

**Projekt ERASMUS+ "Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe",  
2019-1-PL01-KA102-063086**

**SPRAWOZDANIE Z POBYTU I GRUPY NA MOBILNOŚCI w RIMINI  
31.08.-25.09.2021**

W mobilności wzięło udział 15 uczestników kształcących się w następujących profilach:

- 3 – technik hotelarstwa,
- 12 – technik żywienia i usług gastronomicznych.

Uczestnikom towarzyszyło 2 nauczycieli: Elwira Wiśniewska (nauczyciel języka angielskiego), Ewa Wardzińska-Swadzyniak (nauczyciel przedmiotów zawodowych, gastronomia).

**Uczestnicy odbyli praktyki w następujących zakładach:**

Imię i nazwisko	Miejsce stażu	Krótką charakterystyka miejsca stażu
Grzegorz Pilip	LA MARIANNA DI OSTERIA DEL BORGO SAS	Stuletnia trattoria i zarazem najstarsza restauracja w Rimini zlokalizowana w zabytkowej części miasta, przy moście Tyberiusza. Swoje dnia opiera przede wszystkim na świeżych połowach ryb i owoców morza. To ja przeniesienie morza do centrum miasta. Skierowana do gości o różnych wymaganiach, idealne miejsce na lunch biznesowy, nieformalną kolację z przyjaciółmi, rocznicę. W jadłospisie znajdują się dania i potrawy typowe dla kuchni tego regionu np.: piadina - cienki placek z pszennej mąki z nadzieniem, tagliolini allo scogilo – spaghetti z owocami morza, szaszłyki z ryb, smażone sardynki, pączki.

<p>Olivia Ossowska</p>	<p>LA CAPP RISTORANTE- PIZZERIA DI BULDRINI MASSIMO</p>	<p>Restauracja Pizzeria La Cappa, położona kilka kroków od morza, oferuje wszystkim swoim klientom dania rybne ze swojego bogatego i urozmaiconego menu. Nadaje się na organizację przyjęć i uroczystości.</p> <p>To co różni je od innych restauracji to autentyczne smaki przeszłości, świeżość tamtych czasów, ekstrawertycznie zaktualizowana przez szefa kuchni, dla klienteli, która zwiększyła swoje potrzeby i z tego powodu nie zadowala się tylko siedzeniem przy stole.</p> <p>Ristorante Pizzeria La Cappa oprócz bogatego menu składającego się ze specjałów morskich i mięsnych, oferuje wszystkim swoim klientom szeroki wybór pizzy w wielu odmianach. Pizze to zarówno te o klasycznych smakach, jak i bardziej wyszukane, dla klientów o najbardziej oryginalnym podniebieniu. Ze względu na szczególną tradycję wszystkie proponowane pizze są przygotowywane wyłącznie w piecu opalonym drewnem; ciasto, naturalnie zakwaszone, można zamówić w odmianach mąki orkiszowej, mąki kamut i mąki razowej.</p>
<p>Julia Steller</p>	<p>RISTORANTE DIANA RICCIONE SRL</p>	<p>Restauracja położona w centrum Viale Ceccarini, kilka kroków od morza. Można tu skosztować dobrej pizzy z pieca opalanego drewnem, słynnej Romagna piadina, domowych makaronów, specjałów z owoców morza, grzybów, wędlin, typowych lokalnych serów i najlepszych grillowanych dań mięsnych lub rybnych.</p> <p>Restauracja Diana jest idealna dla tych, którzy chcą eleganckiego i rodzinnego otoczenia lub potrzebują zorganizować spotkania biznesowe, bankiety i kolacje towarzyskie.</p>
<p>Patryk Gut</p>	<p>RISTORANTE DIANA RICCIONE SRL</p>	<p>Restauracja położona w centrum Viale Ceccarini, kilka kroków od morza. Można tu skosztować dobrej pizzy z pieca opalanego drewnem, słynnej Romagna piadina, domowych makaronów, specjałów z owoców morza, grzybów, wędlin, typowych lokalnych serów i najlepszych grillowanych dań mięsnych lub rybnych.</p> <p>Restauracja Diana jest idealna dla tych, którzy chcą eleganckiego i rodzinnego otoczenia lub potrzebują</p>

		zorganizować spotkania biznesowe, bankiety i kolacje towarzyskie.
Jakub Kasar	RISTORANTE DIANA RICCIONE SRL	<p>Restauracja położona w centrum Viale Ceccarini, kilka kroków od morza. Można tu skosztować dobrej pizzy z pieca opalanego drewnem, słynnej Romagna piadina, domowych makaronów, specjałów z owoców morza, grzybów, wędlin, typowych lokalnych serów i najlepszych grillowanych dań mięsnych lub rybnych.</p> <p>Restauracja Diana jest idealna dla tych, którzy chcą eleganckiego i rodzinnego otoczenia lub potrzebują zorganizować spotkania biznesowe, bankiety i kolacje towarzyskie.</p>
Klaudia Czerwińska	LA MARIANNA DI OSTERIA DEL BORGO SAS	<p>Stuletnia trattoria i zarazem najstarsza restauracja w Rimini zlokalizowana w zabytkowej części miasta, przy moście Tyberiusza. Swoje dnia opiera przede wszystkim na świeżych połowach ryb i owoców morza. To ja przeniesienie morza do centrum miasta. Skierowana do gości o różnych wymaganiach, idealne miejsce na lunch biznesowy, nieformalną kolację z przyjaciółmi, rocznicę. W jadłospisie znajdują się dania i potrawy typowe dla kuchni tego regionu np.: piadina - cienki placek z pszennej mąki z nadzieniem, tagliolini allo scogilo – spaghetti z owocami morza, szaszłyki z ryb, smażone sardynki, pączki.</p>
Wiktoria Wójcik	LA CAPPA RISTORANTE- PIZZERIA DI BULDRINI MASSIMO	<p>Restauracja Pizzeria La Cappa, położona kilka kroków od morza, oferuje wszystkim swoim klientom dania rybne ze swojego bogatego i urozmaiconego menu. Nadaje się na organizację przyjęć i uroczystości.</p> <p>To co różni je od innych restauracji to autentyczne smaki przeszłości, świeżość tamtych czasów, ekstrawertycznie zaktualizowana przez szefa kuchni, dla klienteli, która zwiększyła swoje potrzeby i z tego powodu nie zadowala się tylko siedzeniem przy stole.</p> <p>Ristorante Pizzeria La Cappa oprócz bogatego menu składającego się ze specjałów morskich i mięsnych, oferuje wszystkim swoim klientom szeroki wybór pizzy w wielu odmianach. Pizze to zarówno te o klasycznych smakach, jak i bardziej wyszukane,</p>

		dla klientów o najbardziej oryginalnym podniebieniu. Ze względu na szczególną tradycję wszystkie proponowane pizze są przygotowywane wyłącznie w piecu opalonym drewnem; ciasto, naturalnie zakwaszone, można zamówić w odmianach mąki orkiszowej, mąki kamut i mąki razowej.
Axel Ponczek	OSTERIA DEL BORGIO DI MANCINI ENRICA E MONARI MIRKO E C. SAS	Wizytówką tawerny Osteria są domowe makarony, piadina, a w szczególności desery. Początkowo kuchnia pod okiem Luizy to spotkanie tradycji romańskiej z kreatywnością. Luisa po różnych eksperymentach wymyśla jedno z dań, które nazaczyły historię Osterii: marchewkowe cappelletto, ekskluzywne danie zawsze obecne w menu. Oferowane są tu typowe dania, takie jak wędliny Mora Romagnola, pierwsze dania w wałkach i słynne desery, wraz z niektórymi lokalnymi produktami, takimi jak mięso z Val Marecchia i sery z surowego mleka Buon Pastore di Montefiore Conca, w towarzystwie domowych kompotów owocowych i warzywnych. Oprócz tradycyjnej kuchni lądowej można tu skosztować najbardziej charakterystycznych smaków tradycji Romagna oraz pizzy pieczonej w piecu opalonym drewnem. Domowe makarony, piada, desery zawsze były ozdobą tego miejsca.
Kacper Myśliwiec	RISTORANTE DIANA RICCIONE SRL	Restauracja położona w centrum Viale Ceccarini, kilka kroków od morza. Można tu skosztować dobrej pizzy z pieca opalanego drewnem, słynnej Romagna piadina, domowych makaronów, specjalów z owoców morza, grzybów, wędlin, typowych lokalnych serów i najlepszych grillowanych dań mięsnych lub rybnych.  Restauracja Diana jest idealna dla tych, którzy chcą eleganckiego i rodzinnego otoczenia lub potrzebują zorganizować spotkania biznesowe, bankiety i kolacje towarzyskie.
Klara Drażkowska	HOTEL SOVRANA DI AZZURRI FATTORI ROBERTO E DI LORENZO EMILIA SNC	Czterogwiazdkowy hotel ze spa, który zadowoli oczekiwania nawet najbardziej wymagającego klienta. Hotel funkcjonuje w zgodzie z zasadami „green” i „zero waste”, jest przyjazny dla zwierząt. Spa oferuje szeroki wybór zabiegów dla ciała i zmysłów. Bogaty bufet śniadaniowy zaspokoi wymagania i podniebienie każdego smakosza.
Julia Jędrzejczak	HOTEL SOVRANA DI AZZURRI	Czterogwiazdkowy hotel ze spa, który zadowoli oczekiwania nawet najbardziej wymagającego klienta. Hotel funkcjonuje w zgodzie z zasadami „green” i „zero

	FATTORI ROBERTO E DI LORENZO EMILIA SNC	waste”, jest przyjazny dla zwierząt. Spa oferuje szeroki wybór zabiegów dla ciała i zmysłów. Bogaty bufet śniadaniowy zaspokoi wymagania i podniebienie każdego smakosza.
Tomasz Konieczny	LA MARIANNA DI OSTERIA DEL BORGO SAS	Stuletnia trattoria i zarazem najstarsza restauracja w Rimini zlokalizowana w zabytkowej części miasta, przy moście Tyberiusza. Swoje dnia opiera przede wszystkim na świeżych połowach ryb i owoców morza. To ja przeniesienie morza do centrum miasta. Skierowana do gości o różnych wymaganiach, idealne miejsce na lunch biznesowy, nieformalną kolację z przyjaciółmi, rocznicę. W jadłospisie znajdują się dania i potrawy typowe dla kuchni tego regionu np.: piadina - cienki placek z pszennej mąki z nadzieniem, tagliolini allo scoglio – spaghetti z owocami morza, szaszłyki z ryb, smażone sardynki, pączki.
Agata Wiśniewska	LA CAPP RISTORANTE- PIZZERIA DI BULDRINI MASSIMO	Restauracja Pizzeria La Cappa, położona kilka kroków od morza, oferuje wszystkim swoim klientom dania rybne ze swojego bogatego i urozmaiconego menu. Nadaje się na organizację przyjęć i uroczystości.  To co różni je od innych restauracji to autentyczne smaki przeszłości, świeżość tamtych czasów, ekstrawertycznie zaktualizowana przez szefa kuchni, dla klientów, która zwiększyła swoje potrzeby i z tego powodu nie zadowala się tylko siedzeniem przy stole.  Ristorante Pizzeria La Cappa oprócz bogatego menu składającego się ze specjałów morskich i mięsnych, oferuje wszystkim swoim klientom szeroki wybór pizzy w wielu odmianach. Pizze to zarówno te o klasycznych smakach, jak i bardziej wyszukane, dla klientów o najbardziej oryginalnym podniebieniu. Ze względu na szczególną tradycję wszystkie proponowane pizze są przygotowywane wyłącznie w piecu opalonym drewnem; ciasto, naturalnie zakwaszone, można zamówić w odmianach mąki orkiszowej, mąki kamut i mąki razowej.
Natalia Więcek	LA CAPP RISTORANTE- PIZZERIA DI BULDRINI MASSIMO	Restauracja Pizzeria La Cappa, położona kilka kroków od morza, oferuje wszystkim swoim klientom dania rybne ze swojego bogatego i urozmaiconego menu. Nadaje się na organizację przyjęć i uroczystości.

		<p>To co różni je od innych restauracji to autentyczne smaki przeszłości, świeżość tamtych czasów, ekstrawertycznie zaktualizowana przez szefa kuchni, dla klientów, która zwiększyła swoje potrzeby i z tego powodu nie zadowala się tylko siedzeniem przy stole.</p> <p>Ristorante Pizzeria La Cappa oprócz bogatego menu składającego się ze specjałów morskich i mięsnych, oferuje wszystkim swoim klientom szeroki wybór pizzy w wielu odmianach.</p> <p>Pizze to zarówno te o klasycznych smakach, jak i bardziej wyszukane, dla klientów o najbardziej oryginalnym podniebieniu. Ze względu na szczególną tradycję wszystkie proponowane pizze są przygotowywane wyłącznie w piecu opalonym drewnem; ciasto, naturalnie zakwaszone, można zamówić w odmianach mąki orkiszowej, mąki kamut i mąki razowej.</p>
Bartosz Fitas	HOTEL SOVRANA DI AZZURRI FATTORI ROBERTO E DI LORENZO EMILIA SNC	<p>Czterogwiazdkowy hotel ze spa, który zadowoli oczekiwania nawet najbardziej wymagającego klienta. Hotel funkcjonuje w zgodzie z zasadami „green” i „zero waste”, jest przyjazny dla zwierząt. Spa oferuje szeroki wybór zabiegów dla ciała i zmysłów. Bogaty bufet śniadaniowy zaspokoi wymagania i podniebienie każdego smakosza.</p>

**Realizacja programu kulturowego:**

Miejsce	Data	Cel wycieczki / krótki opis
Rimini	31.09.2021	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>City Tour: Łuk Augusta</b> – najstarszy łuk zachowany w północnych Włoszech, wyznaczający wstęp do miasta dla osób przybywających z Flaminio, trasy wyznaczonej przez konsula Flaminio w 220 r. p.n.e., łączącej Rzym z Rimini. Łuk wzniesiono w 27 r. p.n.e.</li> <li><b>Plac Trzech Męczenników (Rynek/Forum)</b> – na skrzyżowaniu dwóch głównych arterii komunikacyjnych. W pobliżu obecnego Placu Trzech Męczenników znajduje się Forum.</li> <li><b>Most Tyberiusza Most</b> – zbudowany z kamieniaistryjskiego w 21 r. n.e. Rozciąga się na długości ponad 70 m na 5 łukach spoczywających na masywnych filarach.</li> </ol>



		<p>Most, będący punktem początkowym Via Emilia i Via Popilia, wyróżnia się projektem inżynierskim i architektonicznym.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>4. <b>Świątynia Malatesty</b> – Sigismondo Pandolfo Malatesta w połowie XV wieku przekształcił istniejący wcześniej budynek w uroczyste formy zaprojektowane przez Leona Battistę Albertiego, które czynią go arcydziełem epoki Renesansu. Wewnątrz można podziwiać krucyfik autorstwa Giotto. Matteo de' Pasti i Agostino di Duccio działali z niemalże malarską wrażliwością przy marmurowym pokryciu sześciu bocznych kaplic.</li> <li>5. <b>Zamek Sismondo lub Rocca Malatestiana</b> – niedawno zakończono prace konserwatorskie nad przywróceniem obwodu starożytnej fosy i murów miasta oraz przebudowę placu z widokiem na zamek noszący jego nazwę.</li> <li>6. <b>Plac Cavour, Pałace dell'Arengo i Podestà, Fontanna Szyszki (Fontana della Pigna)</b> – Plac Cavour już od średniowiecza odgrywał główną rolę. Na plac wychodzą trzy budynki. Najstarszy z nich to Pałac dell'Arengo, zbudowany w 1204 r., pod którego szerokim portykiem miał swoją siedzibę wymiar sprawiedliwości, a w ogromnej sali na pierwszym piętrze, z oknami arkadowymi, miały miejsce zgromadzenia gminne.</li> <li>7. <b>Dzielnica San Giuliano.</b> Do tej historycznej dzielnicy wchodzi się przez liczący 2000 lat <b>Most Tyberiusza</b>. W San Giuliano odkryjesz małe, kolorowe kamieniczki, donice z kwiatami rozstawione wzdłuż ulic, spokojny rytm życia i kilkanaście przytulnych barów i restauracji. <b>Borgo San Giuliano, powstała około 1000 r. i była starożytną dzielnicą rybacką.</b> Warto przejść się jej wąskimi uliczkami, wśród pastelowych murów niskich domów. Pełno tu charakterystycznych dla włoskich wiosek donic z kwiatami, ale są też liczne murale.</li> </ol>
Wycieczka do Wenecji	06.09.2021	<p>Rejs statkiem <i>vaporetto</i> po kanale Grande, spacer śladem najważniejszych zabytków Wenecji:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Plac św. Marka</li> <li>2. Pałac Dożów</li> <li>3. Wieża Zegarowa</li> </ol>

		4. Most Westchnień
Wycieczka do San Marino	11.09.2021	Wycieczka do jednego z najmniejszych państw – Republiki San Marino. Spacer wzdłuż murów i wież obronnych miasta – państwa na górze Titano. katedrę poświęconą pamięci św. Maryna – założyciela miasta, romańską dzwonnice pochodzącą z 600 r., Piazza della Libertà z ratuszem Palazzo Pubblico - siedzibą rządu republiki.
Wycieczka do Rawenny	19.09.2021	Wycieczka do miasta słynącego z bizantyjskich mozaik oraz grobu Dante Alighieri. Bazylika św. Witalisa, która została wzniesiona w VI w. wpisana na światową listę zabytków UNESCO ze względu na to, że jest jednym z ośmiu zabytków w świecie, którego mozaiki uznaje się za bezcenne. Piazza del Popolo, główny plac miasta wokół którego toczy się życie mieszkańców i turystów. Grobowiec Dantego, autora „Boskiej komedii”

#### TYDZIEŃ 1 30.08-05.09.2021

- Zorganizowanie spotkania organizacyjnego z grupą w dniu przyjazdu, poinformowanie o zasadach BHP i PPOŻ oraz zasadach korzystania z apartamentów 30.08.2021.
- Odwiedzenie miejsce praktyk każdego ze stażystów w dniu rozpoczęcia praktyk. Poznanie tutorów stażystów 31.08.2021 i podpisanie umów.
- City Tour i zapoznanie z najważniejszymi miejscami i zabytkami w mieście. 31.08.2021
- Sprawdzenie dzienników praktyk uczniów – czy są prawidłowo wypełnione, czy zakres wykonywanych zadań jest zgodny z programem stażu 04.09.2021.
- Organizowanie spotkań ewaluacyjne z uczestnikami w celu dzielenia się opiniami, wrażeniami ze stażu, uwagami.
- Przekazywanie materiału zdjęciowego i filmów koordynatorce projektu.

#### TYDZIEŃ 2 06-12.09.2021

- Odbycie wizyt monitorujących w miejscach praktyk każdego z uczniów – 08-09.09.2021.



- Przeprowadzenie rozmowy z każdym stażystą o wykonywanych obowiązkach, realizacji stażu, zadowoleniu ze stażu. Przekazanie informacji zwrotnych stażystom od ich tutorów zebranych podczas monitoringu.
- Uczestniczenie w spotkaniu ewaluacyjnym w instytucji pośredniczącej. 10.09.2021
- Sprawdzenie dzienniczków praktyk uczniów – czy są prawidłowo wypełnione, czy zakres wykonywanych zadań jest zgodny z programem stażu. 11.09.2021
- Organizowanie spotkań ewaluacyjnych z uczestnikami w celu dzielenia się opiniami, wrażeniami ze stażu, uwagami.
- Przekazanie stażystom zadania do realizacji w celu upowszechniania rezultatów projektu.
- Na bieżąco przekazywanie materiału zdjęciowego i filmowego koordynatorce.

### TYDZIEŃ 3 13-19.09.2021

- Odwiedzenie miejsc praktyk każdego z uczniów: 16-17.09.2021. Przeprowadzenie wizyty monitorującej przez koordynatorkę projektu.
- Podczas wizyt zrobienie zdjęć i/lub filmów ze stażystami przy pracy.
- Przeprowadzenie rozmowy z każdym stażystą o wykonywanych obowiązkach, realizacji stażu, zadowoleniu ze stażu. Przekazanie informacji zwrotnych stażystom od ich tutorów zebranych podczas monitoringu.
- Sprawdzenie dzienniczków praktyk uczniów – czy są prawidłowo wypełnione, czy zakres wykonywanych zadań jest zgodny z programem stażu.
- Organizowanie spotkań ewaluacyjnych z uczestnikami w celu dzielenia się opiniami, wrażeniami ze stażu, uwagami.
- Sprawdzenie postępów realizacji zadań w celu upowszechniania rezultatów projektu.
- Pozostawanie w stałym kontakcie telefonicznym z Dyrekcją Szkoły i z koordynatorką.
- Na bieżąco przekazywanie materiału zdjęciowego i filmowego koordynatorce.
- Na bieżąco zbieranie i opisywanie dokumentów finansowych (faktury, rachunki).
- Przeprowadzenie z uczestnikami wywiadów ewaluacyjnych 15 i 16.09.2021.

- Przekazanie materiałów do publikacji instytucji pośredniczącej i publikacja postów na FB -19.09.2021.

#### TYDZIEŃ 4 20.09-26.09.2021

- Przygotowanie wraz z pracownikiem instytucji pośredniczącej dokumentację do podpisania przez tutorów w zakładach pracy (kart ocen, kart ECVET, certyfikatów, referencji, Europass Mobilność).
- Wraz z pracownikiem instytucji pośredniczącej spotkanie się z tutorami w celu wypełnienia kart oceny stażysty oraz kart ECVET. Dopilnowanie, żeby każdy uczestnik miał ten dokument wypełniony: 23-24.09.2021.
- Podczas wizyt zrobienie zdjęć i/lub filmów z uczniami przy pracy.
- Porozmawianie z każdym stażystą o wykonywanych obowiązkach, realizacji programu stażu, zadowoleniu ze stażu.
- Uczestniczenie w spotkaniu ewaluacyjnym w instytucji pośredniczącej – ewaluacja końcowa - 24.09.2021.
- Sprawdzenie dzienników praktyk – czy są prawidłowo wypełnione (powinna być data, zakres prac, podpis bezpośredniego przełożonego w miejscu stażu, pieczęć z miejsca odbywania stażu). Dzienniczki powinny zawierać opisane oddzielnie 20 dni stażu – 25.09.2021.
- Zabranie do Polski wszystkich dokumenty stażowe: umów o staż z uczestnikami, certyfikatów, dokumentu Europass Mobilność, kart ECVET, referencje.
- Na bieżąco zbieranie i opisywanie dokumentów finansowych (faktury, rachunki).
- Organizacja spotkania podsumowującego - 25.09.2021.

#### EWALUACJA na podstawie wywiadów i obserwacji uczestników

##### WNIOSKI:

1. Wszyscy uczestnicy wzięliby udział w projekcie ponownie.
2. Uczestnicy podkreślali zarówno zawodowe jak i personalne oraz językowe korzyści z udziału w projekcie. Do zawodowych należą: możliwość pracy w międzynarodowym zespole, nauka pracy w bardziej przyjaznej atmosferze i mniej stresującej niż w Polsce, pozytywne nastawienie do praktykantów, nauka pracy na nowych produktach, nowych technik pracy. Nauczyli się



Współfinansowany  
w ramach programu  
Unii Europejskiej Erasmus+

wielu nowych rzeczy widzieli korzyści z pracy w zespole obcojęzycznym i odmiennym kulturowo, możliwość doskonalenia swoich umiejętności. Do językowych: możliwość poznania i używania hiszpańskiego a do osobistych: okazja do przełamywania nieśmiałości, pokonywania lęków, wiary we własne możliwości, nauka samodzielności, niezależności i współdziałania w grupie.

3. Uczestnicy dobrze ocenili przygotowany przez szkołę program językowo-kulturowo-pedagogiczny.

Opracowała:

Anna Pawelec

(Koordynatorka Projektu)