

WRAŻENIA UCZESTNIKÓW PODCZAS PRAKTYK W RAMACH PROJEKTU ERASMUS+ „ŚRÓDZIEMNOMORSKIE DOŚWIADCZENIA ZAWODOWE”

W MALADZE, 02.11. – 27.11.2022

Julia Bładowska, klasa IIIBg, technik hotelarstwa, „FEEL HOSTELS SOHO”

W ramach projektu Erasmus+ "Hiszpańskie doświadczenia zawodowe" odbyłam czterotygodniowe praktyki w Feel Hostels Soho w Maladze.

Było to niezapomniane przeżycie, zarówno pod kątem zawodowym jak i kulturowym. Hostel położony był bardzo blisko centrum, co sprawiało, że był on nastawiony na gościa turystycznego. Podczas pracy poznałam zasady ścielenia łóżek stylem śródziemnomorskim oraz miałam okazję wgłębić się w hiszpański housekeeping, serwowanie śniadań i obsługę gości przy ladzie recepcyjnej. W zakładzie panowała świetna, domowa i luźna atmosfera, a wszyscy pracownicy przywitali mnie bardzo ciepło. Dodatkowo nie pozwolili mi na nudę, ponieważ co chwilę poznawałam nieznane mi wcześniej rzeczy oraz uczyłam się czegoś nowego, a to wszystko z ogromnym zapałem, dzięki niesamowitej wyrozumiałości kolegów z pracy do błędów popełnianych - zapewne nie raz - przeze mnie.

Dodatkowo uważam, że taki projekt niesamowicie buduje charakter, ponieważ mimo świetnego przygotowania, wsparcia na miejscu w trakcie mobilności oraz pokrzepiającego towarzystwa innych osób z grupy, jest to lekcja samodzielności. Przez miesiąc przebywałam w obcym kraju, praktycznie po raz pierwszy, dodatkowo musiałam tam pracować i gospodarować rozsądnie czasem czy pieniędzmi. Jest to świetne przeżycie i prawdziwy test dojrzałości, który warto było zdać. Pozwoliło mi to dojrzeć, że byłabym w stanie odnaleźć się w swoim zawodzie i że kierunek przeze mnie obrany był jednak zasadny, ponieważ dzięki czasowi spędzonemu w Maladze dostrzegłam wyraźnie swoje miejsce w hotelarstwie.

Słoneczna Malaga zachwycała mnie również po skończonej zmianie i w weekendy, ponieważ nasze opiekunki nie odpuszczały nam łatwo i pokazywały nam uroki Andaluzji. Zaczynając na Maladze, gdzie zwiedziłam między innymi zamek Gibralfaro oraz ogrody botaniczne, przez jaskinię w mieście Nerja, aż po zamek w Seville i wspaniałe Alcazar. Ja sama również dotrzymywałam tępa w zwiedzaniu, ponieważ co chwile wraz z kolegami wspinałam się na okoliczne wzniesienia, jak na przykład „Victoria” czy odwiedzałam muzea - moim ulubionym muzeum, było Muzeum Carmen Thyssen, ponieważ bogactwo zgromadzonych tam obrazów zapierała mi dech w piersiach, niezapomniane też jest Interaktywne Muzeum Muzyki, gdzie oprócz poznania najróżniejszych instrumentów z całego świata, miałam okazję na niektórych zagrać.



Widok na arenę i morze z punktu widokowego w Maladze

Jestem przekonana, że dzięki temu projektowi otworzą się przede mną nowe horyzonty, a ja nie będę się bała wyjść im naprzeciw, dzięki bagażowi doświadczeń, który zbierałam przez cały miesiąc w Maladze (całe szczęście, że on na lotnisku nie ma limitu wagi, bo o oliwki martwiłam się wystarczająco). Moim ulubionym wspomnieniem będzie jednak spacerowanie po zatłoczonym centrum miasta wczesnym wieczorem, po zakończonej pracy. Atmosfera była niezemska, a poczucie satysfakcji, że wyszłam z dobrej pracy, do której wrócę również jutro, dlatego że ją lubię, a nie dlatego, że muszę, przebija wszystkie inne uczucia o głowę.

Konrad Modrzyński, klasa III Bg, technik hotelarstwa, „FEEL HOSTEL CITY CENTER”

W ramach projektu "Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe" w Maladze doświadczyłem miesięcznej praktyki. Dostanie się do projektu już z góry traktowałem jak wygraną i rzeczywiście się nie zawiodłem. Praktykę odbyłem w FEEL HOSTEL CITY CENTER, który znajduje się w ścisłym centrum Malagi. Obłożenie hostelu nie pozwalało na nudę, a dość niewielka przestrzeń umożliwia mi jeszcze większy kontakt z gośćmi. Po przejściu kilku metrów od wejścia znajdowaliśmy się w niesamowitym atrium. Podczas pracy nauczyłem się sprzątania pokoi zgodnie z wymogami hostelu, obsługi gości w sali konsumenckiej oraz przyjmowaniu i wymeldowywaniu gości w recepcji hostelu. Wyjazd ten otworzył mnie jeszcze bardziej na świat. Łatwość w komunikacji i swobodne obcowanie z ludźmi wywodzącymi się z innych kultur to tylko jeden z wielu plusów. Wielokulturowy personel, dzięki któremu oprócz rozwinięcia umiejętności zawodowych wiele mogłem się dowiedzieć o świecie. W takim towarzystwie byłem wręcz zmuszony do mówienia w obcym języku (hiszpańsku, angielsku, czy nawet po francusku). Jeżeli miałem jakiegokolwiek problemy, czy czegoś nie rozumiałem to zawsze z uśmiechem tłumaczyli mi co i jak. Jedną z moich



Widok Alcazabę w Maladze

współpracowniczek z Buenos Aires uczyła mnie hiszpańskiego poprzez puszczenie mi hiszpańskojęzycznych kawałków, dzięki czemu oprócz języka wyniosłem dobry gust muzyczny. Program komputerowy w recepcji hostelu okazał się dla mnie bardzo prostym do opanowania mimo, że był w języku hiszpańskim. Gośćmi byli głównie młodzi zapaleni podróżnicy z ciekawymi historiami. Praktycznie cały wolny czas spędzałem poza hotelem. Udało mi się posmakować miejscowej kuchni oraz zwiedzić okoliczne zabytki i muzea. Szczególnie do gustu przypadło mi interaktywne muzeum muzyki, gdzie miałem okazję pograć na niespotykanych na co dzień instrumentach. To co zwróciło moją uwagę to możliwość szybkiego pobrania informacji (w muzeach), czy menu w restauracjach za pomocą kodów QR. Korzystając ze słońca wraz z paroma znajomymi wdrapałem się na kilka pobliskich szczytów. Wolny czas również wykorzystałem na bieganie po pobliskich okolicach. W bardziej upalne dni odpoczywaliśmy spacerując po bulwarze i zbierając muszki na plaży La Malagueta. Nasuwa mi się tylko jeden wniosek. Otóż warto uczestniczyć w Erasmus +, ponieważ ja sam jeszcze bardziej otworzyłem się na świat, poznałem ciekawych ludzi i podszlifowałem języki.

Jakub Bartnicki, klasa IVB, technik hotelarstwa „FEEL HOSTEL SOHO”

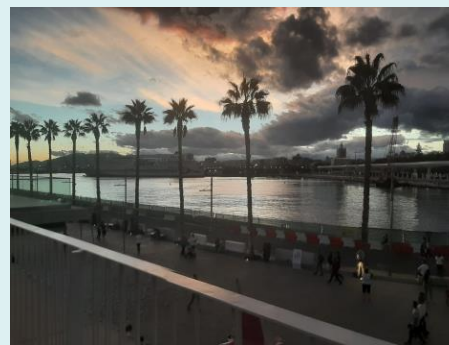
Udział w projekcie Erasmus+ “Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe” w Maladze będzie dla mnie na pewno przeżyciem, które będę zawsze wspominał z uśmiechem. Swoje praktyki odbywałem w Feel Hostel Soho, gdzie mogłem doświadczyć pracy w trzech działach: housekeeping, obsługa kelnerska i recepcja. Spotkałem tam wielu życzliwych i ciekawych ludzi - współpracowników jak i gości z różnych krajów, z którymi miałem okazję porozmawiać. Poznałem kulturę i zachowania Hiszpanów z bliska. Co było dla mnie zaskoczeniem, to podejście Hiszpanów do życia bez troski i spokój. Tutaj nikt cię nie obwinia za to że jesteś np. zmęczony, niewyspany. Tutaj wręcz przeciwnie, powiedzą “nic się nie stało”, zaopiekują się tobą. Każdy współpracownik był życzliwy i przyjacielski od samego początku, mimo że dopiero się poznaliśmy. Także wychodząc na ulice można odczuć wszechobecną pozytywną energię. W wolnym czasie zwiedzaliśmy zakątki miasta, próbowaliśmy nowych potraw, odwiedzaliśmy nowe miejsca, poznawaliśmy Malagę z każdej możliwej strony. Całe miasto wywierało na mnie duże wrażenie a szczególnie podobała mi się przyroda, architektura i jedzenie. Uważam, że udział w projekcie był naprawdę ciekawym doświadczeniem i wyniosę z niego wiele wartościowych i przyjemnych wspomnień.



Drzewka pomarańczowe i palmy przy głównej ulicy w Maladze

Julia Czoske, klasa III Mg, technik żywienia i usług gastronomicznych „NO PIQUI”

31.10.2021 roku wylecieliśmy w ramach projektu Erasmus+ "Hiszpańskie doświadczenia zawodowe" na niezapomnianą podróż, aby rozwijać umiejętności kulinarne oraz poszerzać horyzonty kulturowe. Wylecieliśmy do Malagi, która leży w Hiszpanii. Sam lot był już dość ekscytujący, widok za oknem piękny, przesiadka w Amsterdamzie ekscytująca. Kiedy wysiedliśmy z samolotu w Maladze zdziwiła mnie panująca tam wysoka temperatura. Nie pomyślałabym, że w listopadzie będę chodzić w krótkim rękawku.



Bulwar nad morzem w Maladze

Przetransportowaliśmy się z lotniska do miasta i od razu zachwyciła mnie piękna architektura Malagi. Jasne budynki, które były bardzo blisko siebie. Wąskie uliczki by jak najmniej słońca w nie docierało. Pierwszego dnia po przylocie udaliśmy się na szybkie wstępne zwiedzanie miasta. Pokazano nam dwa miejsca zebrań ludowych i główne uliczki Malagi. Miasto oświetlane tylko lampami z restauracji oraz ulicznymi wyglądało przepięknie – bardzo mi się spodobało. Drugiego dnia poznaliśmy zakłady pracy. Moją restauracją było „No Piqui”, nieduży lokal, pięknie wystrojony obrazami na sprzedaż - ciekawy pomysł. Kuchnia znajdowała się po środku lokalu i nie była taka mała jak mogłoby się wydawać. Nauczyłam się tam wielu wspaniałych i pysznych rzeczy jak Hakuna burger, czy poke bowl czy flambiowanie mięsa whisky. W zakładzie się nie nudziłam, co chwile dostawałam coś nowego do zrobienia. Czas bardzo szybko mijał a ja zdobywałam coraz to nowsze umiejętności. Mimo bardzo dużej bariery językowej udało mi się porozumieć z bardzo sympatycznymi i precydnymi ludźmi z kuchni. W

dniach wolnych chodziliśmy na przeróżne wycieczki, najbardziej podobała mi się wycieczka na Alcazabe oraz ogrody botaniczne. Inspirujące ruiny zamku umiejscowione na szczycie góry. Ogrom przejść i schodów na mury dają cudowny wygląd temu miejscu, a zdjęcia tam wychodzą przepiękne. Inną wycieczką były ogrody botaniczne. Ogromny teren z różnymi roślinami od palm, kwiatów, drzewek owocowych po bambusy i kaktusy. Przemierzałam ten teren z wielką fascynacją robiąc co chwilę zdjęcia, m.in pięknych egzotycznych roślin.

Niestety wszystko co dobre musi się kiedyś skończyć. 28.11 spakowaliśmy swoje walizki pożegnaliśmy się ze swoimi zakładami pracy – co było bardzo bolesne. Zostawić tak cudowne miejsce i ludzi -oczywiście poleciało parę łez, lecz wiem, że kiedyś tam wrócę! Z wyjazdu zostały jedynie doświadczenia, pamiątki, masa przepięknych zdjęć oraz bardzo dużo niezapomnianych wspomnień.



Z menu w restauracji No Piqui

Agnieszka Mazurek, klasa III Kp, technik żywienia i usług gastronomicznych, „NO PIQUI”

Projekt **Erasmus** + „Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe”.

Sama podróż wywołała już we mnie ogrom emocji, ponieważ był to mój pierwszy lot samolotem oraz pierwszy raz za granicą. Bardzo się stresowałam, obawiałam się tych wszystkich przejść przez bramki, ewentualnego sprawdzania bagażu itp., na szczęście w praktyce wcale nie było tak strasznie i wszystko przebiegło bardzo sprawnie.

Praktyki odbywałam w „No Piqui”. Przed samym wyjazdem bardzo obawiałam się, że sobie nie poradzę przez barierę językową, ale trafiłam na tak świetnych ludzi, którzy starali się wyjaśnić mi wszystko jak najlepiej mogli, jeśli nie rozumiałam wszystkiego po hiszpańsku lub angielsku to pokazywali mi to gestami lub za pomocą tłumacza. Byli bardzo uprzejmi i otwarci, zawsze z uśmiechami na twarzy nawet jeśli nie wszystko zawsze wychodziło idealnie, było dużo śmiechów i żartów, swoją energią zarażali innych. Praca w takim zespole była przyjemnością. Bardzo cieszę się z tego, że nie bali mi się zaufać i dawali mi pracować z każdym produktem niezależnie od tego jaki drogi był. Niesamowite było dla mnie to, że nie boją się łączyć różnych składników i smaków przykładowo miska ryżu z sosem, tuńczykiem, łososiem, zieloną soją, mango, awokado i ostrymi przyprawami. Nigdy wcześniej nie wpadłabym na takie połączenie, a dla nich to całkowicie normalne. Bardzo spodobało mi się to, że dostawaliśmy śniadania i obiady pracownicze, które mogliśmy spożywać na sali konsumenckiej tak jak normalni goście i nikt nie patrzył na nas krzywo przez to, że jedliśmy w brudnych strojach gastronomicznych. Dzięki tym praktykom nabrałam większej pewności siebie i nie mam już takich obaw przed komunikacją w innym języku, pochwały kucharzy również były bardzo pomocne, bo dzięki nim nie czułam się zestresowana i widziałam, że doceniają to co robię i chcą abyśmy czuli się jak najbardziej



Z menu w restauracji No Piqui

komfortowo. Przez ten miesiąc bardzo zżyłam się z całą ekipą i gdy nadszedł czas pożegnania pojawiły się łzy, ale uważam, że właśnie to pokazało, że praktyki w tym miejscu były dla mnie bardzo miłym przeżyciem.

W dni wolne jeździliśmy na wycieczki, byliśmy w miastach takich jak Nerja, Frigiliana czy Sewilla. Dzięki nim mogłam jeszcze lepiej poznać kulturę Hiszpanii i zobaczyć jak bardzo różnorodni jesteśmy. Wszystkie wycieczki były bardzo fajne, ale gdybym miała wybrać jedną najlepszą rzecz byłaby to Alcazaba w Maladze i Sewilli, nigdy nie zapomnę tych pięknych widoków. Dni, w których pracowaliśmy także były dobrze wykorzystane, popołudniami bądź wieczorami wychodziliśmy zwiedzać Malagę, kupować pamiątki oraz próbować różnych hiszpańskich dań w barach i restauracjach.

Podsumowując cały wyjazd było NIESAMOWICIE, bardzo dziękuję za możliwość jaką dostałam, dziękuję za wsparcie, troskę i miło spędzony czas. Pani Aniu, Pani Ewo jesteście wspaniałe!

Gdybym miała jeszcze możliwość takiego wyjazdu, chciałabym to zrobić bez dwóch zdań. Polecam każdemu branie udziałów w takich projektach, bo jest to niezwykle doświadczenie i niezapomniana przygoda.

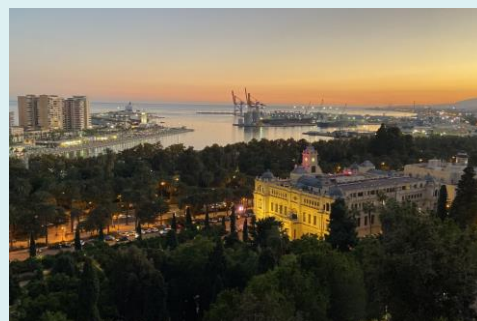


Owoce morza na hali targowej Mercado, Malaga

Paris Nanu, kucharz „EL IMPERDIBLE”

Podczas pobytu w Hiszpanii w ramach projektu Erasmus+ „Śródziemne doświadczenie zawodowe” głównym celem projektu było odbycie praktyk, podczas których nauczyłem się odpowiedzialności i organizacji pracy. Zdobyłem także nowe doświadczenia kulinarne i smakowe.

Poznałem kulturę, która zachwyca pod każdym względem. Moje praktyki odbywałem w restauracji „El imperdible” - kuchnia hiszpańska. Cała załoga przywitała nas bardzo ciepło i miło co było widać po tym jak z nami pracowali i tłumaczyli różne przepisy, które pod okiem szefa kuchni przyrządzaliśmy i smakowaliśmy. Zawarłem też dużo znajomości w pracy. W Hiszpanii ludzie są bardzo uprzejmi i uśmiechnięci co jest bardzo pozytywne. Malaga zachwyca swoją architekturą budynków i ciekawych miejsc. Bardzo mi się podobała pogoda - każdego dnia świeciło słońce co jeszcze bardziej dawało chęć zwiedzenia tego pięknego miasta. Na pewno nie zapomnę tego pięknego miejsca i jeszcze tu wrócę. Polecam każdemu uczestnictwo w praktykach zawodowych w Hiszpanii.



Widok na port o zachodzie słońca, Malaga

Projekt „Erasmus+ Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe” pozwolił mi na rozwinięcie zdolności zawodowych na kilku płaszczyznach: w pracy na barze jako barman i barista oraz w pracy w kuchni jako kucharz.

Pracując w barze miałem możliwość przygotowywać koktajle alkoholowe oraz bezalkoholowe typowe dla kuchni hiszpańskiej. Natomiast praktyka w kuchni pozwoliła mi doświadczyć pracy ze składnikami ciężko dostępnymi w Polsce np. ze świeżymi owocami morza. Pozwoliło mi to na naukę nowych technik oraz innych przydatnych rozwiązań związanych właśnie z tymi składnikami.

Największym dla mnie zaskoczeniem byli ludzie i ich podejście do pracy oraz innych ludzi. Dla Hiszpana najważniejsza nie jest praca, tylko to, żeby być zadowolonym z życia. Hiszpanie są również bardzo otwarci, chętni do pomocy i rozmowy.

Dlaczego warto pojechać na taki projekt? Moim zdaniem jest kilka powodów. Pierwszy to możliwość nauki w innym, odmiennym kulturowo kraju. Drugi to możliwość podróżowania, zwiedzania nowych miejsc i odkrywanie innych kultur. Trzeci powód to możliwość nawiązywania relacji z innymi osobami – znajomymi i nauczycielami, z którymi się podróżuje.



Warzywa i owoce na hali targowej Mercado, Malaga

Miesiąc w słonecznej Hiszpanii brzmi cudownie i ekscytująco, ale też prowadzi to pewnych refleksji. Czy dam sobie radę w obcym państwie? Czy nie będę miała problemu z komunikacją? Jak to właściwie wygląda?

Dzięki projektowi Erasmus+ "Śródziemnomorskie praktyki zawodowe" miałam możliwość odpowiedzieć sobie na te i wiele innych pytań.

TAK, dałam sobie radę i to nawet bardzo dobrze. W pracy miałam możliwość poznać hiszpańską kuchnię, typowe dania, ich przygotowanie czy takie podstawy jak typowe i regionalne produkty, które często chodzą podobne do naszych polskich miały zupełnie inny smak. Miałam okazję pracować w zupełnie innych warunkach. Praca była jak praca:): czasem wspaniała a czasami trudna, ale nauczyłam się jak radzić sobie z każdym jej rodzajem. Miałam przyjemność poznać świetną i zgraną załogę Picasso. Wyrozumiałych, sympatycznych, zabawnych i pomocnych ludzi, którzy zawsze potrafili wytłumaczyć mi zadania, które wykonywałam. Potrafili odpowiedzieć na każde moje pytanie, a



Uliczka w Maladze

gdy moja ciekawość sięgała wszystkich zakamarków tłumaczyli mi i pokazywali, jak robić daną rzecz. Nie raz śmialiśmy się razem z małych błędów które popełniałam, ale pomimo tego zawsze słyszałam "don't worry it's ok" . Przez ten miesiąc miałam możliwość doskonalić moje umiejętności i mój hiszpański. NIE, problemów z komunikacją nie było żadnych. Oprócz bazowania na języku angielskim jak najwięcej starałam się posługiwać moim hiszpański. Nie był on idealny, ale w wielu sytuacjach połączenie tych dwóch języków otwierało wiele możliwości. Od pracy, w której mogłam porozmawiać z resztą załogi lub dopytać się ich o coś po nasz czas wolny, gdy szukaliśmy drogi, informacji albo chcieliśmy się czego dowiedzieć. Komunikacja w Hiszpanii jest łatwa nawet jeśli nie jesteś specjalistą w hiszpańskim, ponieważ Hiszpanie są bardzo otwarci i pomocni. Zawsze spotykałam się z pozytywnym nastawieniem ze strony Hiszpanów, które zapamiętam do końca życia. Hiszpanie i ich kultura nauczyli mnie, że nie trzeba się spieszyć, nie trzeba ciągle gdzieś pędzić, czasami wystarczy usiąść wypić kawę i przegadać trzy godziny ze znajomymi przy desce tapasów.

WYGLĄDA PIĘKNIE, tak właśnie opisałabym ten miesiąc.

Widoki, zabytki, starówka, ludzie, plaża i oczywiście jedzenie. Kultura hiszpańska bywała czasami dla mnie bardzo nie zrozumiała, ale koniec końców wydaje mi się sensowna w pewnych aspektach. Hiszpanie są bardzo

towarzyscy co bardzo mi się podobało. Razem ze znajomymi staraliśmy się spędzać mnóstwo czasu razem, zwiedzaliśmy całą grupą, ale też sami po pracy chcieliśmy odkryć każdy kąt Malagi. Nie raz zaskoczyliśmy się tym co widzieliśmy, zachody słońca zawsze były piękne i zapierały dech w piersiach, ale żeby nie wszystko było takie słodkie i kolorowe najpierw trzeba było się trochę nachodzić lub wdrapać pod często dużą górką, żeby je zobaczyć. Ale jedno jest pewne i tak było warto. Piękny zamek Gibralfaro czy śliczna Alcazaba na której zrobiłam chyba z 500 zdjęć zachwyciły mnie tym jak świetnie zachowane są do dziś. Przepiękne widoki z wieży katedry i oczywiście zachód słońca, który mieliśmy możliwość stamtąd oglądać był chyba jednym z najpiękniejszych jakie widziałam w Hiszpanii. Na pewno zapamiętam go na długo.

Podsumowując czy żałuję, że wzięłam udział w projekcie? Stanowczo NIE. Była to świetna przygoda nie tylko osobista, ale i zawodowa. Był to powiew nowej kultury, innej kultury, który pozwolił mi spojrzeć na wszystko inaczej niż zawsze. Czy poleciłabym taki wyjazd? Oczywiście że TAK. Takie projekty to świetna możliwość nie tylko nauki języka, poznania nowej kultury czy zobaczenia pięknych widoków, zabytków, czy miejsc. Jest to świetna możliwość rozwijania się i doskonalenia siebie. Ten miesiąc był świetnym testem charakteru, ale też odpowiedzialność, kreatywności, samodzielność. I przede wszystkim co najważniejsze dla mnie... świetną lekcją tego, co w życiu lubię najbardziej: lekcją gotowania.



Dekoracje na ulicach Malagi przed Świątami Bożego Narodzenia

Wyjazd na projekt Erasmus+ śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe od dawna był moim marzeniem. Dzień wylotu był dla mnie bardzo ekscytujący zaczynając od mojego pierwszego lotu w życiu kończąc na wizji tego, że za parę godzin będę w pięknej słonecznej Maladze. Praktyki odbywałam w Picasso Tapas Bar jest to miejsce, które zapamiętam do końca życia, dzięki moim współpracownikom pokonałam barierę językową, nauczyłam się dobrze organizować pracę. Na praktykach głównie pracowałam z owocami morza co było dla mnie bardzo ciekawym doświadczeniem i możliwością, której w Polsce bym nie miała okazji doświadczyć. Wolny czas spędzałam na zwiedzaniu pięknych uliczek Hiszpanii w których można gubić się godzinami, gór, z których widoki zapierają dech w piersiach oraz galerii sztuk dzięki którym mogłam odkrywać sztukę tworzoną przez lokalnych artystów w trakcie wycieczek poznałam mnóstwo pozytywnych i otwartych Hiszpanów, dzięki którym zapamiętam wyjazd jeszcze lepiej. W weekendy jeździliśmy do wielu wspaniałych miejsc najbardziej w głowie utkwiła mi wycieczka do Frigiliany, małej andaluzyjskiej miejscowości, która idealnie ukazuje piękno hiszpańskiej architektury. Białe domy zbudowane na górze, na którą jak się wejdzie ujrzy się widok na całą Frigilaną na zawsze zapamiętam radość z wejścia na szczyt i klimatu, który umiłał pobyt w lokalnej kawiarni. Dzięki projektowi stałam się bardziej otwarta na nowe i nieznane a Hiszpanie zapamiętam jako piękny kraj z pozytywnymi i uśmiechniętymi ludźmi.



Nadmorski bulwar w Maladze

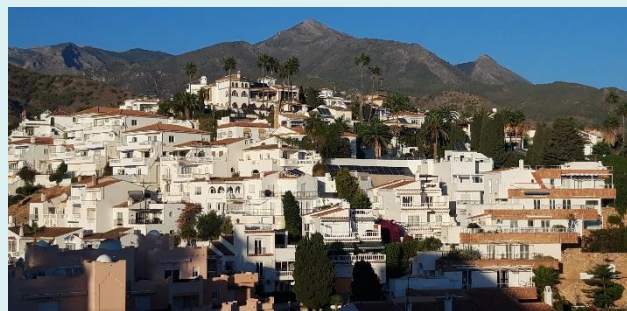
W dniu, w którym dowiedziałam się, że dostałam się na listę szczęśliwców mających szansę odbyć praktyki za granicą w ramach projektu Erasmus+ "Hiszpańskie doświadczenia zawodowe" uśmiech nie schodził mi z twarzy. W momencie przyjechania na lotnisko rozsadzała mnie energia i nadal nie wierzyłam, że przed sobą mam tak niesamowitą przygodę.

Głównym celem wyjazdu były praktyki zawodowe, które trwały 4 tygodnie. Moje praktyki odbywały się w "Picasso Tapas Bar", bardzo miło nas tam przywitani, miałam szczęście, że mogłam pracować z tak zabawnymi oraz otwartymi ludźmi. Poza dobrze spędzonym czasem na praktykach i wspaniałymi wspomnieniami wyniosłam z nich wiele cennej wiedzy, która będzie przydatna w zawodzie. Ale ten wyjazd nie ograniczał się tylko do stażu, mieliśmy wiele czasu na zabawę i poznawanie nowych miejsc. Opiekunka zorganizowała nam wiele wyjazdów do wspaniałych miejsc, takich jak Sewilla, Nerja, Ogród Botaniczny, muzeum Picasso. Każde z tych miejsc miało do zaoferowania wspaniałe doznania. Świetnie się bawiłam i na pewno jeszcze wrócę do Hiszpanii.



Paella - tradycyjne danie hiszpańskie

Nasza przygoda w ramach projektu Erasmus+ "Hiszpańskie doświadczenia zawodowe" zaczęła się na lotnisku w Gdańsku o 4:30. Postanowiłam tej nocy nie spać, aby dobrze się przygotować, co pozwoliło mi szczęśliwie przespać prawie całą drogę do Malagi. Początkowo najtrudniejszą rzeczą do przystosowania się było mieszkanie w apartamencie z innymi osobami, które miały różny plan dnia i różne godziny snu oraz inne podejście do sprzątanania i utrzymywania porządku.



Widok na domy w miejscowości Nerja

Patrząc jednak na to po upływie całego miesiąca mogę powiedzieć, że bardzo polubiłam mieszkanie z większą liczbą osób i będę tęsknić za wspólnym spożywaniem posiłków rano i rozmowami wieczorami a nawet zażartymi dyskusjami na temat tego kto wynosi dzisiaj śmieci.

Muszę też przyznać, że nic tak nie tworzy więzi między ludźmi jak wspólnie mieszkanie i po naszym miesięcznym pobycie w Maladze czuję się jakbym znała moje współlokatorki znacznie dłużej.

Jeśli chodzi o praktyki, pomimo ogromnego stresu pierwszego dnia bardzo szybko dało się przystosować do pracy w zakładzie, ponieważ dało się poczuć luźną hiszpańską atmosferę. Ludzie na kuchni też mają znacznie inne podejście niż w Polsce, zdecydowanie są bardziej wyluzowani i nie spieszą się tak bardzo. Jedną z większych zalet tego wyjazdu moim zdaniem był nasz plan dnia, poza wycieczkami z naszymi opiekunkami w dni wolne, w tygodniu mogliśmy zwiedzać Malagę na własną rękę i spędzać czas tak jak mieliśmy ochotę. Dzięki temu mogę z przyznać, że w Maladze nie ma już ani jednej atrakcji turystycznej której bym nie zobaczyła. Zwiedziłam też znaczną część muzeów w Maladze których jak się okazało jest bardzo dużo, a wejścia poniżej 18 roku życia są za darmo bądź za niewielką opłatą.



Widok na morze w miejscowości Nerja

Na początku bardzo podobał mi się pomysł codziennych wieczornych spotkań na tarasie i wymieniania się doświadczeniami, jednak potem konieczność pojawienia się na w apartamencie o określonej godzinie była czasem ograniczającą dla naszych wycieczek. Na szczęście, potem panie opiekunki zmniejszyły liczbę spotkań i było idealnie. Dostyc sporym zaskoczeniem były dla mnie ceny w Maladze, które okazały się po przeliczeniu wcale nie być dużo wyższe.

Miesiąc minął mi zaskakująco szybko i musiałam wracać do domu jednak po zaledwie miesiącu sporo się we mnie zmieniło. Zdałam sobie sprawę, że mieszkanie za granicą i poradzenie sobie w obcym kraju nie jest wcale takie trudne, oprócz tego stałam się bardziej otwarta na ludzi i już wiem że pomimo mówienia różnymi językami można się z nimi porozumieć.

Podczas pobytu w Maladze na stażu, w ramach projektu Erasmus+: "Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe" miałem przyjemność odbywać swój staż ze wspianymi ludźmi w wegańskiej restauracji „MIMO”, która jest umiejscowiona w centrum dzielnicy Soho w Maladze. Właścicielami restauracji są Polacy. Pierwszego dnia kiedy dowiedziałem się, że będę odbywał staż w wegańskiej restauracji oraz będąc w Hiszpanii nie będę pracował z owocami morza i produktami pochodzenia zwierzęcego to poczułem się lekko rozczarowany. Lecz chwilę potem pomyślałem sobie, że będzie to fajna przygoda,

ponieważ dużej wiedzy w zakresie kuchni wegańskiej nie mam. Również zaciekała mnie chęć poznania kuchni wegańskiej oraz stosunku wegan do produktów pochodzenia zwierzęcego. Z dnia na dzień podobało mi się tam coraz bardziej. Poznawanie wegańskich zamienników oraz kreatywność sprawiła, że miałem coraz więcej pytań. Jak zrobić sos serowy bez sera? Jak zastąpić teksturę mięsa? Na czym robiony jest wegański ramen?

Mimo faktu, że większość pracowników stanowią Polacy to wciąż rozmawialiśmy po hiszpańsku i angielsku. Na początku trzeba było zdobyć wiedzę z lekcji hiszpańskiego wdrożyć w życie. Z czasem przychodziło to coraz łatwiej i szybciej. W „Mimo” mieliśmy otwartą kuchnię, co mi się bardzo podobało. Dzięki niej mieliśmy stały kontakt z gośćmi, z którymi czasem w wolnej chwili mogliśmy porozmawiać.

Podczas pobytu w Maladze również wybieraliśmy się na wycieczki kulturowe i krajoznawcze, które były niesamowicie piękne. Jedną z moich ulubionych była całodniowa wycieczka do Sewilli. Podobnie jak wycieczki podoba mi się również nastawienie Hiszpanów do turystów oraz

drugiego człowieka. Są stale uśmiechnięci, życzliwi i pomocni.

Patrząc doświadczenie jakie zdobyłem dzięki stażowi śmiało mogę go polecić każdemu. Jestem bardzo zadowolony z całokształtu, m.in. zakwaterowania, balansem pomiędzy pracą a czasem wolnym, wycieczek. Jestem również dumny z siebie, że wziąłem udział w projekcie i mimo trudności w postaci pandemii wytrzymałem dwa lata i odbyłem miesięczny staż w Hiszpanii.



Hiszpańskie dania

Piotr Marcinkowski, klasa III Kp, technik żywienia i usług gastronomicznych, „EL IMPERDIBLE”

Dzięki projektowi ERASMUS+ „Hiszpańskie staże drogą do kariery zawodowej” miałem ogromną szansę odbyć praktykę zawodową w jednej z hiszpańskich restauracji o nazwie „El Imperdible”. Był to jeden z ciekawszych etapów w moim życiu, poznałem od kompletnie innej strony Hiszpanię. Poznałem ich kulturę, kuchnię, zwyczaje, było to niesamowite przeżycie, które z pewnością zapamiętam do końca życia. Ludzie w Hiszpanii są bardzo uprzejmi, pomocni, każdy na ulicy się uśmiecha do nieznajomych, prawi komplementy, bawią się, śpiewają i tańczą na ulicach. Chcą zrobić wszystko aby ludzie byli szczęśliwi. Moja praktyka w restauracji z pewnością będzie nie zapomniana, poznałem tam wspaniały zespół, wszyscy nastawieni bardzo pozytywnie, przyjęli mnie z otwartymi ramionami i z uśmiechem na twarzy. Atmosfera na kuchni jest tam niesamowita, wszyscy śpiewają,

tańczą, śmieją się. Bez względu na to że rozmawialiśmy różnymi językami nie było problemu aby się dogadać, jeden kucharz mówił po hiszpańsku a drugi nam tłumaczył na angielski, dzięki temu mogliśmy zrozumieć wszystko co działo się w danym momencie. Poznaliśmy tam świetnych ludzi, których zapamiętam przez bardzo, bardzo długi czas. Dzięki tym ludziom nauczyłem się wielu nowych rzeczy, dzięki którym będę mógł rozwijać się jeszcze bardziej. Poznałem wiele nowych przepisów, pracowałem na nowych produktach, których u nas w Polsce nie ma lub bardzo ciężko jest je dostać. Nauczyłem się jak



Graffiti na ulicach Malagi

radzić sobie w wielu trudnych sytuacjach, jak pracować z międzynarodowym zespołem na kuchni czy też używać kilku języków na raz. Dzięki temu projektowi miałem szanse poznać piękne miejsca o których nie miałem pojęcia albo widziałem je tylko na zdjęciach. Dzięki pracy na kuchni w tej restauracji nabyłem nowe doświadczenie, które otworzyło mi głowę na nowe pomysły i pokazało jak można łączyć smaki o których nie mieliśmy nawet pojęcia. Z całą pewnością mogę polecić każdemu aby wziął udział w tego typu projekcie, na pewno nie będzie żałował, otworzy mu to głowę na nowe pomysły, zdobędzie ogromne doświadczenie i otworzy mu to dużą ilość ścieżek do kariery zawodowej, będzie mógł się nauczyć samodzielności, pokory, pracy pod presją czasu oraz szansy na poznanie wielu wspaniałych ludzi. Nie żałuje, że wziął udział w tym projekcie, z pewnością jakby była następna szansa wziąłbym udział w tym bez zastanowienia się i polecam innym bo to naprawdę świetna przyгода i niesamowite doświadczenia.



Widok na domy w miejscowości Filigarda

Małgorzata Jaruszewska, klasa IVC, technik hotelarstwa, „NO PIQUI”

Na początku pamiętam jak stresowałam się wyjazdem na miesięczny staż w ramach projektu Erasmus+ „Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe”, ze względu, że nigdy na dłużej niż 3 dni nie wyjeżdżałam z miasta bez rodziny ale mama wspierała mnie i mówiła, że tak o tym marzyłam i dam radę. W pierwszy dzień nie mogłam uwierzyć w to gdzie jestem ponieważ gdy byłam mała to moim marzeniem był właśnie wyjazd do Hiszpanii. Moje podekscytowanie z każdą minutą coraz bardziej rosło, robiłam wszystkiemu zdjęcia i wszystko było dla mnie idealne. W pierwszy dzień praktyk przyjęli mnie bardzo ciepło i już każda obawa przepadła i już wtedy wiedziałam, że ten wyjazd będzie dla mnie cudowny. Wiele się nauczyłam na kuchni ponieważ nigdy nie miałam praktyk po stronie gotowania, ale również nauczyłam się większego spokoju i można tak powiedzieć, że wyluzowania. Od momentu gdy wróciłam do Polski podchodzę już spokojniej do powierzonych mi zadań, więcej czasu spędzam z rodziną bo uświadomiłam sobie, że w przyszłości też będę mieć taki "wyjazd" do swojego osobnego mieszkania i nie będę już miała tyle czasu by odwiedzać między innymi rodziców. Najbardziej zapamiętam z tego wyjazdu wycieczki i wspólne zebrania na tarasie gdzie wszyscy razem się widzieliśmy, było to takie odcięcie się od telefonów i pomimo, że osoby które nie za bardzo znałam przed wyjazdem stały mi się bliskie i wspierały mnie w niektórych trudnych chwilach. Zadaje sobie teraz takie pytanie: czy pojechałabym jeszcze raz na taki wyjazd? I odpowiedź dla mnie jest prosta a brzmi ona - tak. Może nie od razu teraz ale będzie mi tego brakować w przyszłości i będę sobie mówić "Gosia ale ty byłaś głupia, że miałaś jakiegokolwiek wątpliwości by pojechać". Cieszę się, że zdecydowałam się na ten wyjazd i moja cudowna wychowawczyni odgoniła mnie od pomysłu by nie przeżyć tych chwil. Wspomnienia z tym wyjazdem na zawsze ze mną zostaną i gdy do nich wracam to pojawia mi się uśmiech na twarzy żałując, że nie można cofnąć się w czasie.



Plac Hiszpański w Sewilli

Właśnie dobiega koniec 4 tygodniowego pobytu w Maladze w ramach projektu Erasmus+ „Śródziemnomorskie doświadczenia zawodowe”. Mogę szczerze przyznać że był to jeden z lepszych miesięcy mojego życia. Celem wyjazdu są oczywiście praktyki. Ja swój staż odbywałam w Restauracji Miss Sushi, z czego jestem bardzo zadowolona. Ludzi, których tam poznałam zapamiętam na pewno do końca swojego życia. Nabyłam wielu nowych umiejętności związanych z gastronomią. Hiszpanie są niesamowicie życzliwi i bardzo chcieli nauczyć mnie jak najwięcej za co jestem bardzo wdzięczna. Pracowałam z produktami z którymi jeszcze nigdy nie miałam pracować jak owoce morza czy hiszpańskie warzywa i owoce. Podszlifowałam swój język angielski i hiszpański. Oczywiście oprócz umiejętności kulinarnych zabrałam ze sobą nowe doświadczenia i bardziej poznałam siebie.

Zauważyłam w sobie wiele zmian, jak radzę sobie z mieszkaniem w 8 osób w jednym apartamencie. Występowały oczywiście sprzeczki z którymi musieliśmy sobie poradzić sami poprzez rozmowę. Nauczyłam się również radzić sobie w sytuacjach stresowych i stałam się bardziej pewna siebie. W ciągu naszych dni wolnych zwiedzaliśmy Malagę i okolice. Wybraliśmy się między innymi do Nerja i Sewilli, z czego byłam ogromnie zadowolona ponieważ bardzo mi zależało na odwiedzeniu tych miast. Mieliśmy również czas wolny w którym sami zwiedzaliśmy zakątki Malagi. Chodziliśmy po restauracjach z kuchnią hiszpańską i próbowaliśmy wielu pysznych dań takich jak: gambas pil-pil, patatas bravas, mejillones a la plancha. Malaga jest przepięknym miastem które na pewno na długo zostanie mi w pamięci. Wyjazd do Hiszpanii był dla mnie jedną z najlepszych decyzji w moim życiu. Polecam ten projekt każdemu kto chce doskonalić swoje umiejętności kulinarne, poznać siebie i przeżyć niesamowitą przygodę.



Uliczka w miejscowości Filigarda



Malaga o zachodzie słońca - widok z dachu katedry



Ogrody Alcazaru w Sewilli



Widok na Alcazabę i amfiteatr rzymski w Maladze