W dniu 09.11.2016 o godzinie 18:00 w ramach upowszechniania rezultatów projektu Erasmus+ „Polski uczeń, hiszpański staż” odbyło się spotkanie z rodzicami
i wychowawcami klas uczniów biorących udział w projekcie. Spotkanie prowadziła Klaudia Andrzejczyk z klasy III B i Mateusz Brillowski z kl III A. W trakcie spotkania Mateusz Kąkol z kl III K i Piotr Stefański z kl III B zaprezentowali poszczególne etapy realizacji projektu. Wspominaliśmy etap rekrutacji i ogłoszenie wyników, przygotowania w postaci zajęć z języka hiszpańskiego, warsztatów i wycieczek do restauracji i hoteli. Przypomnieliśmy sobie jak podróżowaliśmy
w chmurach i po hiszpańskich autostradach do celu. Mateusz i Piotrek przedstawili
z nazwy wszystkie zakłady, w których odbywali staże poszczególni uczestnicy stażu oraz opowiedzieli o tym, co robiliśmy poza stażami, czyli jak realizowaliśmy program kulturoznawczy poznając zabytki Grenady, Kordowy i Malagi oraz jak cieszyliśmy się słońcem na plażach urokliwej Salobreni. Zaproszeni goście mieli okazję zobaczyć prezentacje wybranych restauracji i hoteli, w których uczniowie odbywali swoje staże podczas pobytu w Grenadzie. W świat hiszpańskiej kuchni i restauracji wprowadzili nas uczniowie klasy III L, III M, III N, III C i III E o profilach technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz. Natalia Rychlińska z kl III M, Adrian Czokajło z kl III E i Piotr Brzeski z kl III C zaprezentowali nietypową, bo obsługującą imprezy od 20 do 300 osób restaurację LaMamunia. Restaurację La Pataleta, serwującą typowe andaluzyjskie dania zaprezentowali Alan Podraza z kl III C, Dominik Niedzwiedz z kl III N i Krzysztof Mądry z kl III L. Z restauracją LaFabula skierowaną do gościa
o wyjątkowo wyrafinowanych podniebieniach zapoznali naszych gości Kamila Formela i Karol Czerwiński z klasy III L i Patrycja Reclaf z kl III C. Ola Mazur
i Michelle Langowska z kl III A, opowiedziały o pięknie usytuowanym hotelu Casa Del Capitel Nazari. Koleta Papiernik z klasy III A, oraz Mateusz Zastawny z kl III N, opowiedzieli o swoim stażu w hotelu Palacio Los Patos, Koleta o części hotelowej
a Bartosz o części restauracyjnej – hotelu łączącym nowoczesność z pałacową klasyką zarówno w swojej architekturze jak i na talerzu. Scenki sytuacyjne w hotelach zaprezentowali uczniowie klasy III A i III B w języku angielskim i hiszpańskim. Mieliśmy okazję zobaczyć różne sytuacje od klasycznego zameldowania gościa – tutaj wystąpiła Natalia Mokwińska i Piotrek Stefański z kl III B. Z czasem trochę roztargnionym gościem – w tej roli Sandra Plichta - musiała poradzić sobie Klaudia Andrzejczyk, obie uczennice kl III B. Przyjmowanie wymagających gości VIP – odegrały Aleksandra Mazur, Michelle Langowska i Julia Haas (kl III A). Sytuację problemową – tu bohaterem był zgubiony pierścionek zaręczynowy - odegrały uczennice kl III B – Kamila Stacewicz, Paulina Rokita i Angelika Pawłowicz.
W każdej nasi „pracownicy” i goście zachowali się profesjonalnie i perfekcyjnie posługiwali się językami obcymi. Obejrzeliśmy też film nagrany przez Mateusza Brillowskiego, Ewelinę Ciepołowską i Koletę Papiernik z kl III A w hotelu Triunfo
w Grenadzie. Film ten można już obejrzeć na naszym szkolnym kanale YouTube
a kolejne scenki, które obejrzeliśmy też już wkrótce będzie można tam obejrzeć. Uczniowie klasy III C Patrycja Reclaf, Piotr Brzeski i Alan Podraza i nasza absolwentka Ania Formella zadbali o obsługę całego spotkania, a obsługą techniczną zajął się Krzysztof Mądry z kl III L. Zakończyło się one degustacją potraw kuchni hiszpańskiej przygotowanych przez uczniów kl III L, III K, III M, III N i III E. Mogliśmy spróbować: Barrón y cuenta nueva (Kamila Formela III L), Cous cous dolce (Kacper Serafińczuk IIIK), Falafel (Bernadeta Kreft IIIN), Solmorejo (Adrian Czokajło IIIE), Tortilla (Karol Czerwiński IIIL), Paella con chorizo y pollo (Jakub Moszczyński IIIM), Churros y Chocolate con Leche (Natalia Rychlińska IIIM), Creme de Naranja (Bartosz Zastawny IIIN), Gazpacho (Mateusz Kąkol IIIK), Berenjenas fritas con miel de caña (Kamil Niedzwiedz IIIN), Macarones (Zuzanna Przeździecka IIIE), Croquetas (Mateusz Kępczyński IIIK), Crema de melón y aguacate (Natalia Fel IIIN), Cazuela de patatas (Marta Szeliga IIIM), Tapones tomates cherry, Quest mozzarella y Jamin serrano (Kamil Gołecki IIIM), Brioche con limón jalea (Agnieszka Mijas IIIN), Gazpacho (Krzysztof Mądry III L).

Cieszymy się, że mogliśmy spędzić ten wieczór w tak miłej atmosferze i dziękujemy wszystkim, którzy przybyli na to spotkanie. Szczególne podziękowania od Zespołu Projektowego dla pani Anny Hołowienko za pomoc w przygotowaniu.

 Anna Pawelec –koordynator projektu