

**WRAŻENIA UCZESTNIKÓW PODCZAS PRAKTYK W RAMACH PROJEKTU  
ERASMUS+ „HISZPAŃSKIE STAŻE SZANSĄ DO KARIERY ZAWODOWEJ”  
W WALENCJI, 08.10. – 02.11.2019**

**Aneta Kryża, klasa III M, technik żywienia i usług gastronomicznych, „Llisa negra”**

Dla mnie pierwszym przeżyciem podczas tego projektu była już sama podróż do Hiszpanii, szczególnie, że po raz pierwszy leciałam samolotem. I nie powiem, żeby mi się to podobało! Jak wylądowaliśmy dostałam szoku z powodu różnicy temperatur, ponieważ jak



wylatywaliśmy z Gdańska były 3 stopnie, a jak przyleciałam do Barcelony to było 31. Dość duża zmiana, ale do temperatury dało się łatwo przyzwyczaić i już w drodze autokarem połowa grupy się przebrała w letnie rzeczy. Już drugi dzień był pełen wrażeń. Najpierw mieliśmy spotkanie w Esmovi z pracownikami, którzy dali nam rady jak się dobrze zachowywać w naszych zakładach, aby zrobić dobre pierwsze wrażenie na pracodawcy. Restauracja, w której mam praktyki to „Llisa negra” - bardzo ładne miejsce. Jest to jedna z lepszych restauracji w Hiszpanii. Należy do jednej z 3 restauracji Quique Jacosta w Walencji. Zespół kucharzy z tej restauracji bardzo miło mnie przyjął i daliśmy radę się dogadać pomimo męczących mnie i kucharzy barier językowych. Bardzo mi się podoba na praktykach w tej restauracji i na pewno będę bardzo tęsknić, gdy wrócę do Polski, ponieważ bardzo dobrze się tu czuję. Pierwszy nasz wolny weekend mieliśmy naprawdę wolny, mogliśmy robić na co mamy ochotę, ja się wybrałam na spacer po mieście i małe zakupy. Ale to był jedyny nasz wolny w całości weekend, ponieważ już w następny wybraliśmy się w podróż do Cuenca, bardzo ładnego miasta, które charakteryzuje się domami zbudowanymi na skałach. Ta wycieczka była jedną z lepszych na jakich byłam, pomimo długiej drogi. Jechaliśmy autokarem aż 2,5 godziny, ale za to że musieliśmy rano wstać, to się wyspałam w autokarze. Mieliśmy fajnego przewodnika, który ciekawie o wszystkim opowiadał. Następnie byliśmy w parku skał, w którym były skały o różnych dziwnych kształtach np. krokodyla czy potwora. Następnego dnia poszliśmy do Oceanografic, w którym można było zobaczyć różne gatunki ryb i innych morskich stworzeń. Najbardziej mi się podobał pokaz delfinów. Często wieczorem wychodzimy do parku, żeby pograć w siatkówkę i trochę się zrelaksować po pracy. Mieliśmy również aż cztery osiemnastki, na których była świetna zabawa. Na jednych z nich poszliśmy wszyscy na pizzę, ponieważ mama koleżanki zrobiła jej taki prezent. Wybraliśmy się również

na plażę, na której mieliśmy masę śmiechu i dobrej zabawy. Dużo się kąpaliśmy w wodzie, która mnie zaskoczyła, ponieważ nie spodziewałam się, że będzie aż tak słona, graliśmy w siatkówkę, wygłupialiśmy się i świetnie spędziliśmy razem czas. Projekt to będzie pamiątka na całe życie, którym na pewno będę się dzielić z innymi.

**Angelika Bencer, klasa III k, technik żywienia i usług gastronomicznych, „Pelayo Gastro Trinquet”**

O Hiszpanii można powiedzieć wiele, ale na pewno jest to kraj wielu kultur i różnorodności.

Głównym celem wyjazdu było odbycie praktyk, podczas których nauczyłam się samodzielności, odpowiedzialności i organizacji pracy. Poza tym, doświadczyłam również nowej kultury i nowego języka. Podreperowałam swoje zdolności kulinarne i smakowe.

Poznałam wiele nowych produktów, przypraw czy urządzeń do obróbki półproduktów. Swoje praktyki odbyłam w restauracji „Pelayo Gastro Trinquet”. Załoga powitała mnie z otwartymi ramionami, dzięki czemu praca szła sprawnie i przyjemnie. Zawałam nowe znajomości i poznałam wiele niesamowitych osób. Ale to wszystko nie tylko dzięki pracy. W Hiszpanii podoba mi się to, że na każdym kroku można doświadczyć uprzejmości. Ludzie których nie znam uśmiechają się do mnie i komplementują. Słońce świeci całymi dniami i można chodzić bez kurtki czy swetra. W Walencji jest wiele atrakcji i ciekawych miejsc. Bardzo spodobała mi się plaża i małe zakątki miasta z urokliwymi uliczkami. Hiszpania ujęła moje serce i na pewno jeszcze tutaj wrócę.



**Dawid Gajęcki, klasa III k, technik żywienia i usług gastronomicznych, „Hotel Plaza Mercado Spa”**

Swoją przygodę zaczęliśmy od długiej lecz ciekawej podróży z deszczowej Polski do pięknej słonecznej Hiszpanii.

Staż, który odbyłem trwał 4 tygodnie. Wyjazd pokazał mi, że w życiu uczymy się przez całe życie. Koledzy z pracy nauczyli mnie pokory, szacunku do produktu, dokładności oraz tego, aby zawsze rozwiązywać spory od razu a nie czekać czy mówić za plecami tej osoby. Najlepiej jest porozmawiać w cztery oczy i sobie wszystko wyjaśnić. Język hiszpański jest trudnym językiem,



aczkolwiek pomimo błędów językowych w pracy czy na ulicy, ludzie nie są szyderczy, nie śmieją się, tylko starają się pomóc, tu każdy jest życzliwy.

Staż odbyłem w „Hotel Plaza Mercado Spa”. Współpracownicy są doświadczeni, pomocni i zawsze uśmiechnięci. Nauczyli mnie wielu nowych smaków, technik, odporności na stres. Obdarzyli mnie dużym zaufaniem, dając mi odpowiedzialne zadania, które mogłem wykonywać sam. Hiszpańskie miasto Walencja jest piękne, malownicze oraz otwarte na turystów, co widać na ulicach po tym jak obce osoby uśmiechają się do siebie nawzajem.

### **Filip Erdanowski, klasa III E kucharz, "Crudo Bar"**

W ramach programu ERASMUS+ "Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej" odbyłem miesięczne praktyki w zakładzie gastronomicznym "Crudo Bar" w Walencji. Od razu po przylocie z Polski doszedłem do wniosku, że jest to miejsce dla mnie. Czyste niebo, słońce i



temperatura były zapowiedzią na prawdę udanego pobytu. Mój pierwszy dzień w Crudo był czysto organizacyjny. Poznałem osoby, z którymi świetnie pracowało mi się od początku do końca. Pokazali mi oni jak efektywnie pracować zespołowo, przy okazji świetnie się bawiąc. Pracując tam w ani jednej chwili nie doznałem uczucia nudy czy znużenia, ponieważ nowi współpracownicy ciągle pokazywali mi coś nowego - począwszy od nowych smaków po niestandardową ekspozycję na talerzach. Nietypowe mieszanki składników takich jak np. fioletowe ziemniaki czy owoce morza przyrządzane z popularnymi tu sosami i przyprawami, pobudziły we mnie wyobraźnię i skłoniły do tworzenia wielu niekonwencjonalnych dań. Ale nie tylko pracą się żyje! Poza pracą, a zarazem nauką, przychodził też czas na zwiedzanie i inne atrakcje. Zobaczyliśmy sporo ciekawych miejsc takich jak np. Cuenca - miasto położone w górach o bardzo ciekawej historii i architekturze. Kolejnym ciekawym doświadczeniem była wycieczka grupowa do oceanarium "Oceanogràfic" w Walencji. Jako, że bardzo lubię zwierzęta (zwłaszcza morskie) to od razu mnie to zainteresowało. Zobaczyłem tam gamę różnych gatunków zwierząt morskich żyjących w odległych i dzikich rejonach świata. Jednak najbardziej podobał mi się pokaz delfinów. Współpraca między opiekunami a delfinami połączone z oprawą muzyczną wzbudziły we mnie podziw i szacunek, gdyż dopiero wtedy zobaczyłem jakimi inteligentnymi zwierzętami są delfiny. Poza wycieczkami, w wolnym czasie także się nie nudziliśmy - organizowaliśmy sobie wolny czas, który naprawdę owocnie

spędziliśmy chodząc razem po mieście, przy okazji zwiedzając i integrując się. Była to dosyć ważna kwestia, ponieważ dobrze dogadywaliśmy się w domu i poza nim, dzięki czemu przyjemnie spędzało nam się wolny czas. Do takich wyjść można zaliczyć wypad na pobliską plażę. Była to rzecz, której nie mogliśmy przegapić zważając zwłaszcza na o wiele niższą temperaturę w Polsce. Korzystaliśmy z uroków tutejszej pogody, czyli przede wszystkim słońca i braku chmur. Świetna atmosfera, ciepła woda morska i słońce zapewniły nam wiele niezapomnianych chwil.

### **Jakub Kubiński, klasa III E, kucharz, “Hospes Palau de la Mar”**

Wyjazd do Hiszpanii zawdzięczam projektowi „Erasmus +” Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej”. Sam przylot do Hiszpanii był jedną wielką przygodą. Na początku stresowałem się jak będzie wyglądać praca i czy dam radę się dogadać. Jednak dzięki miłej atmosferze i przyjacielskiemu podejściu grupy z hotelu Hospes Palau de la Mar stres przerodził się w fascynację i ciekawość kultury, historii i kuchni hiszpańskiej. W restauracji hotelowej stosuje wiele nieznanymi mi, interesujących technik, których warto się nauczyć. Atmosfera w samym hotelu jest bardzo



miła i przyjazna. Jeśli mam jakiś problem to ekipa z hotelu zawsze mi pomaga i doradza, co jest dla mnie bardzo cenne.

Z całego mojego pobytu w Hiszpanii najbardziej zostanie mi w pamięci wyjście do Oceanografico i Cuenca. Po obejrzeniu bogactwa jakie kryją morza i oceany i pokazie delfinów jestem pewny, że zapiszą się jako jedno z najlepszych wspomnień jakie miałem w życiu. Cuenca urzekła mnie swoim położeniem i architekturą. Mimo że jest miastem położonym w Hiszpanii, ku mojemu zdziwieniu, jest tam niska temperatura. Olbrzymia różnica temperatur była dla mnie szokiem. W mieście zabytki są wybudowane w różnych stylach i to zrobiło na mnie duże wrażenie. Oprócz różnych wycieczek w czasie wolnym wraz z uczestnikami projektu spacerowaliśmy po mieście i parku Turia, co też zaliczam do przyjemnie spędzonego czasu oraz ciekawych wrażeń.

Miła atmosfera sprawiła, że wszyscy szybko się ze sobą zżyli, co pomogło nam razem się dogadywać i przyjemnie spędzać czas po powrocie z praktyki.



### **Jakub Owczarek, klasa III E, kucharz, „El Poblet”**

Ogólnie wyjazd do Hiszpanii wydawał mi się fajną przygodą. Zawsze zastanawiałem się jak tam wszystko funkcjonuje i jak Hiszpanie radzą sobie z codziennymi problemami. Samo przystąpienie do projektu napawało mnie pozytywnymi myślami.

Cała organizacja projektu była naprawdę dobrze przemyślana, od początku działań projektowych poznawałem stopniowo zawłośc języka hiszpańskiego, a następnie doskonaliłem wiedzę na cotygodniowych spotkaniach. Muszę przyznać, że pierwsze dni w restauracji były trudne, gdyż stres i zakłopotanie ogarnęły mnie całkowicie. Tym bardziej, iż odbywam staż w wysokiej klasy restauracji „El Poblet”, która posiada gwiazdkę Michelin i należy do znanego restauratora Quique Dacosta. Kuchnia jest stosunkowo mała, trudno się w niej poruszać, ale organizacja pracy jest doskonała i dla pracowników nie stanowi to żadnego problemu. Bardzo ważne dla mnie było profesjonalne podejście załogi do kwestii mojego stażu i byłem stopniowo zapoznawany z panującymi na kuchni zasadami i mogłem dokładnie poznać całe zaplecze. Codziennie uczyłem się czegoś nowego, zaczawszy od prac porządkowych, przygotowywania produktów, do nawet samodzielnego dekorowania dań. Kucharze są bardzo przyjaźni i pomocni. Jedynym minusem jest monotonna muzyka na kuchni, która czasami jest nie do zniesienia☹. Bardzo podobały mi się nasze wspólne wycieczki, bardzo też lubię przemieszczać się metrem i autobusami, gdyż organizacja transportu publicznego w Walencji jest rewelacyjna i przemieszczanie się z miejsca na miejsce nie sprawia żadnej trudności. Dzięki wycieczkom, poznałem namiastkę kultury hiszpańskiej i historię miasta. Zwiedziliśmy miasteczko Cuenca, był tam przewodnik, który opowiadał i oprowadzał nas po całym mieście. Sam przewodnik przy zwiedzaniu katedry zaprosił swojego ojca, który miał olbrzymią wiedzę historyczną. Tego samego dnia pojechaliśmy zwiedzać park skalny. Najbardziej podobał mi się nietypowy krajobraz, który tworzyły skały w przeróżnych kształtach. Aż dziw, że to wszystko jest dziełem natury.

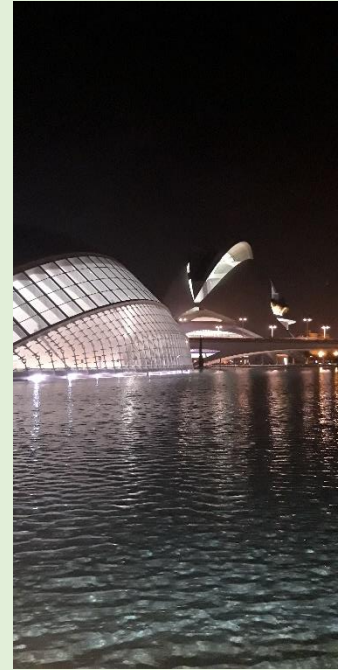
Czas wolny po pracy spędzam na zwiedzaniu i poznawaniu miasta, kupowaniu pamiątek, kończąc na degustowaniu tradycyjnych potraw w niezliczonych barach i restauracjach Walencji.



**Maja Malinska, kl.III m, technik żywienia i usług gastronomicznych, „Contrapunto les arts”**

W trakcie projektu „Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej” odbyłam praktyki w restauracji *Contrapunto les arts*, położonej

w jednym z najpiękniejszych miejsc Walencji. Mianowicie w sławnym i jedynym w swoim rodzaju Centrum Nauki i Sztuki. Mam wielkie szczęście, gdyż szefem mojej restauracji jest Pablo Martinem Rodenas, który prowadził hiszpańską edycję Master Chefa. Restauracja ma niezwykle charakter poprzez nowoczesną aranżację. Codziennie przewija się przez nią setki turystów, wobec czego praca trwa to non stop.



Wchodząc po raz pierwszy do restauracji od razu poczułam przyjazną i pozytywną energię. Myślę, że goście czują to samo, gdyż zawsze wychodzą uśmiechnięci, nie kryjąc zadowolenia. Poprzez szybkie tempo pracy nauczyłam się radzić sobie ze stresem, dzięki czemu lepiej odnajduję się w trudnych sytuacjach. Dotychczas nie czułam się pewna siebie w porozumiewaniu się językami obcymi, a dzięki pracy na kuchni byłam zmuszona mówić w obcym języku, tym samym poprawiając swoje umiejętności komunikowania się w języku hiszpańskim i angielskim. Pod okiem doświadczonych kucharzy nauczyłam się przyrządzać potrawy z karty oraz ciekawie garniować je na talerzu. Pracowałam na produktach, z którymi nigdy wcześniej nie miałam do czynienia: owoce morza, inne, egzotyczne gatunki ryb dostępne tylko w Hiszpanii.

Jeśli chodzi o rozwój osobisty, to ten wyjazd pomógł mi, dzięki pochwałam kucharzy, nabrać większej pewności siebie. Ich reakcje na efekty mojej pracy bardzo mnie podbudowały i teraz wierzę, że naprawdę nadaję się do pracy w kuchni. Czuję się bogatsza o nowe doświadczenia, nowe techniki i metody pracy, dzięki którym podniosłam swoje kwalifikacje zawodowe. Mam nadzieję, że to pomoże mi w przyszłej karierze w gastronomii.

W czasie wolnym mieliśmy okazję zwiedzić bardzo ciekawe miejsca w Hiszpanii. Podczas wycieczki do Cuenca, zobaczyliśmy piękne domy w skale. Był to niezapomniany widok i wiszące domy nad przepaścią zawsze będą tematem moich wspomnień z Hiszpanii.

Zwiedziliśmy niesamowitą katedrę oraz dowiedzieliśmy się o jej historii od wieloletniego mieszkańca Cuenca. W wolnych chwilach chodziliśmy na plażę, kąpaliśmy się w niezwykle słonej wodzie, a dla mnie dużym zaskoczeniem było to, że w październiku może być tak ciepło. Bardzo ciekawym miejscem było dla mnie Mercado Central, gdzie mogłam zobaczyć oraz

posmakować świeże owoce morza, zobaczyć żywe kraby, wiszące, suszące się szynki oraz owoce, których nigdy nie widziałam w Polsce.

Projekt pozwolił mi poznać ludzi z różnych części świata, pokonać swoje słabości, a także poznać swoje mocne strony. Czas spędzony w Walencji będę wspominać do końca życia. Polecam ten projekt każdemu, kto chce się doskonalić we własnym zawodzie i poznać siebie bardziej.

### **Mateusz Mierzejewski, klasa III E, kucharz, „Entrevins Restaurante”**

Wciąż nie mogę uwierzyć, że tu jestem, a to wszystko dzięki udziałowi w projekcie ERASMUS+: „Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej”. Praktykę odbywam w *Entrevins Restaurante*, gdzie wrażenie na mnie zrobił wspaniały i dobrze zorganizowany zespół oraz niezwykle



atmosfera w pracy. Tu zobaczyłem jak można pracować bez spiecia, bez stresu: tu wszyscy ciągle się śmieją, żartują, ale jednocześnie każdy wie co ma robić. Pierwszy dzień pracy był dla mnie bardzo stresujący, gdyż bałem się, że rozczaruję p. Anię Pawelec. Niepotrzebnie, bo cały zespół przyjął mnie bardzo ciepło i od razu poczułem jak opada stres.

Jestem bardzo zdziwiony jak szybko pokonałem barierę językową. Zajęło mi tydzień aby zrozumieć co do mnie mówią, a po dwóch tygodniach nie miałem żadnych oporów żeby rozmawiać z kucharzami. Pewnie robię błędy ale najważniejsze, że wszyscy są w stanie mnie zrozumieć. I teraz dopiero doceniam lekcje hiszpańskiego przed wyjazdem, żalując że nie przykładałem się do nauki słówek od pierwszych zajęć!

Poznałem nowe smaki, szczególnie przypadł mi do gustu smak croquetas z szynką serrano i parmezanem. Ze słodkości pasuje mi flan. Który jest znacznie lepszy od sławnego, francuskiego Creme Brulle.

Podoba mi się styl pracy w mojej restauracji, każdy na każdego może zawsze liczyć, wszyscy sobie wzajemnie pomagają pomimo olbrzymiej ilości zamówień. Niesamowite jest też to jak organizują swoją pracę, zawsze zachowując porządek na stanowisku pomimo wykonywania dużej ilości czynności i mając dziesiątki produktów do obrobienia.

Nauczyłem się jak przygotować owoce morza, z którymi jeszcze nie miałem do czynienia, na przykład czyszczenie kalmarów. Zdziwiłem się, kiedy podczas czyszczenia zostałem

obryzgnany atramentem. Już teraz wiem jak tego uniknąć i aby nie mieć czarnych rąk, muszę zawsze pracować w rękawiczkach. Nowością dla mnie były ryby *boquerone*, które wyglądem przypominają szprotki ale poza wyglądem nie mają z nimi nic wspólnego, bo ogóle nie czuć ości, są soczyste, bardzo smaczne i chętnie zamawiane jako przystawka.

Poznałem również Hiszpanię poprzez wycieczki w ciekawe i piękne miejsca takie jak: miasteczko Cuenca, oceanarium oraz liczne spacery setkami uliczek Walencji.

Mieszkania w których jesteśmy zakwaterowani są bardzo dobrze wyposażone oraz są w świetnym miejscu, bardzo blisko centrum, do którego mam dwa przystanki metrem. Świetnie się nim przemieszcza, szybko, bezproblemowo i zawsze na czas. Droga do pracy zajmuje mi 15 minut a droga powrotna to czas na odetchnięcie po ciężkiej pracy. Jest jednocześnie przyjemnością, gdyż przechodzę zawsze przez most pełen wiszących, różnokolorowych kwiatów.

Na samą myśl o wyjeździe z Walencji robi mi się smutno, będę tęsknić za słońcem, za świetną atmosferą w pracy i w mieszkaniu. Chciałbym kiedyś jeszcze mieć okazję popracować z ludźmi z Entrevins. Bardzo chcę jeszcze tu wrócić!

### **Natalia Kubiak, klasa III C, technik żywienia i usług gastronomicznych, „La Aduana”**

Wyjechałam do Walencji na staż w ramach projektu unijnego Erasmus+ „Hiszpańskie staże droga do kariery zawodowej”. Do wzięcia udziału w projekcie zachęcili mnie znajomi ze starszych klas. Zostałam przydzielona do zakładu La Aduana, który znajduje się w pobliżu plaży.



Jego specjalnością są ryby i owoce morza. Przez pierwsze dwa tygodnie zajmowałam się sporządzaniem przystawek, dzięki czemu miałam okazje pracować na wielu nieznanym mi wcześniej produktach. Ostatnie dwa tygodnie miałam przyjemność pracować z cukierniczką, która nauczyła mnie sporządzania różnych deserów tradycyjnych dla kuchni hiszpańskiej. Pierwsze dni były dla mnie bardzo ciężkie, ponieważ nie mogłam się tu zaaklimatyzować oraz przyzwyczać do innego trybu pracy niż w Polsce, ale z biegiem czasu czułam się już jak u siebie. Cały wolny czas wykorzystałam na zwiedzanie miasta, poznawanie tradycji i próbowania różnych potraw. Najbardziej smakował mi arroz con pescado podawany z sosem aioli oraz truflas caseras. Nieodłącznym towarzyszem całego wyjazdu był dla mnie aparat -



nigdy w życiu nie zrobiłam jeszcze tylu zdjęć co tutaj! Spośród wszystkich najbardziej podobała mi się wycieczka do Cuenca.

Na początku bardzo denerwowałam się wyjazdem do Hiszpanii i tym jak będzie to wszystko wyglądało. Cały pobyt tutaj oraz przygotowania do wyjazdu kosztowały mnie wiele wyrzeczeń, ale zyskałam za to dużo więcej - nabyłam dużo nowych umiejętności zawodowych oraz poznałam wspaniałych ludzi, na których zawsze mogłam liczyć w trudnych chwilach. Nigdy nie zapomnę tego wyjazdu, ani wszystkiego co tu przeżyłam. Najważniejszą rzeczą jaką nauczyłam się podczas pobytu w Walencji było radzenie sobie w stresujących sytuacjach oraz pokonywanie własnych słabości. Uważam, że każdy uczeń naszej szkoły powinien doświadczyć tego samego co my podczas tego wyjazdu.

### **Nina Kilian, klasa III B, technik hotelarstwa, „Hospes Palau de la Mar”**

Po 2 tygodniach praktyk zawodowych w Walencji w ramach projektu Erasmus+ „Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej” mogę stwierdzić, że zgłoszenie się do projektu było bardzo dobrą decyzją. Podczas pobytu tutaj nauczyłam się wielu rzeczy związanych z zawodem hotelarza.

Praktykę odbywam w 5 gwiazdkowym hotelu *Hospes Palau de la Mar*, który jest jednym z najpopularniejszych i ładniejszych hoteli w Walencji. Wnętrze zrobiło na mnie ogromne wrażenie, połączenie nowoczesności z elementami staromodnymi bardzo dobrze ze sobą współgra. Atmosfera między pracownikami wszystkich działów w hotelu jest świetna, wszyscy są bardzo uprzejmi, pomocni i wiecznie uśmiechnięci. Pierwszego dnia zostaliśmy bardzo miło powitani przez managerkę działu housekeepingu, która pokazała nam hotel, przedstawiła załogę i opowiedziała jak wygląda praca pań pokojowych. Mimo że wszyscy pracownicy podchodzą do większości prac na luzie, są oni jednocześnie bardzo wymagający i rzetelni. Poznałam pracę w housekeepingu i z pewnością mogę powiedzieć, że jest to jedna z najcięższych prac, które wykonywałam. Bardzo wartościowe dla mnie było to, że mogłam poznać styl pracy wszystkich pań pokojowych, dzięki czemu mogłam poznać różne techniki sprzątnięcia. Jednak najlepiej pracowało mi się z Natalią, mimo trudności z komunikacją, nauczyła mnie wielu rzeczy, o których nigdy nie miałam pojęcia. W hotelu poznałam praktykantkę z Holandii, z którą się zaprzyjaźniłam.



W wolnym czasie dużo zwiedzamy. Najbardziej podobało mi się w oceanarium, pokaz delfinów był cudowny! Jak mi nie wyjdzie kariera w hotelarstwie to zostanę trenerem delfinów. Podczas wycieczki do Cuenca dowiedziałam się dużo o kulturze tego miasta, bardzo podobała mi się też minimalistyczna architektura, która podkreślała klimat tego miasta.

Szczerze mówiąc trochę bałam się tego wyjazdu, trudności w komunikacji i samego mieszkania z osobami, których nie znałam, ale bardzo się cieszę, że tu jestem i korzystam z każdej wolnej chwili. Wszyscy bardzo się zgraliśmy i tworzymy prawdziwy *dream team*! Jak myślę, że za tydzień trzeba już wracać do domu, to robi mi się smutno, naprawdę mogłabym tu zostać na zawsze!!

**Oskar Kupidura, kl. III k, technik żywienia i usług gastronomicznych, „El Pederniz”**

Jakich nowych rzeczy doświadczyłem przebywając w Hiszpanii na projekcie ERASMUS+ „Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej”?

Moim zdaniem wykorzystałem wspaniałą możliwość, która tak naprawdę nie często przytrafia się w naszym życiu. Dostałem niesamowitą szansę, dzięki której się bardzo dużo nauczyłem i już od pierwszego dnia byłem pozytywnie nastawiony, dzięki czemu zdobyłem więcej pewności siebie i od razu poznałem inspirujących ludzi. Dzięki nim zdobyłem mnóstwo wiedzy, którą następnie będę mógł wykorzystać w swoim zawodzie. Bardzo podobało mi się to jak zostałem przywitany w restauracji „El Pederniz”, wszyscy przyjęli mnie jak członka rodziny. Idąc do zakładu nie czułem żadnego stresu, wręcz cieszyłem się z tego że mam możliwość przebywać z takimi sympatycznymi i kreatywnymi ludźmi. Czułem się wspaniale! Są to ludzie, którzy dziękują za wszystko nawet jeśli nie wymagało to jakiegoś większego wysiłku. Szanują twoje zaangażowanie i chęć do pracy. Będąc na kuchni nie miałem żadnego problemu z dogadywaniem się. Rozmawiałem w języku angielskim i hiszpańskim, jeśli czegoś nie wiedziałem otrzymywałem pomoc od szefa, który bardzo dobrze mówi po angielsku, pracowałem również z sympatyczną Polką. Dużo rozmawialiśmy, dzięki niej czułem się bardziej pewny siebie. Kiedy nie rozumiałem jakiegoś zdania zawsze miałem u niej wsparcie. Już w pierwszym tygodniu praktyk sam przygotowywałem przystawki i niektóre dania z menu. Najbardziej w tym wszystkim podobało mi się dekorowanie oraz dbanie o estetykę talerza. Restauracja, w której odbywałem praktykę serwuje lokalną hiszpańską kuchnię. Byłem szczęśliwy, ponieważ poznałem nowe smaki, o których wcześniej nie miałem pojęcia.



Najbardziej smakowała mi „paella” - jest to hiszpańska potrawa pochodząca z Walencji, występuje w licznych odmianach. Gdy przychodziła pora na „siestę” wszyscy razem przygotowaliśmy obiad, potem siadaliśmy wspólnie i jedliśmy posiłek. Jest to niezwykle przyjemne posiedzieć razem przy stole jak w rodzinie, w której członkowie są pełni energii i do wszystkiego pozytywnie nastawieni. Dzięki takim osobom ja też jestem szczęśliwy i mam pozytywny pogląd na świat. Jestem zadowolony z tego, że trafiłem do tak dobrej restauracji. Poza pracą spędzałem czas z grupą na wycieczkach, były one pełne wrażeń i emocji. Takie wypadki są najlepsze, ponieważ możemy zobaczyć coś ciekawego, poznać kulturę i zwyczaje oraz zyskać przyjaciół. Jestem zachwycony tym, że spędziłem miesiąc w Hiszpanii z tak fajną i sympatyczną grupą, razem odkrywaliśmy nowe miejsca spacerując po Walencji. Byłem zafascynowany okolicą, często przebywałem w ogromnym parku, gdzie miałem czas żeby odpocząć i poćwiczyć. Zawsze, gdy podróżowałem robiłem wiele zdjęć. Chciałem w jak najwyższym stopniu zapamiętać ten czas. Razem z grupą byliśmy na plaży, korzystaliśmy z pięknej pogody i ciepłej wody. Plaża była przepiękna!

Dojazd do niej był łatwy, dzięki dobrze rozbudowanej komunikacji miejskiej. Poza podróżami i pracą resztę czasu spędzałem w domu rozmawiając z przyjaciółmi, nawiązując razem relacje. Mieszkaliśmy obok stadionu Walencji i dzięki temu miałem przepiękny widok z okna.



Wcześniej nie byłem skłonny do nauki hiszpańskiego, natomiast po miesiącu mieszkania w Hiszpanii poznałem kulturę i zaprzyjaźniłem się z wieloma wspaniałymi ludźmi, dlatego też moje nastawienie do nauki nowego języka zmieniło się całkowicie. Teraz zdaje sobie sprawę z tego jak ważna jest nauka języków obcych i jak bardzo przydaje się to w życiu. Dzięki takiemu wyjazdowi dostałem motywację, aby nauczyć się tego języka. Uważam, że przystąpienie do projektu ERASMUS+ „Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej” było jedną z moich najlepszych decyzji w życiu. Przeżyłem wspaniałą przygodę, a czas spędzony w Walencji jest dla mnie bardzo ważny, zarówno w sferze zawodowej, jak i osobistej.

Polecam każdemu skorzystać z szansy jaką daje projekt i spełniać swoje marzenia!

**Patrycja Zdrojewska, klasa III B technik hotelarstwa, „MYR Hotel Plaza Mercado & SPA”**

Kiedy szukałam dla siebie odpowiedniej szkoły średniej, decydującym czynnikiem, który skłonił mnie do wybrania Zespołu Szkół Gastronomicznych-Hotelarskich w Gdańsku były możliwości wzięcia udziału w

projektach Erasmus+. Byłam bardzo szczęśliwa, kiedy udało mi się zakwalifikować do projektu **“Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej”**. Staż odbywam w Hotelu Plaza Mercado&SPA. To mały hotel z luksusowymi pokojami, znajdujący się w samym sercu Walencji tuż obok głównego Targu. Moje odczucia w stosunku do housekeeping są jednoznaczne - to ciężka i monotonna praca. Kontakt z gościem jest praktycznie znikomy., codzienne zadania nie różnią się od siebie. Przyjęte przez hotel zasady sprzątania bywały przeze mnie nie rozumiane i nie praktyczne. Nauczyłam się jednak zwracać uwagę na szczegóły – dokładnie zawinięte ręczniki, równo ułożone kosmetyki, idealnie pościelone łóżko, dbałość o świeży zapach. Przez to, że rozpoczęłam swój staż od housekeepingu, to właśnie tam podłapałam pierwsze przydatne zwroty i słówka w języku hiszpańskim, ponieważ zespół, choć zawsze wesoły i uśmiechnięty nie mówił po angielsku 😊.



Restauracja to zdecydowanie miejsce, w którym czuję się lepiej. Energia bijąca od współpracowników jest nieporównywalna – szaleni Hiszpanie, młode charaktery, dynamiczna praca, ciągły kontakt z gościem. Dodatkowo, dużo śmiechu, możliwość wykazania swoich umiejętności oraz co najważniejsze – ciągła nauka nowych rzeczy. Ze względu na lokalizację hotelu w centrum, turyści oraz mieszkańcy przychodzący na poranną kawę i śniadanie. Przez ciągły ruch czas biegnie bardzo szybko, więc ani się mogę obejrzeć a trzeba kończyć pracę.

W hotelu pracuję z Wenezuelczykami, Hiszpanami, Meksykanami, co było świetną okazją do porównywania swoich doświadczeń, poznania jak bardzo się różni zachowaniem, podejściem do pracy czy temperamentem. Jest to dla mnie niesamowite doświadczenie i czasami niełatwe zderzenie z inną kulturą. Jestem z siebie dumna, że potrafiłam odnaleźć się i poradzić sobie w tej sytuacji.

Przed rozpoczęciem stażu nie obawiałam się niczego: tego, że czegoś nie umiem, że coś mi nie wyjdzie, że się nie dogadam. Czułam, że jestem bardzo dobrze przygotowana, ponieważ projekt obejmował zajęcia przygotowawcze, z których wyniosłam jak najwięcej, co zaowocowało tym, iż trudne sytuacje nie przerosły mnie.

Czekałam na wyjazd niecierpliwie, praktycznie cały rok szkolny podporządkowałam przygotowaniom do stażu. Teraz śmiało mogę powiedzieć, że moje oczekiwania co do samej pracy i praktyk zostały spełnione.

### **Paulina Głodkowska kl. III m, technik żywienia i usług gastronomicznych, „Vuelve Carolina”**

Podczas pobytu w Walencji na stażu, w ramach projektu Erasmus+: „Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej” miałam przyjemność pracować ze wspaniałymi ludźmi z restauracji *Vuelve Carolina*, umiejscowionej w samym centrum miasta.



Pomimo wielkiego stresu podczas pierwszego dnia pracy, udało mi się przełamać strach przed mówieniem w języku hiszpańskim. Jestem osobą z natury bardzo małomówną i inicjowanie rozmowy jest dla mnie bardzo stresujące. Jestem z siebie dumna, że po 3 tygodniach swobodnie rozmawiam, żartuję i bez problemu dogaduję się z chłopakami z restauracji.

W trakcie praktyk nauczyłam się jak sporządzać i eksponować dania. Szczególnie podoba mi się sposób podawania dań na talerzach w różnych kształtach: muszli, liścia, drewnianych deskach, kamieniach,

kamiennych tacach, czy drewnianego plastra. Każde danie wygląda jak dzieło sztuki! Desery wyglądają tak apetycznie, że od razu chce się je zjeść!

Nauczyłam się jak wykorzystywać hiszpańskie smaki: migdały, szafran, pistacje, soczyste i kolorowe owoce. Szczególnie doceniam smak melona, granata i jeżyn. Słodki smak deserów zawsze przełamany jest czymś kwaskowym oraz zawsze w nim coś chrupie: albo kruszonka albo prażone orzeszkami lub temperowana czekolada. Pod koniec drugiego tygodnia naszych praktyk, całą grupą wraz z opiekującymi się nami nauczycielkami, wybraliśmy się na całodniową wycieczkę do Cuenca. Przewodnik pokazał nam piękno miasta, opowiedział jego historię. Wrażenie zrobiły na mnie pierwsze drapacze chmur wybudowane w XV wieku na skałach. Wyglądają tak jakby zwisały ze skał i miały zaraz runąć w przepaść.

Spotkał nas zaszczyt poznania ojca naszego przewodnika, który jest bardzo ważną osobą w radzie miasta. Oprowadził nas po katedrze, pokazując jej unikatowość poprzez dobudowywane części, każda w innym stylu. Po zwiedzaniu, wyruszyliśmy w dalszą drogę, aby zobaczyć park skalny, w którym najbardziej podobała mi się skała w kształcie foki.

Następnego dnia całą grupą wraz z nauczycielami wybraliśmy się do Ocenografico. Spędziliśmy tam bardzo dużo czasu na robieniu zdjęć niesamowitym stworzeniom morskim. Najbardziej podobał mi się uśmiech bieluchy oraz pokaz delfinów. Zapamiętam też grupowe, wieczorne spacerunki po Turii oraz odkrywanie nowych uliczek w Walencji. Ich obraz zostanie mi w pamięci na zawsze!

### **Karina Senatova klasa III E, kucharz, Restaurante „El Lienzo”**

Projekt Erasmus+ „Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej”. Ten wjazd był naprawdę niesamowity. Ale może rozpoczniemy od samego początku, rozpoczęcie projektu było bardzo dobrze zorganizowane, chce podziękować pani Ani Pawelec, która jest koordynatorem



praktyk, ona dużo zrobiła abyśmy mieliśmy szansę pojechać do tego niesamowitego kraju Hiszpanii, trzeciego po wielkości miasta - Walencji.

Byłam zdziwiona, kiedy się dowiedziałam że jeszcze do wyjazdu mamy lekcje hiszpańskiego, które były przeprowadzone przez koordynatora praktyk panią Annę Pawelec. Tylko dzięki tym lekcjom znalazłam wspólny język z kucharzami i dogadałam się.

Dzień wyjazdu:

Droga była długa i męcząca się, samolot z Gdańska do Warszawy, dwie godziny czekania i już samolot z Warszawy do

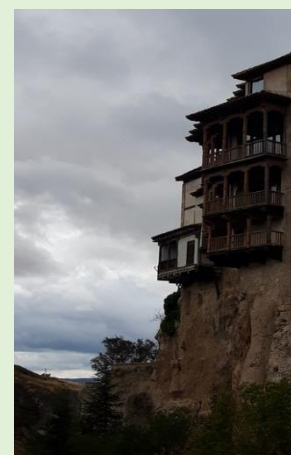
Barcelony i z Barcelony autokarem 6 godzin do Walencji. Ale kiedy przyjechaliśmy, zmęczenie zniknęło w jedną sekundę: palmy, słońce, ciepło, świetna pogoda, jakby to była inna planeta. Jeszcze nie mogłam uwierzyć że naprawdę jestem w Hiszpanii i będę tu miała praktykę. Dotarłam do wspaniałej restauracji „El Lienzo”.

Poznałam bardzo fajnych ludzi, a dokładniej Marie Jose Martinez – szefowa kuchni, Juana Jose Soria – dyrektora restauracji, a także kucharzy – Lili i Rosio. Jest to restauracja z gwiazdką Michelina, która specjalizuje się w kuchni śródziemnomorskiej. Wspaniały zespół: dobrze zorganizowany, każdy zna swoją pracę, i jak widzą, że ktoś inny potrzebuje pomocy, od razu przychodzi i pomaga. Mój pierwszy dzień praktyk był bardzo dla mnie stresujący się. Było mi trudno przekroczyć barierę językową. Ale byłam naprawdę mile zdziwiona, że kucharze próbowali mi wyjaśnić jak mogli, na palcach, pokazując gestami, po angielsku, albo przez tłumacza. Z każdym dniem coraz więcej zaczynałam rozumieć i mówić po hiszpańsku.

Bardzo podobają mi się nasze wspólne obiady w restauracji, za jednym stołem wszyscy współpracownicy, jak wielka rodzina, rozmowy, śmiech i wszyscy uśmiechnięci!

Robiłam dużo nowych rzeczy: kuchnię molekularną, hiszpańską, śródziemnomorską, pracowałam na owocach morza, produktach lokalnych. Mogłam nauczyć się wielu rzeczy, których nie nauczyłabym się w Polsce. Bardzo dużo się nauczyłam się, to było bardzo interesujące i przydatne doświadczenie. Ani trochę nie żałuję że brałam udział w projekcie.

Oprócz praktyk, mieliśmy wyjazd do niesamowitego miasta Cuenca - miasta z wiszącymi domami. Był tylko jeden minus – jako, że to miasto znajduje się w górach była bardzo niska temperatura i czasami lał



deszcz. Ale widok, budynki na skałach były niesamowite! Warto też wspomnieć wizytę w oceanarium, które składa się z dziewięciu akwariów wodnych.

**Victoria Sokółowska, klasa III B, technik hotelarstwa,  
„Hospes Palau de la Mar”**

W czasie pobytu w Walencji odbyłam czterotygodniowe praktyki w ramach projektu "Hiszpańskie staże szansą do kariery zawodowej", które odbyłam w hotelu *Hospes Palau de la Mar*.

Podczas pracy nauczyłam się sprzątanía pokoi zgodnie z wymogami hotelu pięciogwiazdkowego, który jest postrzegany w Walencji jako hotel o bardzo wysokim standardzie. To co jest

niesamowite w tutaj to przepiękne wnętrza, robiący wrażenie hol główny, przepiękne drewniane podłogi oraz niespotykane w Polsce patio, w którym serwowane są śniadania.

Ważne dla mnie było to, że przełamalam swoją barierę językową, gdyż postawiona zostałam w sytuacji kiedy musiałam zapytać się o coś, musiałam odpowiedzieć na pytania, a to zmusiło mnie do używania języka hiszpańskiego oraz angielskiego.

Oprócz tego, miałam możliwość poznania nowych ludzi z różnych stron świata, którzy pracują w moim hotelu. Zaprzyjaźniłam się z Nivaldą, dziewczyną z housekeepingu, która pochodzi z Brazylii, i która cierpliwie uczyła mnie hiszpańskiego. To co pozytywnie mnie zaskoczyło to stosunek załogi do mnie. Wszyscy wykazali się olbrzymią cierpliwością wobec moich niedociągnięć, zawsze z uśmiechem tłumacząc jak mam wykonać kolejne zadanie. Managerka housekeepingu, z którą miałam przyjemność pracować, zapoznała mnie ze swoją pracą pokazując program komputerowy, który wykorzystuje ten hotel. Ciekawe było też to, że korzystają oni również z Fidelio, który znam z zajęć hotelarstwa w szkole.

W czasie wolnym zwiedzałam przepiękne miejsca w Walencji. Bardzo podobał mi się park Túria, Katedra oraz Oceanografico. Zrobiło na mnie wrażenie to, jak wielu Hiszpanów biega. Ja również skorzystałam z możliwości przebiegnięcia się na specjalnie wyznaczonych ścieżkach dla biegaczy. W Oceanografico podziwiałam delfiny, które wykonywały skoki i machały do publiczności płetwami.





Bardzo istotne dla poznania kultury hiszpańskiej było próbowanie tradycyjnych potraw, szczególnie smakowała mi paella z krewetkami, małżami, ośmiorniczkami i kalmarami. Bardzo smakowały mi tu lody: przepyszne, kremowe, w dziesiątkach smaków, moimi ulubionymi stały się różane i malinowe. Pychota!

W weekendy natomiast odpoczywaliśmy: na plaży La Malvarrosa, zwiedzaliśmy miasteczko Cuenca w górach, w którym wrażenie zrobiła na mnie się przepiękna katedra i domy nad przepaściami.

Cieszę się, że dzięki projektowi miałam możliwość poznania jak pracuje się za granicą oraz jak prowadzą codzienne życie Hiszpanie. Jest to doświadczenie, które pozwoli mi podejmować kolejne wyzwania bez strachu. Polecam staż każdej osobie, która chce nauczyć się czegoś nowego oraz chce poznać czym jest samodzielność i jak radzić sobie bez rodziców.

