



PROJEKT POWER 2020-2022 „NASZĄ MISJĄ JEST NAUCZAĆ, PASJĄ UCZYĆ SIĘ” MOBILNOŚĆ PROJEKTOWA RIMINI 2022



Agnieszka Chacińska
Joanna Dubert,
Ranata Król Klusek,
Ewa Swadzyniak Wardzińska

Dlaczego wzięliśmy udział w projekcie POWER „Naszą misją jest nauczać, pasją uczyć się”?

- Projekt pozwolił nam na rozwijanie umiejętności zawodowych, poszerzył nasze pasje i zainteresowania kulinarne.
- Udział w projekcie dał nam szansę poznawania nowych ludzi oraz możliwość wymiany doświadczeń zawodowych.
- Podczas szkolenia miałyśmy szansę poprawy płynności i komunikacji w języku obcym oraz poznania kultury Włoch

DOSKONALENIE ZAWODOWE

**KURS SZKOLENIOWY DLA SZEFOW KUCHNI
ODBYŁ SIĘ W TERMINIE**

23 - 28.04.2022 r.

**zorganizowany został przez pośrednictwo firmy
Agencja pomocy i wsparcia – włoska firma szkoleniowa A.I. RIMINI**

**Zajęcia prowadzone były w restauracji
"Taverna degli Artisti,, pod okiem Szefa Kuchni i trwały 4 godziny
dziennie**





Harmonogram kursu 23 kwietnia 2022 Rimini

● KURS/CORSO „BASICITALY”

- pizza, tiramisu, ciambella romagnola





Harmonogram kursu

26 kwietnia 2022 Rimini

● KURS „ŚWIEŻY MAKARON” / CORSO „PASTA FRESCA ”

- tagliolini, maltagliati, strozzapreti, gnocchi ziemniaczane/gnocchi di patate, gniazda jaskółcze/nidi di rondine,





Harmonogram kursu

27 kwietnia 2022 Rimini

- KURS „KUCHNIA EMILIA ROMAGNA”/
CORSO „CUCINA EMILIA ROMAGNA”
- potrawy regionalne/piatti regionali: piadina,
rosół z passatelli/passatelli in brodo, makaron
i fasola/pasta e faggioli, królik porchetta
/coniglio in porchetta,





Harmonogram kursu

28 kwietnia 2022 Rimini

◎ KURS “RYBY”/ CORSO “DI PESCE”

- okoń morski/branzino, turbot/rombo, gurnarda/gallinella, brodetto di pesce, seppia in umido con piselli, ryby smażone/frittura di pesce



Harmonogram kursu

29 kwietnia 2022 Rimini

◎ KURS „OWOCE MORZA”/CORSO „FRUTTI DI MARE”

- omułki/cozze, małże/vongole,
krewetki/gamberetti, ośmiornice/polpi,
kalmary/calamari, ostrygi/ostriche







Walog językowy

Udział w projekcie i mobilność zagraniczna pozwoliły nam doskonalić umiejętności językowe

Miałyśmy szansę komunikowania się w języku angielskim, włoskim w restauracji, na ulicy, podczas robienia zakupów, pensjonacie.

Organizatorzy projektu stworzyli nam wyjątkową możliwość używania języka w realiach życia codziennego

Walory kulturowe – mobilność

Miałyśmy okazję nie tylko gotować i smakować potraw regionu EMILIA ROMAGNA ale też zwiedzać ten jakże uroczy rejon Włoch

W dni wolne od zajęć zwiedzałyśmy Rimini, Bolonię, Anconę, San Marino, Sant'Arcangelo



Bologna



Ancone



San Marino



Sant'Arcangelo



Wpływ

Udział w projekcie pozwolił nam na zdobycie nowej wiedzy kulinarnej, zawodowej, poznania i odkrywania smaków i dziedzictwa kulturowego Włoch. Pozwolił nam też na podniesienie kompetencji językowych oraz zmotywował nas do podejmowania nowych wyzwań w pracy z młodzieżą

Podsumowanie

Szkolenie stworzyło nam doskonałe warunki do rozwijania umiejętności zawodowych, poznawania nowych smaków receptur oraz technik sporządzania potraw, które wykorzystamy w pracy zawodowej z uczniem. Wiedzą zdobytą na kursie przekazałyśmy naszym podopiecznym w pracy codziennej by zbliżyć ich do smaków Włoch i zarazić pasją gotowania.

Troszkę Włoch w ZSHG



