



Dofinansowane przez
Unię Europejską



WRAŻENIA UCZESTNIKÓW I UCZESTNICZEK ZE STAŻU
PROJEKT ERASMUS+ 2023-1-PL01-KA121-VET000128322

Staż w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu

Magdalena Bławat, klasa III M - Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych, **Tasca y Brasa**

Wyjeżdżając do Walencji nie sądziłam, że będę chciała tu zostać na dłużej. Bardzo spodobała mi się architektura, kultura oraz kuchnia Hiszpanii. Pracowałam w restauracji rybackiej Tasca y Brasa, która znajduje się w wyjątkowo pięknym miejscu, kilkanaście metrów od plaży. Poznałam tu wiele cudownych osób, między innymi mojego zawsze uśmiechniętego tutora Abdela Hakima, wspinałą Polkę Inez, która dodawała mi pewności siebie i odwagi. Pomagali mi również inni pracownicy, dzięki nim poznawałam potrawy kuchni regionalnej, mobilizowali mnie do pracy i pokonywania trudności. Do moich obowiązków w kuchni należała obróbka wstępna owoców morza, ryb i warzyw. Przygotowywałam i wydawałam przystawki, takie jak: Calamar Andaluz, croquetas, titaina oraz frituta de la lonja de Valencia. Zajmowałam się też obróbką cieplną i wydawaniem dań głównych oraz deserów, takich jak fruta del tiempo, tarta la abuela, brownie, tarta de queso. Praca w tej restauracji nauczyła mnie wytrwałości, szybkiej i zorganizowanej pracy, szczególnie w okresie święta Las Fallas. Polubiłam obróbkę owoców morza i ryb. Wszyscy tutaj doceniali moje starania, punktualność, komunikatywność oraz poczucie humoru.

W czasie naszego pobytu w Hiszpanii trwało święto Las Fallas - Święto Ognia. Jego kulminacja w tym roku przypada na 19 marca i polega na paleniu wcześniej wybudowanych rzeźb. Od 1 marca do 19 marca codziennie o 14.00 odbywa się Mascleta czyli pięciominutowy, niesamowity pokaz fajerwerków. Hiszpanie uwielbiają to święto. Ku mojemu zdziwieniu zabierają na pokazy nawet dzieci w wieku 10 lat, którym pozwalają rzucać petardami.

W wolnym czasie poznawaliśmy Walencję, mieliśmy okazję zwiedzić trzy miasta Peniscola, Altea i Calpe. W Peniscoli zwiedziliśmy cudowny zamek i poznaliśmy historię papieża Benedykta XIII. W Altei spacerowaliśmy po pięknych uliczkach a w Calpe poszliśmy na plażę z widokiem na piękną górę Ifah.

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



W trzecim tygodniu byliśmy również w Oceanografico . To cudowne miejsce, gdzie zobaczyliśmy wiele morskich stworzeń. Największe wrażenie zrobił na mnie 35-metrowy tunel z rekinami.

Mieszkając przez trzy tygodnie tylko ze współlokatorką, miałam okazję poznać samodzielne życia, robiłam zakupy, pranie. Samodzielne życie sprawiło, że poczułam się odpowiedzialna za siebie. Mając własne pieniądze nauczyłam się rozsądnie nimi gospodarować.

Trzy tygodnie pobytu w Hiszpanii zmieniły mnie. Spowodowały, że stałam się bardziej odważna, pewna siebie oraz samodzielna. Cieszę się, że mogłam uczestniczyć w tym projekcie i poznać tylu wspaniałych ludzi, niesamowitą kulturę oraz spróbowałam nowych smaków. Myślę, że wrócę do tego kraju, może nawet zamieszkać. Dzięki temu projektowi zdobyłam ogromne doświadczenie i szansę na lepszy start w gastronomii. Jestem ogromnie wdzięczna, że mogłam to wszystko przeżyć.



Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Nazywam się **Małgorzata Krause**. Jestem uczennicą Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku. Uczę się w klasie II N o profilu technik żywienia i usług gastronomicznych. JESTEM uczestniczką programu ERASMUS+ VET 2023-24 „Staże w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu”. Praktykę, w ramach wspomnianego wyżej programu, odbywałam w hiszpańskim mieście Walencja, przez cztery tygodnie. Pracowałam w restauracji „**Malarmat**”, od g.10.00 do o.g.17.00.

Uczyłam się przyrządzać tradycyjne dania hiszpańskie, takie jak: paella, arroz al horno oraz przystawki, złożone głównie z owoców morza i ryb. Zajmowałam się obróbką wstępną i ciepłą warzyw i owoców, których nie wykorzystuje się w polskiej tradycyjnej kuchni. Oprócz obróbki wstępnej wydawałam potrawy zimne, np. berenjena, ensaladilla, sepionet a lo brut, Bravas. Uczyłam się też technik ozdabiania talerza i dekorowania potraw. Pracownicy restauracji okazali się bardzo otwarci i wyrozumiali. Mogłam liczyć na ich pomoc, służyli radą, motywowali do pokonywania trudności. W zakładzie były stosowane zasady Zero Waste oraz segregacji śmieci. Normą w tej restauracji była możliwość zapakowania dla gości jedzenia na wynos.

W trakcie naszego pobytu w Hiszpanii, odbywało się Święto Ognia – Fiesta de Las Fallas. Jest to święto o charakterze festiwalu i odbywa się co roku od 1 do 19 marca. Na każdej ulicy były stawiane przez mieszkańców danej dzielnicy wielkie figury, zbudowane z materiałów łatwopalnych. Każda z nich była bardzo kolorowa i jedyna w swoim rodzaju. Figury te na koniec święta, czyli 19 marca (jest to także hiszpański dzień ojca), były spalane. To niezwykle kolorowe i masowo obchodzone święto, które kojarzy się z tradycyjnym polskim zwyczajem topienia Marzanny. Na ulicach zobaczyć można pięknie ubrane dziewczyny i kobiety w suknie, które są nazywane potocznie falleras. W czasie wolnym zwiedzaliśmy Walencję, byliśmy w Altei, na plaży w Calpe czy Castell de Peniscola.

Dzięki temu, że przebywaliśmy zarówno w pracy jak i w czasie wolnym w gronie Hiszpanów, doskonaliłam swoje umiejętności językowe w praktyce. Języka hiszpańskiego uczyłam się na przyspieszonym kursie w szkole, przed wyjazdem na staż. Obserwowanie kultury i obyczajów mieszkańców Hiszpanii, pozwoliło mi zauważyć, jak bardzo różnią się od Polaków. Są głośni i szybko mówią, ale są zazwyczaj uśmiechnięci i serdeczni. Trudności w

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



porozumieniu były spowodowane tym, że Hiszpanie mówią bardzo szybko. Stanowiło dla mnie wyzwanie, ale też motywowało do nauki.

Na stażu w Walencji po raz pierwszy byłam tak długo poza domem i moim krajem. Mogłam doświadczyć samodzielnego życia, zaczynając od posługiwania się komunikacją i transportem w obcym miejscu, kalkulowania wydatków, wykonywania codziennych obowiązków, wywiązywania się z zadań, nałożonych przez program stażu oraz organizowania czasu wolnego. Praca w zespole, uczyła kompromisu oraz asertywności. Na stażu w Hiszpanii zdobyłam wiele cennych umiejętności, przede wszystkim odpowiedzialności, samodzielności, skupienia i cierpliwości. Często praca daje dużo satysfakcji, kiedy danie jest nie tylko smaczne, ale także estetyczne. Uświadomiłam sobie, jak ważna jest wiedza, którą można wykorzystać w praktyce, zarówno ta zawodowa, jak i językowa.

Jestem wdzięczna za to, że miałam możliwość wyjechania na ten projekt. Dzięki niemu jestem pewniejsza siebie i poprawiła się moja samoocena. Otworzyłam się bardziej na ludzi, zawarłam nowe znajomości i poznałam świat dorosłych, których będę szanować i podziwiać jeszcze bardziej. Nauczyłam się także tego, jak ważna jest nauka języków obcych, umiejętność współpracy z ludźmi. Doceniłam możliwość czasu spędzonego z osobami, które kochamy.

W Walencji brakowało mi zwyczajnych rozmów z rodziną. Zarówno moi znajomi z wyjazdu, jak i nasi opiekunowie, uczyli mnie wytrwałości w pokonywaniu problemów, bo wiara w siebie i w swoje możliwości jest zawsze najlepszą motywacją do dalszej pracy.

Pobyt na stażu był niezwykle cennym doświadczeniem, zarówno osobistym, jak i zawodowym. Upewniłam się, że zawód, który wybrałam, chcę wykonywać w przyszłości. Ciekawe było poznawanie nowych smaków i potraw, stworzonych przez profesjonalistów, z wykorzystaniem świeżych owoców morza, których w Polsce na co dzień się nie je.

Możliwość pracy w innym kraju, pozwolił mi dostrzec podobieństwa i różnice między polską a hiszpańską kuchnią. Wykorzystam w polskiej kuchni hiszpańskie przyprawy, produkty i zwyczaje, np. Zero Waste. Świat kulinarny jest tak ogromny, że znajdzie się w nim miejsce dla wszystkich smaków. Różnorodność hiszpańskiej kuchni jest fascynująca, praca kucharza

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



pozwała na zabieranie ludzi w kulinarną podróż. Wyjazd na taki staż polecam osobom zainteresowanym gastronomią oraz poznawaniem nowych kultur i smaków.



Nazywam się **Martyna Kuberna** i jestem uczennicą klasy II A technikum hotelarskiego. Uczestniczę w projekcie Erasmus+ i chcę podzielić się moimi wrażeniami.

Na stażu w Walencji zdobyłam doświadczenie zawodowe pracując w **hotelu Olympia**. Poznałam zasady obsługi gościa hotelowego, nowe techniki ścielenia łóżek, sprzątanía pokoju hotelowego, pracowałam w bufecie śniadaniowym. Pracownicy pomagali mi przy wykonywaniu różnych czynności, udzielali wielu cennych rad. Byli bardzo cierpliwi, chętnie odpowiadali na moje pytania.

W wolnym od pracy czasie, z grupą i opiekunami, zwiedzaliśmy takie miasta, jak w Peniscola, Altea i Calpe. Pozwoliło mi to poznać tamtejsze zwyczaje, kulturę oraz architekturę różnych epok historycznych, jak i tą dzisiejszą. Zachwyciłam się krajobrazem Hiszpanii, tak różnym od polskiego. Byłam zmuszona do mówienia po hiszpańsku i angielsku, dzięki temu zdobyłam nowe umiejętności językowe, nawiązałam nowe znajomości. Poznałam wiele interesujących osób, które podzieliły się ze mną swoim doświadczeniem w pracy w hotelu i w kuchni.

Podsumowując, dzięki projektowi Erasmus + zdobyłam dużo nowych umiejętności, poszerzyłam swoją wiedzę zawodową. Otworzyłam się na innych ludzi i na poznawanie

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



nowych miejsc, znalazłam ciekawe sposoby spędzania wolnego czasu. Projekt dał mi szansę na rozwój zawodowy.



Tatewik Arsenyan, klasa IVA, technik hotelarstwa, **hotel Olympia**

Przez ostatni miesiąc byłam na stażu w Walencji. Przez pięć dni w tygodniu od wtorku do soboty chodziłam do pracy i uczyłam się nowych rzeczy. Pracowałam z koleżanką w Hotelu Olympia. Byłam przydzielona do działu housekeepingu oraz serwisu śniadaniowego. W dziale housekeepingu wykonywałam prace pokojowej, do moich obowiązków należało m.i.n. zmienianie brudnej pościeli, wycieranie kurzy, uzupełnianie galanterii łazienkowej. W serwisie śniadaniowym zajmowałam się przygotowaniem kawy, sprzątaniami po śniadaniu, uzupełnianiem naczyń i sztućców. W wolne od pracy dni, z całą grupą, zwiedziliśmy zamek w Peniscoli, park w Turii, miasteczko Altea i Calpe oraz Oceanografico Valencia. Największą dla mnie atrakcją była wycieczka do Oceanografico. Podobały mi się różne zwierzęta, a szczególnie nietypowe ich gatunki oraz prezentacja karmienia zwierząt. Najlepszym

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



widowiskiem był pokaz delfinów, które na końcu mieliśmy okazję zobaczyć . Wspólnie z grupą robiliśmy mnóstwo zdjęć i miło spędziliśmy czas. Pod kątem zawodowym wiele się nauczyłam. Dzięki mojemu szefostwu mogłam poznać nowe potrawy, sposób ich przygotowania lub nauczyć się przygotować pokój dla nowych gości. Miałam okazję zawrzeć nowe znajomości, zwiedzić nowe miejsca i przeżyć cudowną przygodę. Przed wyjazdem na praktykę, uczęszczałam w szkole na zajęcia z j. hiszpańskiego. Dzięki nim mogłam wykorzystać moje umiejętności w praktyce. Korzystałam z komunikacji hiszpańskiej – metro, tramwajów oraz autobusów . Przyjeżdżając tutaj miałam wiele obaw, ponieważ byłam starsza od swoich kolegów i koleżanek. Miałam nadzieję, że grupa mnie zaakceptuje, mimo tej różnicy wieku oraz sposobu myślenia, ale na szczęście nie było z tym problemu. Szybko się zaaklimatyzowałam, zawarłam nowe przyjaźnie, które mam nadzieję, zostaną na długo.

Podsumowując, jestem bardzo zadowolona ze stażu. Praktyki, które odbywałam wcześniej, nie dały mi tylu wspomnień oraz doświadczenia. Jeżeli miałabym okazję ponownie wyjechać, bez wahania zgodziłabym się. Jestem ogromnie wdzięczna za taką możliwość. Mam nadzieję, że uda mi się dobrze wykorzystać wiedzę jaką tu zdobyłam.



Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



Zuzanna Bładowska klasa II B, technik hotelarstwa, **hotel LÍndala**

Moje wrażenia na temat mobilności ze stażu w Walencji.

W dniach 27.02-23.03.2024 wzięłam udział w projekcie Erasmus+ w Walencji, w Hiszpanii.

Wyjazd przyniósł mi sporo wrażeń, zdobyłam dużo umiejętności praktycznych.

Pracowałam w hotelu LÍndala, w dziale housekeepingu oraz serwisu. W pierwszym dniu praktyk poznałam tutora i personel hotelu. Uczylałam się przygotowywać kawy, takie jak słynna hiszpańska kawa Cortado oraz latte, cappuccino, coffee con leche, espresso i americano. Podczas pracy w serwisie śniadań nauczyłam się również polerowania szkła oraz uzupełnienia bufetu. Na dziale housekeepingu nauczyłam się poprawnego ścielenia łóżka, ścierania kurzy, odkurzania i zmywania podłóg oraz dokładnego dezynfekowania łazienki. Przede wszystkim miałam możliwość wykorzystania i udoskonalenia swojego języka angielskiego i hiszpańskiego. Poznałam hiszpańską kulturę oraz obyczaje. Poznałam miły personel, który pomógł mi zaaklimatyzować się w nowym środowisku, zawsze mogłam liczyć na ich pomoc.

Przed rozpoczęciem projektu miałam obawy, czy poradzę sobie z komunikacją z grupą. Udało mi się jednak porozumieć bardzo szybko. Dzięki tym wspaniałym ludziom, spędziłam ten wyjazd dobrze bawiąc się, mam wiele wspaniałych wspomnień. Spędzając ze sobą czas wolny po pracy i w weekendy, zwiedziliśmy miasto oraz odwiedziliśmy plaże w Walencji.

Wraz z nauczycielkami byłyśmy na wielu wycieczkach. Zwiedziliśmy takie miasta, jak Calpe, Altea i Peñíscola, zobaczyłam piękne uliczki, plaże oraz zamek w Peñíscoli. Poznawaliśmy i podziwialiśmy różne zakątki miasta, spacerując uliczkami Walencji, zobaczyliśmy również Túria Park. Odwiedziliśmy Oceanogràfic de Valencia, w którym zobaczyłam wiele niezwykłych morskich stworzeń. Odbył się tam również piękny pokaz sztuczek, wykonywanych przez delfiny. Byłam również na cudownym spacerze przez tunele, w których było widać z każdej strony pływające ryby, rekiny płaszczki i wiele innych gatunków. Widziałam również karmienie fok oraz lwa morskiego. Wycieczka ta była pełna wrażeń i bardzo ciekawa. Spacerowaliśmy po mieście, oglądając figurki Fallas, które następnego dnia zostały spalone na powitanie wiosny.

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Staż w Walencji był niezwykle ciekawym doświadczeniem, które pozwoliło mi poszerzyć horyzonty, zarówno te zawodowe, jak i kulturowe. Poznanie nowych ludzi, miejsc i zwyczajów sprawiło, że ten czas był wyjątkowo inspirujący. Zdobyte doświadczenie wykorzystam w pracy zawodowej. Jestem wdzięczna za możliwość odbycia stażu w tak ciekawym i pięknym miejscu, jakim jest Hiszpania.



Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



Nazywam się **Karolina Holk-Lebińska**, uczę się w klasie IV N technikum żywienia i usług gastronomicznych. Obecnie przebywam w Walencji i uczestniczę w projekcie Erasmus+ VET „Staż w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu”. Ten wyjazd był moim marzeniem i bardzo mi na nim zależało, dlatego cieszę się, że mogę tu być. Obecnie trwa trzeci tydzień stażu i nie spodziewałam się, że aż tak szybko uda mi się zaaklimatyzować.

Staż odbywam w restauracji „**La Taberna de Marisa**”, gdzie poznałam wielu wspaniałych ludzi. Hiszpanie są bardzo otwarci i już pierwszego dnia przyjęli mnie ciepło. Szefowa kuchni – Judit jest bardzo sympatyczna, cierpliwa i zawsze wszystko dokładnie tłumaczy. W kuchni przygotowuję różnego rodzaju mięsa, zajmuje się obróbką warzyw i owoców, przygotowuję desery oraz potrawy z owocami morza, które raczej rzadko spotykane są w Polsce. Dzięki lekcjom hiszpańskiego, na które uczęszczałam regularnie przed wyjazdem, mogę porozumieć się z pracownikami kuchni. Restauracja znajduje się w samym centrum Walencji, codziennie jest ogromny ruch, spowodowany również świętem „Las Fallas”.

W dni wolne od pracy, czyli w weekendy, byliśmy w Altea oraz Calpe, gdzie znajdują się cudowne plaże i śliczne ulice. Pojechaliśmy także do Peniscoli, w której zwiedzaliśmy tamtejszy zamek, na terenie którego nagrywano serial „Gra o Tron”. W wolnym czasie chodziliśmy również na „Masclatá”, którą można oglądać codziennie od 01.03-19.03r., czyli do zakończenia Las Fallas o godz.14:00, na Plaza del Ayuntamiento.

Masclatá była dla mnie niesamowitym przeżyciem i cieszę się, że mimo sporych tłumów udało mi się oglądać to wydarzenie z bliska. Odwiedziliśmy też popularne w Walencji oceanarium – L’oceanogràfic, gdzie mieliśmy okazję zobaczyć pokaz delfinów i różne morskie zwierzęta.

Na stażu w Walencji nabyłam nowe umiejętności, poznałam wielu nowych ludzi oraz stałam się bardziej pewna siebie. Przede wszystkim podszkoliłam język hiszpański i angielski, co było dla mnie bardzo ważne. Cieszę się, że miałam okazję poznać nową kulturę, kuchnię oraz ludzi. Jestem ogromnie wdzięczna za to, że mogłam wziąć udział w projekcie i z pewnością wrócę jeszcze do Walencji. Polecam projekt każdemu, kto nie boi się nowych wyzwań i chciałby sprawdzić swoje możliwości.

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Nazywam się **Julia Koszałka**, uczęszczam do klasy III N. Jestem uczestnikiem projektu Erasmus+ VET 2023-24 „Staże w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu”. Zgłosiłam się do projektu, aby zobaczyć, jak wygląda codzienne życie Hiszpanów oraz poznać ich kulturę.

Staż odbywam w restauracji „**Portolito Playa**”, która znajduje się nad morzem. Pierwszego dnia przywitała mnie wspaniała ekipa. Tutor zapoznał mnie ze stanowiskiem pracy.

Przygotowywałam i wydawałam potrawy zimnej kuchni oraz desery, takie jak ensalada Portolito, ensalada rusa Las Arenas, tatar de atún czy ensalada de salmón oraz wiele innych. Uzupełniałam lodówki o potrawy kuchni zimnej, robiłam masę na croquetas de jamón pod czujnym okiem kucharki Libii. Nauczyłam się filetować ryby oraz przeprowadzać obróbkę wstępną owoców morza. Przyrządzałam desery, takie jak flan, tarta de queso, pastel de chocolate, fruta tempura oraz helado de turrón czy vainilla.

Pogłębiałam też swoje umiejętności językowe. Mimo bariery językowej, bardzo dobrze porozumiewałam się z zespołem.

Wolny czas spędzaliśmy aktywnie, zwiedzając Walencję. W marcu trwało święto „Las Fallas”. W różnych miejscach porozstawiano przeróżne, drewniane rzeźby, które na koniec święta, czyli 19 marca, zostaną spalone. Codziennie o godzinie 14:00 miała miejsce Mascleta. Jest to hałaśliwy, rytmiczny pokaz wystrzałów, gdzie „ziemia drży”.

Jeździliśmy na wycieczki do nadmorskich miasteczek - Altea, Calpe i Peniscole.

Zobaczyliśmy tam wiele urokliwych uliczek oraz przepięknych widoków. Zwiedziliśmy bazylikę w Altea, schody hiszpańskie w Calpe oraz zamek Papa Luna, gdzie nagrywano „Grę o tron”.

Podczas stażu poznałam niesamowitych ludzi, poznawałam tradycyjne potrawy kuchni hiszpańskiej, uczyłam się radzić sobie ze stresem. Dzięki projektowi jestem bardziej otwarta, pokonałam barierę językową, zyskałam nowe doświadczenie. Ta przygoda na długo pozostanie mi w pamięci. Na pewno kiedyś wrócę do Walencji.



Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Mam na imię Lucja Świstek, uczęszczam do klasy II B Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku. Pragnę podzielić się moimi wrażeniami z udziału w projekcie Erasmus+ w Hiszpanii.

Na stażu w Walencji po raz pierwszy pracowałam w **hotelu LÍndala**, zdobyłam wiele cennych umiejętności i doświadczenia zawodowego. Sprzątałam oraz sprawdzałam stan pokoi, obsługiwałam różne sprzęty w barze śniadaniowym oraz zajmowałam się gośćmi. Nabyłam umiejętności prawidłowego komunikowania się zarówno z gościem jak i z zespołem. Dzięki doświadczeniom zdobytym podczas praktyk, jestem w pracy bardziej pewna siebie. Program Erasmus+ umożliwił mi zdobycie wiedzy oraz doświadczenia, które są niezbędne w pracy hotelarza.

Pobyt w Walencji pomógł mi również w doskonaleniu umiejętności językowych, dzięki konieczności komunikowania się z gośćmi i innymi pracownikami. Poznawałam nowe słownictwo i hiszpańskie dialekty. Prowadziłam rozmowy w języku angielskim z osobami, posługującymi się nim na różnych poziomach.

Program Erasmus+ pozwolił mi na poznanie pięknej architektury oraz bogatej kultury Hiszpanii a wrażenia z pobytu pozostaną na długo.

Nawiązałam wiele nowych znajomości, zarówno z innymi członkami programu, jak i z moimi tutorami oraz współpracownikami. Nauczyłam się pracować samodzielnie i w zespole. Doświadczenie, które zdobyłam podczas praktyk pomoże mi w sprawnej obsłudze gości hotelowych,. Poznałam swoje mocne i słabe strony. Zdecydowanie nauczyłam się odpowiedzialności w pracy, gospodarowania czasem wolnym oraz punktualności.

Jestem zaszczycona , że mogłam brać udział tym w programie. Uważam, że mój staż w Walencji pomógł mi zdobyć wiedzę i umiejętności niezbędne w zawodzie hotelarza oraz rozwijać pasję do języka angielskiego.



Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



Zuzanna Kierznikiewicz, klasa II A, technik hotelarstwa, **hotel Neptuno**.

Moje wrażenia na temat mobilności ze stażu w Walencji:

Przez miesiąc uczestniczyłam w projekcie Erasmus+ w Walencji. Pracowałam w hotelu Neptuno, pięć dni w tygodniu. Moje zadania były podzielone na bufet śniadaniowy oraz housekeeping. Wolny od pracy czas spędzaliśmy zwiedzając z opiekunami Walencję oraz poznając kulturę Hiszpanii. Pierwszego dnia poznałam drogę do zakładu pracy oraz tutora i personel bufetu śniadaniowego. Uczylałam się jak poprawnie polerować zastawę stołową, parzyć różnego rodzaju kawy oraz herbaty, np. cortadora, americano, espresso, cappuccino, latte, café con leche itp. Przygotowywałam bankiety oraz zamówienia dla gości pod nadzorem tutora. Dzięki komunikacji z personelem wzbogaciłam swój język hiszpański. Nauczyłam się nowych zwrotów oraz slangu Hiszpanów. Przygotowywałam też bufet śniadaniowy, czyściłam stoły i ustawiałam zastawę stołową. Po dwóch tygodniach zostałam przeniesiona do działu housekeeping, gdzie panie pokojowe pokazały mi, jak poprawnie ścielić łóżko, robić zakładkę z kołdry, które ścierki są do ścierania kurzy, które do mycia itp. Potem pomagałam w sprzątanii pokoi, ścieleniu łóżek, myciu toalet, podlewaniu kwiatów, czyszczeniu windy oraz ścieraniu kurzy. To doświadczenie wzbogaciło moje portfolio zawodowe i dało pewność siebie w wykonywaniu pracy.

Przed wyjazdem obawiałam się, że nie zdołam porozumieć się z rówieśnikami. Szybko okazało się, że moje obawy były zbędne. Poznałam naprawdę zabawnych i kochanych ludzi, z którymi bardzo zżyłam się. Mam nadzieję, że nasza 'paczka' przetrwa w przyszłości będziemy dobrze wspominać te miejsca i czas ze sobą spędzony.

W wolne od pracy dni zwiedzaliśmy i poznawaliśmy największe skarby Walencji - Calpe, Peniscola, Park Turia. Na Masclecie oglądaliśmy piękne, styropianowe figurki Fallas, które następnego dnia zostały podpalone, aby przywitać wiosnę. Byliśmy również na największym pokazie sztucznych ogni w całej Walencji. Był on naprawdę niesamowity. W L'Oceanogràfic zobaczyliśmy wiele pięknych i ciekawych morskich istot, takich jak kręgowce, bezkręgowce, ssaki i płazy. Wszyscy aktywnie uczestniczyliśmy w pokazie delfinów, byliśmy przy



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



karmieniu lwów morskich oraz fok. Poznaliśmy dużo nowych gatunków ryb. Nie obyło się również bez kupna pamiątek z pobytu w Walencji.

Uważam, iż miesięczny pobyt w tym pięknym miejscu był cenną lekcją, która na pewno przyda mi się w mojej przyszłej karierze zawodowej i w życiu codziennym. Te chwile zapamiętam na lata a doświadczenie, które zdobyłam, wykorzystam najlepiej jak potrafię. Jestem wdzięczna za poznanie języka, nowych ludzi, kultury oraz poszerzenie mojej wiedzy.



Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



Jakub Plichta, klasa II M, technik żywienia i usług gastronomicznych, **Mala Hierba**

Moje wrażenia na temat mojej mobilności ze stażu w Walencji.

Praktyki w Walencji, w ramach projektu Erasmus +, odbywałem w restauracji Mala Hierba. Pracowałem 5 dni w tygodniu od wtorku do soboty. Do moich zadań należało przygotowanie stanowiska pracy, potraw z kuchni zimnej i ciepłej oraz serwowanie dań. Moją ulubioną czynnością było dekorowanie potraw, którą uważam za dopełnienie całego dania wydawanego gościom.

Podczas pobytu mieliśmy okazję zwiedzić kilka niesamowitych miejsc, np. miasteczko w Altea lub Calpe. Innymi atrakcjami podczas wycieczek było zwiedzanie Oceanarium oraz długiego parku w Turii. Najbardziej urzekł mnie widok na park słonecznego dnia, mocno pachnące drzewa, na których rosły pomarańcze. Miałem okazję tańczyć na środku podestu wraz z innymi osobami, obserwować życie codzienne ludzi.

W trakcie przygotowań do stażu uczęszczałem na zajęcia z j. hiszpańskiego w szkołę i mogłem się na nich wiele nauczyć. Zajęcia okazały się bardzo przydatne, ponieważ wykorzystywałem ten język w życiu codziennym, w pracy lub w kontaktach z innymi osobami.

Ponadto, staż za granicą otworzył przed mną zupełnie nowe horyzonty kulturowe. Miałem okazję poznać obyczaje, tradycje i wartości innego kraju, co poszerzyło moją wiedzę o nim. Spotkanie z ludźmi z różnych kultur, pozwoliło mi na rozwijanie empatii oraz umiejętności porozumiewania się w międzynarodowym środowisku.

Na koniec, chciałbym podkreślić, że staż dał mi możliwość rozwoju osobistego. Pozwolił mi na lepsze poznanie siebie i swoich mocnych stron. Był to czas intensywnego uczenia się, poznawania obcej kultury językowej oraz społecznej, co sprawiło, że stałem się bardziej pewny siebie i dojrzały. Wrażenia z tego doświadczenia są ogromne. Staż za granicą w ramach projektu Erasmus+ to nie tylko możliwość zdobycia cennego doświadczenia zawodowego, ale również dokonywania samodzielnych decyzji, mimo młodego wieku.

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



Zofia Rajewska, klasa II L, technik żywienia i usług gastronomicznych, **Portolito Centro**

Dostając się do projektu Erasmus+ VET 2023-24 "Staże w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu" nie myślałam nawet o tym, jak bardzo to doświadczenie zmieni moje postrzeganie pracy. Długi pobyt w tak pięknym miejscu, jakim jest Walencja, spowodował, że zdałam sobie sprawę, że życie nie musi być monotonne i smutne a praca przykrym obowiązkiem, lecz przyjemnym sposobem spędzania czasu. Przed przyjazdem nie byłam na sto procent pewna tego, czy zawód kucharza jest dla mnie. Byłam przekonana, że jest to praca stresująca a pracownicy na niższych stanowiskach, czy mający mniejsze doświadczenie są traktowani gorzej. Jednak to, z jaką otwartością przyjęli mnie moi współpracownicy w Portolito Centro zaskoczyło mnie pozytywnie. Z ciekawością oglądałam, jak przygotowują paelle, tapasy, typowe desery i potrawy tego regionu. Już od pierwszych dni uczyłam się nowych rzeczy, jak obróbka wstępna i ciepła kalmarów, krewetek, ośmiornic, ryb czy warzyw i owoców, których u nas w Polsce się nie spotyka. Takie dania jak Pulpo de roca torrat, Entrecotde vaca Argentina, Carpacio de tomate, Fideula de figatell de langostinos i desery takie jak Tarta casera de la abuela, Macedonia czy Flan de cafe, które miałam okazję przygotowywać, szczególnie zapadły mi w pamięć.

Moja znajomość hiszpańskiego przed wylotem pozostawiała naprawdę wiele do życzenia. Jednak z minuty na minutę za granicą uczyłam się i przyswajałam coraz więcej nowych, przydatnych słówek oraz zwrotów. Mimo początkowych problemów z komunikacją w języku hiszpańskim, porozumienie się z pracownikami nie sprawiało nam problemu. Luźna atmosfera na kuchni sprawiała, że używanie głównie mimiki czy gestów było zabawnym doświadczeniem, prawie w ogóle nie stresującym.

Święto Las Fallas, którego obchody mieliśmy okazję zobaczyć, było niesamowitym przeżyciem. Klimat tworzony przez mieszkańców Walencji był odczuwalny w całym mieście, od typowych, starodawnych strojów, w których pokazywali się ludzie pod koniec święta, po figury tworzone przez tutejszych artystów, porzastawiane w całym mieście, które stanowią jedną z największych atrakcji tego miejsca. Bardzo emocjonujące są również masclety, czyli specyficzne powitanie wiosny. Codziennie, od godziny 14.00 organizowane są 10- minutowe

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



Dofinansowane przez
Unię Europejską



pokazy fajerwerków. Jest to ekscytujące przeżycie nawet wtedy, kiedy ogląda się to kolejny raz.

Podczas pobytu zwiedziliśmy wiele pięknych miejsc. Altea, to piękne miasteczko u wybrzeża Morza Śródziemnego, które zobaczyliśmy po pierwszym tygodniu. Tego samego dnia pojechaliśmy do Calpe, również nadbrzeżnego i urokliwego miejsca. Peniscola również mnie zachwycała, szczególnie zamek Castellon, gdzie były kręcone niektóre sceny z adaptacji kultowej książki "Gra o tron".

Dzięki tej szczególnej praktyce nabrałam pewności co do wyboru kierunku, w którym chce się dalej kształcić. Czuję się w nim dobrze i pewnie. Mam na myśli nie tylko gastronomię, ale również naukę języka hiszpańskiego, który bardzo mi się spodobał. Integracja w gronie osób, których prawie w ogóle nie znałam, była również zaskakująco pozytywnym doświadczeniem.

Stałam się o wiele bardziej zorganizowana i odpowiedzialna, pewniejsza w działaniu i wdzięczna za małe rzeczy. Staralam się wynieść z tego pobytu jak najwięcej i mam nadzieję, że nowe wspomnienia i doświadczenia będą miały pozytywny wpływ na moje zawodowe i życiowe losy



Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Nazywam się Alessia Czyżyk i uczęszczam do klasy 2N o profilu technik żywienia i usług gastronomicznych. Jestem uczestniczką projektu Erasmus+ “Staże w Hiszpanii kluczem do profesjonalizmu” w Walencji. Gdy dostałam się do projektu, nie spodziewałam się, że przeżyje tyle niesamowitych chwil, zobaczę tyle pięknych miejsc, poznam tylu wspaniałych ludzi. Na pewno zaskoczył mnie tutaj styl bycia i kultura Hiszpanów, oczywiście pozytywnie, ponieważ od samego początku moich praktyk, kucharze bardzo otwarcie i ciepło mnie przyjęli. Aktualnie został nam ostatni tydzień pobytu w Walencji, lecz najchętniej zostałabym jeszcze dłużej. Z chęcią jeszcze tu wrócę.

Moim miejscem pracy jest restauracja “**Bar Tonyina**”, położona przy stadionie Mestalla. Pierwszego dnia praktyk poznałam mojego tutora Romana oraz kucharza Alberto, który zaopiekował się mną pierwszego dnia. W kolejnych dniach poznałam innych również wspaniałych i przemiłych kucharzy oraz kucharki, z którymi współpracuję przy wydawaniu dań na kuchni. Jeżeli chodzi o komunikację z pracownikami, to na pewno bardzo pomogły mi lekcje hiszpańskiego przed wyjazdem na staż, gdyż już znajomość podstawowego słownictwa pozwala zrozumieć polecenia oraz porozumieć się. Pomaga też znajomość języka angielskiego. Praca w kuchni na pewno nie jest łatwą pracą, ale uczy wielu życiowych umiejętności, dyscypliny oraz znajdowania rozwiązań w różnych stresowych sytuacjach. W pracy głównie zajmuję się wydawaniem deserów, dań głównych oraz obróbką wstępną mięs, owoców morza i warzyw. Ogólnie bardzo dobrze się odnajduje w kuchni, uwielbiam gotować, uwielbiam atmosferę panującą w kuchni.

W tym miesiącu mamy okazję zobaczyć słynne walenckie święto, Las Fallas, czyli Święto Ognia, które zaczyna się 14 marca. Codziennie o godzinie 14:00 są pokazy fajerwerków, które robią ogromne wrażenie. Wybuchy są bardzo głośne i powodują wstrząsy ziemi w pobliżu pokazu, więc nie każdemu to się podoba. Mi bardzo przypadły do gustu.

Dzięki temu wyjazdowi na pewno stałam się bardziej komunikatywna i nie boję się nowych wyzwań oraz przede wszystkim poprawiłam znajomość języka hiszpańskiego, zaczęłam więcej rozumieć i przełamalam barierę językową. Kolejną rzeczą jest samodzielność i odpowiedzialność, gdyż poruszamy się po mieście, robimy zakupy spożywcze oraz musimy rozsądnie dysponować pieniędzmi. Jest to tak naprawdę wejście w dorosłość.

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



Dofinansowane przez
Unię Europejską



Podsumowując, jestem baaardzo zadowolona z projektu i uważam, że każda osoba kochająca pracę w gastronomii oraz poznawanie nowych miejsc i kultur powinna wziąć udział w projekcie Erasmus. Jak już wcześniej wspomniałam, na pewno wrócę jeszcze do Walencji.



Kacper Petka, klasa II N, technik żywienia i usług gastronomicznych, **Portolito Carmen**

Moje wrażenia z udziału w projekcie Erasmus+

Udział w projekcie Erasmus+ diametralnie zmienił mój punkt widzenia na życie. Podczas trwania tego programu mogłem zobaczyć rzeczywistość z innej perspektywy. Poznałem zarówno zalety, jak i wady dorosłego życia oraz codzienności w Hiszpanii. Z perspektywy czasu dostrzegam, jak bardzo ten wyjazd wpłynął na mój rozwój w wielu dziedzinach.

W trakcie praktyk zawodowych zdobyłem szereg umiejętności, które będą przydatne przez wiele lat. Nauczyłem się cierpliwości oraz powtarzalności w wykonywaniu zadań.

Jednocześnie znacząco poprawiłem swoje umiejętności komunikacyjne, zwłaszcza w kontaktach z osobami posługującymi się innymi językami. W tym zakresie ogromnie pomogli

Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**



mi moi współpracownicy, którzy cierpliwie starali się ze mną komunikować i uczyć nowych słów, podczas gdy ja odwdzięczałem się pomagając im doskonalić język angielski.

Praktyki te nauczyły mnie także pracy pod presją i uświadomiły, że praca w gastronomii, mimo że nie zawsze jest łatwa, ma swój niepowtarzalny urok, który bardzo sobie cenię. Mimo że były to moje pierwsze praktyki zawodowe i jednocześnie pierwsza prawdziwa praca, uważam, że wspomnienia z tego okresu pozostaną ze mną na długo i będą jednymi z najlepszych.

Projekt Erasmus+ to nie tylko ciężka praca w zakładach. Były również wycieczki kulturoznawcze, które pomogły nam poznać kulturę Hiszpanii oraz zacieśnić więzi z resztą grupy. Choć czas spędzony na tych wycieczkach minął bardzo szybko, wiele z nich wyniosłem, nie tylko pamiątek. Pozwoliły mi one zrozumieć, że nie tylko Polska ma interesującą historię i ciekawe miejsca do zwiedzania. Na tych wycieczkach zauważyłem także różnice w kulturze i infrastrukturze między Hiszpanią a Polską.

Wyjazd ten umożliwił mi nawiązanie wielu ciekawych znajomości i zdobycie nowych przyjaźni, które na pewno przetrwają jakiś czas. Poznałem osoby o podobnych zainteresowaniach i dowiedziałem się wiele na tematy, o których wcześniej nie myślałem. Najważniejsze jednak jest to, że mogłem spełniać swoje pasje i rozwijać się w zawodzie, który kocham.

Podsumowując, udział w projekcie Erasmus+ pozwolił mi dowiedzieć się wiele zarówno o sobie, jak i o innych. Mimo początkowego sceptycyzmu, z perspektywy czasu widzę, że warto było włożyć cały ten wysiłek, aby móc wyjechać, zobaczyć to wszystko na własne oczy i poznać tylu interesujących i wspaniałych ludzi.



Sfinansowane ze środków UE. Wyrażone poglądy i opinie są jedynie opiniami autora lub autorów i niekoniecznie odzwierciedlają poglądy i opinie Unii Europejskiej lub Europejskiej Agencji Wykonawczej ds. Edukacji i Kultury (EACEA). Unia Europejska ani EACEA nie ponoszą za nie odpowiedzialności.