotykam niesamowitych ludzi, jak i dowiaduję się więcej na temat współlokatorów, z którymi mam możliwość integracji podczas różnych zajęć. Mam nadzieję, że w najbliższej przyszłości będę miała możliwość wykorzystania wiedzy nabywanej na zagranicznych praktykach. Projekt dał mi możliwość przełamania pewnych barier jak i pogłębił moją wiarę w siebie (wystarczy chcieć by czegoś dokonać).

Natalia Marczak klasa 2A
profil: technik hotelarstwa

Swoją miesięczną praktykę odbywam w hotelu **Elvira Suites** w Granadzie. Jako stażystka mam wiele obowiązków na różnych działach. Największą radość sprawia mi praca przy recepcji - to jest to co lubię, robię to z uśmiechem na twarzy i satysfakcją. Cieszę się z tego, że mogę mieć kontakt z gościami. Dzięki temu mogę dokształcać się pod kątem języka angielskiego i hiszpańskiego. Atmosfera w Elvira Suites jest magiczna, tak samo jak wnętrze. Hotel jako budynek jest raczej stary, lecz urządzone bardzo nowocześnie. Personel bardzo dobrze traktuje praktykantów. Po dwóch tygodniach stażu czuję się jak jedna z nich. Po ciężkiej pracy, którą wykonujemy 5 razy w tygodniu realizujemy program kulturowy. Zarówno w najbliższej okolicy, jak i w całej Andaluzji. Byliśmy już w Nerji, Cordobie, a już w przyszłą Niedzielę jedziemy do Malagi. Cieszę się z tego że mamy tu czas nie tylko na pracę, ale również wycieczki i odpoczynek. Możemy poznawać tutejszą kulturę oraz wspaniałych ludzi, dzięki którym wiem, że warto było pracować na ten wyjazd.

Karolina Wolff klasa 2A
profil: technik hotelarstwa

Praktykę zawodową odbywam w hotelu **Shine Albayzin** w Granadzie. Jest to trzygwiazdkowy hotel o wysokim standardzie. Przyuczam się w nim do różnych stanowisk pracy. Panuje w nim miła atmosfera jak i wyrozumiałość dla praktykantów, takich jak ja. Praktyka daje mi możliwość zapoznania się z funkcjonowaniem hotelu. Dzięki pobyciu w Hiszpanii zdobyłam ogromną wiedzę oraz przełamalam swoje bariery nie wspominając o poprawieniu języka angielskiego i hiszpańskiego. Po pracy odpoczywamy w swoich pokojach oraz korzystamy z zorganizowanych wycieczek po mieście w których integrujemy się grupą. Wyjeżdżamy również w dalsze zakątki Hiszpanii, gdyż program projektu obejmuje też naukę kulturową. Jemy w stołówce, w której próbujemy dań regionalnych, dzięki temu poznajemy nowe smaki. Stwierdzam, że pobyt tutaj pozwolił mi pogłębić swoje umiejętności oraz uważam, że projekt dał mi bardzo dużą możliwość poznania innej kultury, sprawdzenie siebie w trudnych sytuacjach, daleko od domu i ciężkiej pracy. W czasie wolnym korzystam z organizowanych wycieczek po Hiszpanii, pozwalają mi one poznać kulturę i tradycje tego kraju oraz zwiedzić jego miasta, zabytki i inne urokliwe miejsca. Pobyt tutaj pomógł mi też w integracji z rówieśnikami oraz nauczenia się dobrej współpracy w grupie. Jestem usatysfakcjonowana i zadowolona z pobytu i praktyki w Hiszpanii, wiąże z nim nadzieje na przyszłość i wierze, że pozwolił on mi się rozwinąć zawodowo.

Natalia Rogalewska klasa 2B
profil : technik hotelarstwa

Pobyt w Hiszpanii oraz hotel w którym odbywam miesięczną praktykę oceniam bardzo wysoko. Odbywam praktyki w **Hotelu "Molinos"**, który mimo iż posiada jedną gwiazdkę jest on wysoko oceniany

przez gości. Położony jest on w samym centrum starego miasta a jego personel jest bardzo miły i pomocny. Kiedy pierwszy raz przekraczałam próg tego hotelu bałam się ale teraz wiem, że nie było czego. Na praktykach zajmuję się pracą na stanowisku recepcjonisty wypełniając dokumenty, wprowadzając dane do programów hotelowych i obsługą gości, a także jako pracownik housekeepingu. Nauczyłam się wielu ważnych zwrotów w języku hiszpańskim, dogaduje się nim z pracownikami housekeepingu, a mój angielski znacznie się poprawił. Dzięki tym praktykom wiele się nauczyłam, a także pokonałam swoje słabości. Mówiąc o samym mieście powiem w skrócie: jest co zwiedzać, znajduje się tu wiele ciekawych miejsc, które warto, a nawet trzeba zobaczyć.

Marta Malottke klasa 2B

Profil: technik hotelarstwa

Hostal El Zagan, w którym odbywam praktykę to przytulny hotel, który posiada zaledwie 14 pokoi. Jest on położony niedaleko głównej ulicy Grand Via. Hostel posiada 2 gwiazdki ale miła atmosfera, wysoka jakość obsługi oraz wyposażenie pokoi świadczy o wiele większym standardzie tego hostelu. Pierwszy dzień zapowiadał się dość stresująco ale po wejściu do hostelu i poznaniu właścicieli czyli rodzeństwa(Maria i Ignacio) mój stres okazał się bezpodstawny ponieważ są to osoby, które okazały mi wiele troski oraz stworzyły miłą atmosferę pracy w hostelu. W pierwszym dniu zapoznałam się z oprogramowaniem komputerowym obowiązującym w recepcji oraz Maria pokazała mi rozmieszczenie pomieszczeń socjalnych z których mogę pobierać bieliznę hotelową oraz środki czystości. W następnych dniach wypełniałam dokumentację hotelową związaną z rejestracją, pobytem oraz wymeldowaniem gości. Nauczyłam się już wielu zwrotów oraz słówek w języku hiszpańskim oraz poprawiłam swoją komunikację w języku angielskim. Cały pobyt i praktykę w Granadzie oceniam bardzo dobrze. Zdobyłam wiele doświadczeń zawodowych oraz czerpię z całego pobytu tutaj dużo satysfakcji.

Rafał Wójcik klasa 2L

profil: technik żywienia i usług gastronomicznych

Hiszpańskie smaki, polska gościnność – Spanish Tastes, Polish Hospitality

Jestem uczestnikiem projektu Leonardo da Vinci II – Hiszpania. Przygoda zaczęła się już w październiku, kiedy projekt wystartował. Przeszliśmy przez stres związany z rozmowami kwalifikacyjnymi, kompletowaniem dokumentacji, nerwami przy ogłoszeniu wyników. Następnie odbyliśmy kursy języka zawodowego hiszpańskiego oraz angielskiego mające przygotować nas do pracy w Granadzie. W końcu nadszedł dzień wylotu z kraju– 26.05.2014 – ta data i emocje z nią związane zostaną z nami na zawsze. Euforia, strach, pobudzenie, niepewność, przecież tego dnia zaczęliśmy przygodę, która ma pomóc nam przygotować się do zawodu, ale także dać nam niebywałą lekcję życia. Tak też się stało. Granada okazała się niesamowitym miejscem, w którym można się zakochać od momentu postawienia pierwszego kroku na bruku, z którego są zrobione ulice. Mieszkamy w najstarszej, magicznej, dzielnicy miasta. Niezwykły klimat zawitych, wąskich uliczek, białych kamienic jak z romantycznego filmu oraz Hiszpanie napełniają nas codziennie radością i chęcią do życia. Każdy

budynek, plac, targowisko, przytulne restauracje z widokami na góry i Alhambrę wieczorami przepelnione radosnym gwarem ludzi spędzających tam czas na rozmowach, jedzeniu i tańcu roztaczają wokół siebie magię. Nauczyłem się od nich uśmiechu i radości życia, bo ludzi tutaj zawsze przepelnia pozytywna energia. Dech zapierają także otaczające nas widoki, szczyty gór Sierra Nevada oraz cuda architektury, które mamy szansę oglądać podczas wyjazdów w tzw. „dni kultury.” Nie ma mowy o nudzie, każdą chwilę pobytu tutaj wykorzystujemy do maximum. Jednym z ciekawszych miejsc, do których się udaliśmy była Cordoba, a w niej zabytki takie jak Alkazar – zespół fortyfikacji z czasów Umajjadów oraz Mezquita – meczet, który pod wpływem wydarzeń historycznych został przekształcony w katedrę. Zderzamy się w nim z niezwykłym połączeniem dwóch zupełnie różnych religii.

Lecz przecież wyjazd to nie tylko przyjemne podróże, ale także praca. Nie byle gdzie, bo w **La Fabula**, jednej z lepszych restauracji Granady nagrodzonej gwiazdką Michelin. Praktyka w tak prestiżowym miejscu jest nie tylko wspaniałą okazją do nauki pracy w zawodzie kucharza, poznania zupełnie innego, wyższego poziomu sztuki kulinarnej, ale także niesamowitym wyróżnieniem. Jak to zwykle bywa, strach ma wielkie oczy i niepewność minęła już pierwszego dnia. Personel restauracji okazał się niesamowicie pomocny i wyrozumiały, strach został jedynie w stosunku do szefa, który jest hiszpańskim Gordonem Ramseyem. Oczywiście niezwykle pomocny w przełamaniu lodów okazał się język hiszpański, którego wciąż się uczę. Z dnia na dzień kucharze pozwalają na co raz więcej i rozsądnie uczą nowych umiejętności, a także zapoznają ze składnikami, z którymi nigdy wcześniej nie miałem do czynienia. Tutaj pierwszy raz przygotowywałem homara oraz omótki. Załoga kuchni darzy nas co raz większym zaufaniem pozwalając samemu odbierać zamówienia oraz przygotowywać i wydawać najprostsze dania. Chociaż to nie gotowanie jest najważniejszą nauką tutaj, restauracja, do której trafiłem uczy wytrwałości i cierpliwości. Pokazuje jak dbać o klienta i pracować w zespole, który niezależnie od sytuacji zawsze zachowuje spokój, profesjonalizm i pracuje razem.

Karolina Zander klasa 2L

profil: technik żywienia i usług gastronomicznych

Po połowie czasu stażu w Hiszpanii-Granadzie, to co tu przeżyłam do tej pory mogę określić jednym słowem-CUDOWNE. Na odbycie praktyki zawodowej trafiłam do restauracji **La Fabula**. Dwa tygodnie spędzone w tym miejscu już wywołały wpływ na moją osobę i mój światopogląd. Dostrzegam w swoim zachowaniu zmiany pewnych cech: stałam się bardziej pewna siebie i otwarta na innych ludzi, przełamalam barierę językową, rozmawiam z personelem i gośćmi restauracji, nauczyłam się radzenia sobie w sytuacjach wymagających podjęcia szybkich decyzji oraz uodporniłam się na stres. Jestem w stanie postawić sobie cele, ustalić co muszę, a co mogę i działać według tego, zaczynając od spraw nie cierpiących zwłoki - nie odkładam już wszystkiego na później. Praca z obcokrajowcami znacznie poprawiła moją znajomość języka angielskiego i hiszpańskiego. Wykonuję powierzone mi zadania bez kiwnięcia palcem, potrafię sama znaleźć sobie zajęcie, jestem w stanie ustalić co musi być wykonane w danej chwili, dzięki czemu nie pytam ciągle „co mogę teraz zrobić?” Wycieczki organizowane w ramach kształcenia kulturoznawczego odbywają się do miejsc zapierających dech w piersi. Zwiedzane przez nas miejsca poszerzają mój zakres wiedzy i pozwalają dowiedzieć się wielu ciekawych rzeczy, a nawet umożliwiają pokonywanie słabości, jak, na przykład, wieża w zamku w Cordobie. Mimo lęku wysokości byłam bardzo ciekawa widoków z wieży, więc znalazłam w sobie siłę psychiczną i „podbiłam”

ją! Zarówno w czasie praktyk jak i w czasie grupowego obiadu poznaję wiele ciekawych Hiszpańskich potraw co powoduje, że chciałabym wiedzieć i potrafić wciąż więcej. Sądzę, że kolejne dwa tygodnie pobytu w Hiszpanii zrobi z nas-uczestników stażu- naprawdę silnych psychicznie ludzi. Mimo, że w domu bywa ciężko, bo każdy chciałby zależeć dla siebie prywatny ką, to wiem, że warto było się starać o miejsce w tym stażu niezależnie od tego jak wielu poświęceń i ile czasu to wymagało. Polecam każdemu, kto wciąż się wacha!

Aleksandra Marcinkowska klasa 2L
profil: technik żywienia i usług gastronomicznych

Przyjeżdżając do Hiszpanii na praktyki zawodowe byłam przestraszona, pełna obaw jak i nadziei. Przygotowana na tęsknotę i ciężką pracę wylądowałam w kraju gdzie problemy jakby nie istniały. Atmosfera, którą tutaj zastałam momentalnie sprawiła, że skupiłam się na tym co przede mną zostawiając za sobą wszelkie obawy. Zaczęliśmy od podróży pełnej pozytywnej energii, podziwiając piękne widoki dotarliśmy do miejsca, które jest dla nas nowym domem. Panuje tu przyjazna atmosfera, a każdy problem rozwiązujemy wspólnie na bieżąco. Pierwszy dzień praktyk był zaskakujący dla mnie, szef przyjął mnie z ogromnym uśmiechem i pozytywnym nastawieniem. Już wtedy wiedziałam że będzie mi tutaj dobrze, że wiele się nauczę. Wszystkie restauracje, do których trafiliśmy są prowadzone na wysokim poziomie i zostały dobrane do naszych osobowości, temperamentów i ambicji. Praktyki odbywam w restauracji **Paladar**, wraz z dwoma kolegami będącymi ze mną w tym projekcie, którzy pracują na dziale kuchnia. Ja natomiast mam przyjemność obsługiwać klientów restauracji jako kelnerka. Daje mi to możliwość rozwijania swoich umiejętności językowych poprzez bezpośredni kontakt z gośćmi. Co dziennie mam przed sobą nowe wyzwania ponieważ nikt nie wie kto zawita do naszego zakładu i jak bardzo wymagającym gościem będzie, dzięki temu nigdy nie jest nudno. Po pracy zawsze czekają nas wycieczki kulturoznawcze, na które zawsze czekamy z niecierpliwością. Dzięki nim możemy zwiedzić kolejny kawałek świata, poznać nowe zwyczaje i kulturę w danym regionie Hiszpanii. Zwiedzamy najpiękniejsze i najciekawsze zakątki znajdujące się tutaj z szeroko otwartymi oczami jak i nie raz opadniętymi szczękami z zachwytu. Po takiej przygodzie chce się wracać w takie miejsce mam nadzieję, że kiedyś mi się to uda. Gdybym miała okazję skorzystać jeszcze raz z tego projektu na pewno bym się na to zdecydowała.

Kinga Michalska klasa 2F
profil: kucharz

Odbywając praktykę (staż) w Hiszpanii - Granadzie - nauczyłam się bardzo dużo. Poznałam wielu wspaniałych, sympatycznych i życzliwych ludzi. Odbywam praktykę w restauracji „**OLEUM**”. Bardzo się bałam praktyk, że nie poradzę sobie z językiem hiszpańskim, ale bardzo miło mnie przywitani, pokazywali, tłumaczyli. Ludzie z którymi pracuje, są otwarci i ciekawi ich moja opinia na temat wykonywanych przez nich potraw. Każdego dnia witają mnie miłą atmosfera i nowymi potrawami. Jestem bardzo zadowolona i z wielką chęcią chodzę na praktyki. Granada jest pięknym miejscem, są tu piękne wieże widokowe, góry po prostu jest ŚWIETNIE! wycieczki kulturo-znawcze są bardzo dobrze

zorganizowane. Chciałabym żeby ten projekt był realizowany jak najdłużej bo można wiele się nauczyć i poznać coś nowego. Na obecną chwilę jestem zadowolona.

Paulina Proch klasa 2F

profil: kucharz

Odbynam praktyki w Hiszpanii -Granadzie w restauracji "**OLEUM**". Nauczyłam się tu bardzo wiele, miasto jest piękne, ludzie wspaniali, mili i pomocni. Bałam się, że nie będę potrafiła się dogadać, lecz strach był bezpodstawny. W pracy jak i na mieście potrafię się dogadać ze wszystkimi dzięki uprzejmości i staraniom tutejszych mieszkańców oraz wiedzy ,którą nabyłam podczas przygotowań do projektu jeszcze w Polsce. Jesteśmy zdani na siebie, więc tak czy inaczej musimy zacząć rozmawiać i przełamywać własne słabości. Gdy tu przyjechałam poznałam świat z innej strony. Zakład pracy w którym mam praktyki oceniam bardzo dobrze. Poznaje nowe smaki i sposoby wykonywania potraw. Najbardziej zadowolona jestem z możliwości nauczenia się robienia potrawy z ośmiornicy dużej jak i małych. Cieszy mnie również, że kucharze nauczyli mnie robić słynne hiszpańskie potrawy. Na praktykach jest fajna atmosfera, więc z chęcią tam chodzę. Wycieczki krajoznawcze, które są organizowane uważam za ciekawe i jest to fajna atrakcja po ciężkim tygodniu nauki. Wszystko co tu się dzieje od pracy na praktykach po jazdy busami na wycieczki sprawiały mi przyjemność. Granada to piękne miasto. Wspaniała tradycja, kultura. Jest tu niesamowicie. Na pewno warto było dać w to tak dużo pracy. Polecam każdemu. Na prawdę warto!

Mateusz Wierzba klasa 2G

profil: kucharz

Jestem uczestnikiem projektu "Leonardo Da Vinci". Uważam że pobyt w Hiszpanii- Granadzie uczy bardzo wiele nie tylko praktyki ale i także sam pobyt w tym miejscu. Może najpierw coś o praktykach, jestem praktykantem w restauracji **PALADAR**. Nauczyłem się wiele nowych bardzo nietypowych potraw. Personel jest bardzo przyjazny, kucharze są nastawieni bardzo pozytywnie jak na przykład cos wam nie wyjdzie to nic wszystko można naprawić. W Hiszpanii jesteśmy zdani na siebie, wiec chcemy czy nie musimy rozmawiać i to od nas zależy czy przełamiemy nasz stres. W naszym domu obowiązuje samodzielność wiec musimy sobie radzić sami to znaczy sprzątać po sobie robić sobie samemu śniadanie.

Maciej Kordalski klasa 2G

profil: kucharz

Jestem uczestnikiem projektu Leonardo da Vinci. Dzięki temu, że mogę być w tym miejscu udoskonalam swoje umiejętności kulinarne i językowe. Poznałem wiele nowych dań z kuchni hiszpańskiej, ale przede wszystkim kuchni regionalnej. Granada to miasto w ,którym przebywam i zdobywam nowe doświadczenie, ale najbardziej urzekło mnie w tym miejscu krajobraz, ludzie oraz kuchnia. Praktyki odbywam w restauracji **La Fabula**.

Mateusz Stasiak klasa 2G

profil: kucharz

Dnia 26 maja wraz grupą wylecieliśmy do Granady na praktykę europejską Leonardo da Vinci. Następnego dnia rozpoczęliśmy praktykę w zakładach ja trafiłem do restauracji PALADAR. Właściciel restauracji w której odbywam praktykę jest człowiekiem z wielką wiedzą, którą z chęcią przekazuje innym jeśli tylko mają ochotę. Wycieczki kulturoznawcze są bardzo interesujące. Dzięki nim poznajemy bardziej miejsca które wcześniej znaliśmy tylko z podręczników.



