



Współfinansowany  
w ramach programu  
Unii Europejskiej Erasmus+



Polish student  
Spanish internship

## WRAŻENIA STAŻYSTÓW PO DWÓCH TYGODNIACH PRAKTYK W HISZPANII

REALIZOWANYCH W RAMACH PROJEKTU  
**ERASMUS+ Polski uczeń, hiszpański staż,**

klasa II 2015/16

Grupa I 22.04.-19.05.2016

### Klaudia Andrzejczyk kl II B, **hostel GRANADA INN**, technik hotelarstwa

Po dwóch tygodniach pobytu w Hiszpanii i praktykach w hostelu "Granada Inn" zauważyłam swój rozwój pod względem zawodowym jak i na płaszczyźnie społeczno-kulturowej. Mimo moich obaw związanych z hostelem a przede wszystkim tym, że zostałam przydzielona do niego bez osoby z naszej grupy cieszę się że tak właśnie się stało gdyż zostałam "wrzucona na głęboką wodę" i miałam szansę zobaczyć że potrafię sobie poradzić w takiej sytuacji, z łatwością przyszło mi także przełamanie bariery językowej co na pewno będzie pomocne w przyszłości. Wielkim atutem tego miejsca jest młody przyjaźnie nastawiony personel chcący abym wyniosła z tych praktyk jak najwięcej dokładnie tłumacząc mi zadania które mam wykonać i dopuszczając mnie do wszystkich działów występujących w obiekcie. W czasie tych dwóch tygodni zdążyłam już odbyć praktyki na recepcji jak i w dziale housekeeping co pomogło mi poznać zależność między tymi działami, zagłębić się w organizację pracy w tym obiekcie, a także poznać obowiązujące w nim zasady.

Podczas pracy w recepcji miałam okazję zaznajomić się z programem komputerowym YieldMasters2016 wykorzystywanym do obsługi gościa w tym obiekcie, a nawet samodzielnie przeprowadzić procedurę check-out już w pierwszym tygodniu mojego pobytu. Jednym z moich zadań było także tłumaczenie gościom atrakcji w mieście na mapie dzięki czemu sama zaznajomiłam się z wieloma ciekawymi miejscami godnymi odwiedzenia w czasie wolnym oraz lepiej poznałam miasto dzięki czemu poruszanie się po nim nie stanowi dla mnie większego problemu. Podczas czasu spędzonego z grupą utwierdziłam się w przekonaniu, że lubię pracować w zespole i zarówno podporządkowanie się jak i zarządzanie ludźmi nie stanowi dla mnie problemu. Odkryłam w sobie również duże pokłady cierpliwości i pokory z czego bardzo się cieszę. Myślę, że cały ten pobyt mogę traktować zarówno jako możliwość poznania zawodu od jego praktycznej strony ale też jako test na odpowiedzialność, samodzielność i mały wstęp w dorosłe życie, myślę, że dobrze sobie z tym radzę i cieszę się, że mam szansę przekonać się o tym właśnie tutaj.

### Natalia Mokwińska, kl II B, **Palacio de Santa Inez**, technik hotelarstwa

Po upływie 2 tygodni w Hiszpanii mogę powiedzieć, że ten wyjazd jest spełnieniem moich marzeń i ambicji. Spełnił wszystkie moje oczekiwania a nawet dał mi więcej. Dał mi on nie tylko doświadczenie zawodowe jak i życiowe. Nauczyłam się tutaj otwartości do ludzi, samodzielności, jestem zdecydowanie bardziej pewna siebie. Mam również okazję do szkolenia swoich umiejętności językowych, ponieważ codziennie mam do czynienia językiem angielskim i hiszpańskim w ich żywych odsłonach a nie tylko książkowych. Nauczyłam się odpowiedzialności sama za siebie, ten wyjazd dobrze wpłynął na mój rozwój intelektualny.

W hotelu Palacio de Santa Inez czuję się wspaniale, atmosfera jest bardzo miła, ludzie cudowni. Praca w hotelu pomogła mi przełamać barierę językową oraz pozwoliła nabrać dystansu do samej siebie, mogę tam wykazać, że jestem osobą chętną do pracy co staram się ujawniać na każdym kroku, ten hotel pomógł mi otworzyć się na bezinteresowną pomoc innym i z dużo większą chęcią do tego podchodzę. Ten wyjazd jest spełnieniem moich wszelkich oczekiwań, wiele się już nauczyłam a nauczę się jeszcze więcej.



### Angelika Pawłowicz kl II B 2015/16, **Hotel Girasoles**, technik hotelarstwa

Staż, w którym aktualnie biorę udział na pewno pomógł mi nauczyć się wielu przydatnych i ciekawych rzeczy. Dzięki niemu nabyłam nowe umiejętności, doświadczenie oraz miałam okazję tętejszą kulturę, ludzi i ich zwyczaje. Do poznanych zwyczajów mieszkańców z pewnością można zaliczyć „sjesty”. Dla nas niepojęte byłoby przerywać naszą pracę w połowie dnia na kilka godzin po czym wrócić do niej jakby nigdy nic i kontynuować swoje zajęcia. Hiszpanie właśnie tak robią i z tego co zaobserwowałam, taki tryb pracy jest dla nich całkowicie normalny.

Jeśli chodzi o umiejętności nabyte przez pracę, mogę do nich zaliczyć systematyczność. Podczas stażu musimy regularnie uzupełniać dzienniczek praktyk. Należy opisywać w nim każdy dzień spędzony w pracy. Parę razy zapomniałam o regularnych wpisach, co kończyło się pisaniem wieczorami na ostatnią chwilę. Dalej mam z tym problem ale staram się nad tym pracować. Jedną z kolejnych rzeczy jakich nauczyłam się dzięki pracy jest samodzielność. Przez pierwsze dni stażu były dawane mi dokładne instrukcje, a wszystkie wykonywane przeze mnie czynności odbywały się pod okiem personelu. Potem musiałam sama organizować sobie pracę, wiedzieć co w danym momencie powinnam zrobić.

Kilka razy goście podchodzili do mnie z problemem który musiałam rozwiązać sama, na dodatek w języku hiszpańskim. Z tym wiąże się też następna korzyść jaka wynika z pracy w hotelu „Girasoles” mianowicie obcowanie z żywym językiem hiszpańskim. Lekcje tego języka w szkole na pewno nie poszły na marne, ale też nie wyobrażam sobie funkcjonowania w tym kraju bez umiejętności komunikowania się w języku angielskim. Jest to na pewno bardzo pomocne, gdyż w pracy często napotykam osoby, które posługują się językiem angielskim. Komunikowanie się w obcym języku z pewnością dodaje odwagi, przełamuje bariery.

Jeżeli chodzi o sam pobyt w Granadzie, to nauczył mnie on m.in. radzenia sobie ze stresem. Mieszkamy w pokoju w sześć osób a całą grupą jest nas 17 osób i nie zawsze się ze sobą zgadzamy. W chwilach gdy emocje biorą górę nad słowami lepiej nie mówić nic. Warto pewne kwestie zostawić dla siebie i przytaknąć niż powiedzieć przysłowiowe „dwa słowa za dużo”.

Podsumowując, wyjazd w to malownicze miejsce jest nie tylko okazją do nabycia doświadczenia zawodowego, ale stanowi też (przynajmniej dla mnie)wartościową szkołę życia. Uczymy się tutaj nie tylko jak obsłużyć gości hotelowych, ale też postępowania w trudnych sytuacjach i radzenia sobie z przeciwnościami.

Sandra Plichta kl II B, **Hotel Triunfo**, technik hotelarstwa



Udział w projekcie Erasmus plus jest dla mnie wielką szansą życiową, ponieważ taki wyjazd zdarza się raz na całe życie. Jestem ogromnie szczęśliwa, że to właśnie ja mam okazję w nim uczestniczyć, że zostałam wybrana z pośród wielu innych chętnych osób, które równie mocno jak ja starali się o miejsce w tym projekcie. Lecz liczba miejsc była bardzo ograniczona. To doświadczenie dało mi dużo wiary w siebie i w to, że jestem ponad przeciętna. Dostrzegłam w sobie zawziętość w dążeniu do celu, chodząc systematycznie na zajęcia oraz spotkania, ucząc się regularnie do sprawdzianów. Staż w Granadzie to wyjazd dający mi możliwość poznania siebie i usamodzielnienia. Jest to mój pierwszy wyjazd z dala od rodziny którą bardzo kocham, jest to również sprawdzian jak ja zachowuje się w odmiennym otoczeniu i czy to, że mam 18 lat na prawdę sprawia, że jestem osobą odpowiedzialną.

Dzięki temu, że mieszkam tutaj w jednym domu z taką ilością osób nauczyłam się żyć w grupie chociaż każdy z nas ma inny charakter, wstajemy na różne godziny do pracy, o innych godzinach kładziemy się spać itp. Nauczyłam się też tego, że czasem lepiej jest milczeć niż powiedzieć o kilka słów za dużo by się nie kłócić i nie psuć atmosfery w domu. Myślę, że mam ogromne szczęście, że ten czas za granicą spędzam z tak wspaniałymi ludźmi jak moja grupa, potrafimy sobie pomóc, zorganizować się, wspólnie podjąć decyzję. Staż w hotelu "Triunfo" daje mi możliwość porozumiewania się w ojczystym języku Hiszpanów i doskonalenia tego języka. Nie da się uniknąć rozmowy w języku angielskim lecz gdy oby dwie możliwości zawodzą spokojnie radzę sobie poprzez gestykulację na co wpływa także usposobienie ludzi z którymi pracuję, ich wspaniałemu podejściu do życia, uśmiechu na twarzy praca w hotelu staje się o wiele miłsza i łatwiejsza. W ciągu tych dwóch tygodni mogłam poznać kulturę hiszpańską i spróbować tradycyjnych potraw między innymi *paella*, *pionnono* czy *chorizo*. Zobaczyłam wiele zabytków, również tych unikalnych znajdujących się na liście UNESCO. Wszystkie te wspomnienia zostaną we mnie do końca życia a ja będę mogła w przyszłości zaszcześcić ich częstką moim dzieciom. Cieszę się z wyjazdu, bo wyjeżdżając za granicę z moją rodziną nie mogłabym pozwolić sobie na te wszystkie udogodnienia za co jestem wielce wdzięczna projektowi oraz jego organizatorom i nauczycielom.

Kamila Stacewicz, kl II B, **Hotel Capitel Nazari**, technik hotelarstwa

Po dwóch tygodniach spędzonych w Hiszpanii w hotelu "Capitel Nazari" mogę stwierdzić że zdobyłam nowe przydatne umiejętności nie tylko zawodowe ale i społeczne.

Pierwsze dni pracy były bardzo stresujące. Obawiałam się bariery językowej. Okazało się jednak, że współpracujemy na śniadaniach z panią imieniem Maria. Jest bardzo wyrozumiała i sympatyczna. Umiemy się komunikować mimo, iż mówi tylko w języku hiszpańskim. Pokazuje niedopowiedzenia gestami, uczy nas także nowych słówek przydatnych w naszej pracy. Obowiązuje nas schludny i czysty wygląd podczas praktyk zazwyczaj są to czarne spódnice za kolana bądź spodnie oraz podkoszulka. Nie boję się komunikować z gośćmi hotelu. Kiedy pytają o znalezienie jakiejś potrawy w bufecie chętnie służę pomocą. Poranne wstawanie jest czasem wyzwaniem, lecz tu jestem odpowiedzialna.

Wiem, że w pracy nie ma wymówek i nikogo nie będzie obchodzić że np. boli mnie głowa. To moja praca i muszę być już samodzielna. Wiem jasno co w pracy należy do moich obowiązków. Staram się wykonywać wszystko dokładnie oraz według poleceń Marii. Chętnie poznaje również cały personel hotelu. W miarę możliwości nawiązuje kontakt z każdą osobą z każdego działu.



Będąc w domu ze wszystkimi uczestnikami projektu nauczyłam się więcej cierpliwości i tolerancji w stosunku do innych. Mam rodzeństwo, więc drobne nawet głupie sprzeczki są codziennością. Każdy tu jest inny lecz i tak potrafimy się dogadać śmiać się z niektórych sytuacji i z samych siebie a nawet w razie potrzeby przeprosić. Cieszę się, że jestem tu z tak miłymi ludźmi, czuję się tu jak w domu i w rodzinie. Nawet kiedy nie dopisuje pogoda bądź też mam słabszy dzień staram się tego nie okazywać. Ważniejsze jest to, że mogę tu po prostu być. Wycieczki w weekendy to sama przyjemność pomimo porannego wstawania już sama podróż do miast takich jak Malaga czy Cordoba to fantastyczne widoki z auta. Piękne zabytki i krajobrazy, których mogę już więcej nie mieć okazji zobaczyć. Spodobał mi się również czas spędzany przez wszystkich razem. Jadłam typowe potrawy hiszpańskie takie jak *paella* z owocami morza czy *tortilla* z ziemniakami i cebulą. Wszystko okazało się przepyszne i niepowtarzalne. Ludzie są bardzo mili i mają pozytywne nastawienie do każdego człowieka. Sprzedawcy nie boją się zostawić otwartego sklepu i pójść się załatwić. każdy jest otwarty i ciepły. Czuję, że praktyka w tym kraju to będzie nie tylko przydatne doświadczenie zawodowe na przyszłość ale i piękne wspomnienia na całe lata.

Paulina Rokita, kl II B, **Hotel Capitel Nazari**, technik hotelarstwa

Główną zaletą jaką przynosi mi ten wyjazd jest przede wszystkim możliwość praktyk za granicą. Wiele osób nie mogło by pozwolić sobie na taki wyjazd z powodów finansowych, ja również do nich należę. Dlatego szansa wyjazdu w zamian zamiana ciężka pracę i zaangażowanie z mojej strony to idealna możliwość. Przede wszystkim w otoczeniu moich bliskich i rodziny zyskałam duży szacunek, że to właśnie mnie wybrano spośród wielu chętnych do uczestnictwa w projekcie Erasmus plus. Moja rodzina patrzy na mnie innymi "oczami" dostrzegają we mnie dojrzałą i odpowiedzialną osobę, która poradzi sobie bez nich w świecie (gdyż jest to tak naprawdę pierwsza próba dorosłego życia).

Kolejnym plusem jest poznanie nowej kultury oraz wspaniałych osób jakimi są Hiszpanie. Ich podejście do życia i uśmiech na twarzy udziela mi się w pełni i sprawia, że rano mam ochotę pójść do pracy wiedząc, że napotkam w niej kolejne osoby. W pracy poznałam dwie cudowne panie, od których bije tyle miłości i ciepła, że mam wrażenie iż są one moimi krewnymi. To doświadczenie pozwoliło mi zrozumieć jak ważną rzeczą w pracy jest atmosfera. Wiem już gdy w przyszłości będąc na kierowniczym stanowisku przede wszystkim powinnam zadbać o dobrą atmosferę właśnie taką jaka panuje w Hiszpanii. Miałam okazję poznać układ hotelu oraz pojedyncze jednostki oraz sposób ich funkcjonowania. Poznałam czym jest *dress code* noszenie odpowiedniego i schludnego stroju nie wyróżniającego się wśród innych.

Następna zaletą jest możliwość nauki języka hiszpańskiego, która rozpoczęliśmy już w Polsce kilka miesięcy przed wyjazdem a kontynuujemy ją w praktyce do dnia dzisiejszego.

Mam okazję uczenia się języka w jego naturalnym środowisku, co jest urozmaicheniem nauki w szkole. Nauczyłam się pracy w zespole oraz współpracy w dużej grupie. Z osobami o odmiennych charakterach niż moje nauczyłam się, że w sytuacji konfliktu potrafię ustąpić drugiej stronie, nie spodziewałam się po sobie wcześniej.



Następnym ogromnym plusem jest możliwość zwiedzania wielu zabytków również takich, które wpisane są na listę UNESCO. Są to wycieczki sponsorowane z projektu dzięki czemu mogę sobie na to pozwolić. Czego nie zrobiłabym będąc tu np. z rodziną. Podsumowując cieszę się, że to właśnie ja mam możliwość bycia w tym miejscu i mam nadzieje ze nie zawiodę ani organizatorów ani nauczycieli prowadzących praktykę. Oraz odwzajemnię im ich starania.

Piotr Stefański, kl II B, **Hotel Palacio de Santa Inés**, technik hotelarstwa

Po 2 tygodniach spędzonych w Granadzie na praktykach w Hotelu Palacio de Santa Inés zauważyłem, że nabyłem nowe umiejętności nie tylko na płaszczyźnie zawodowej, ale również społecznej. Stałem się bardziej otwarty na kontakty z ludźmi w obcych językach zarówno w pracy jak i poza nią. Spostrzegłem, że pomoc drugiemu człowiekowi nie zależy od języka, wsparta poprzez inne czynniki komunikacji oraz samą chęć pomocy jest w pełni osiągalna. Nauczyłem się iż pracowitość i pozytywne nastawienie do pracy potrafi mocno podnieść stopień zadowolenia pracodawcy z pracownika oraz iż szczerzy uśmiech nawet w braku zrozumienia poleceń potrafi rozluźnić atmosferę oraz pomaga w uzyskaniu sympatii współpracowników. Dzięki praktykom nauczyłem się lokalnych sposobów podejścia personelu hotelowego do gościa oraz zrozumiałem, że gościnność w hotelarstwie odgrywa najważniejsze znaczenie. Po dwóch tygodniach uczęszczania do hotelu uważam, że praca w nim jest cięższa niż przypuszczałem, jednak w pełni się w niej odnajduje oraz czuję satysfakcję z możliwości pracy w takim obiekcie.

Sam pobyt w Granadzie przyczynił się do powiększenia mojego zainteresowania kulturą Hiszpanii. Tutejsi ludzie są bardzo otwarci i tolerancyjni, jeszcze nigdy podczas całego wyjazdu nie zdarzyło mi się spotkać agresywnego zachowania na ulicy bądź wulgarnego zaczepienia przechodniów. Dochodzę do wniosku iż Hiszpanie są bardzo życzliwi i z uśmiechem na twarzy nawet obcym ludziom mówią „Hola!”. Podczas tych dwóch tygodni brałem udział w dwóch wycieczkach do większych miast Hiszpanii. Pierwszym z nich była Malaga, która zachwycała mnie budynkami o bardzo ciekawej architekturze oraz piękną słoneczną plażą. Drugi wyjazd odbył się do Cordoby i pomimo niesprzyjających warunków pogodowych spędziliśmy czas z radością i uśmiechem na twarzy mogąc oglądać zabytkowy pałac- Alcazar oraz jego bajeczne ogrody. Oprócz tych wyjazdów zwiedzamy również bliżej usytuowane miejsca. Wycieczki te bardzo poszerzyły mój zakres wiedzy o kulturze Hiszpanii oraz pozwoliły zobaczyć widoki których zobaczenie drugi raz w życiu może się już nigdy więcej nie powtórzyć.

Cały wyjazd pozwolił mi również na rozwijanie kontaktów społecznych z innymi uczestnikami projektu oraz poznanie nowych ludzi z innych grup. Zauważyłem również że jestem osobą raczej neutralną jeśli chodzi o sprzeczki i zwykle wywołującą pozytywne wrażenie. Mam nadzieję że dalszy pobyt na praktyce w Hiszpanii jeszcze bardziej pozwoli mi pogłębić zainteresowania kulturą oraz nabyć jeszcze nowszych umiejętności w pracy.



Piotr Brzeski, kl IIc, **LA MAMUNIA**, technikum kelner

Po pierwszych dwóch tygodniach pobytu w Hiszpanii czuję, iż ten wyjazd może nas wiele nauczyć. Nie tylko w aspekcie pracy czy praktyk, ale także życia w grupie, interesowania się innymi, odpowiedzialności, współpracy, punktualności.

Dzięki tym praktykom dowiedziałem się jak wygląda restauracja od przysłowiowej kuchni. Podczas praktyk opanowałem ważne umiejętności zawodowe tj: rozkładanie bielizny stołowej, polerowanie szkła, przenoszenie ustawianie zastawy stołowej na stole konsumenckim, obsługę konsumenta metodą niemiecką i francuską. Nauczyłem się również pracy w grupie. Każdy pracownik restauracji jest do praktykantów bardzo przyjemnie nastawiony, a co ważniejsze chce nas czegoś nauczyć i przekazać nam ja najwięcej informacji niezbędnych w pracy zawodowej.

Wracając do sytuacji w domu, nie czuje się tu jak członek grupy tylko jak członek rodziny. Jak w każdej rodzinie zdarzają się dobre i złe chwile. Na szczęście wszystkie problemy, nawet te małe, zostają od razu rozwiązywane na zebraniach, gdzie każdy z nas mówi comu nie pasuje. Wszystkie te dobre chwile spędzone razem z grupą zostaną w mojej pamięci na zawsze.

Podoba mi się to że każdy stara się każdemu pomóc, szanujemy się nawzajem i nie traktujemy pani Elwiry i pani Genowefy jak nauczycielki tylko jak osoby, z którymi można porozmawiać, poartować i spędzić wspólnie fajnie czas .

Alan Podraza, kl II C, **Restauracja la Pataleta**, technik kelner

Po dwóch tygodniach pobytu w Hiszpanii zdobyłem nowe umiejętności nie tylko zawodowe ale i kulturowe. Nauczyłem się pracy w zespole oraz przełamałem barierę językową choć na początku sprawiało mi to duży kłopot. Przez pierwsze dni górował stres i niemoc związana z porozumieniem i nowym miejscem zakwaterowania oraz pracą, jednak szybko to minęło i pobyt tutaj stał się samą przyjemnością. Dotychczas niechętnie próbowałem nowych zagranicznych smaków jednak tutaj zacząłem próbować lokalne produkty i potrawy, które zadziwiły mnie niezwykłym smakiem. Zobaczyłem, że potrafię być samodzielny i potrafię radzić sobie sam z różnymi przeszkodami, które tu napotkałem.

Podczas praktyk nauczyłem się nakrywać stoły do różnych uroczystości okolicznościowych: urodziny, Pierwsza komunia święta. Nauczyłem się również perfekcyjnie nalewać piwo z nalewaka oraz szybko i umiejętnie otwierać butelki z winem przy pomocy trybuszona. Dzięki pomocy innych kelnerów nauczyłem się przenosić trzy talerze na raz jak również dobierać odpowiednią zastawę stołową.

W drodze na praktykę mijam wiele zabytków jak np. uczelnię czy katedrę, które pokazują piękno tego miasta. Spacerując po Granadzie w czasie dni wolnych poznaję kulturę i zwyczaje miejscowej ludności, które ewidentnie różnią się od naszych. Podczas weekendu miałem możliwość zwiedzić z grupą Malagę gdzie mogłem podziwiać piękne widoki na morze oraz całe miasto. Po praktykach czas spędzam z grupą. Atmosfera panująca w domu

jest przyjemna. Zawsze staramy się nie marnować czasu i aktywnie spędzać ten czas grając w piłkę nożną albo ping ponga oraz wspinając się na liczne wzniesienia. Wieczorami gdy nie mogę zasnąć z powodu silnych pozytywnych emocji oglądam wraz z grupą filmy.

Dzięki tym praktykom poznałem wiele wspaniałych ludzi i wiele mogę się tutaj nauczyć. W restauracji w której pracuję wszyscy są dla siebie jak rodzina dzięki czemu nauka przychodzi łatwo a praca staje przyjemniejsza. Żałuję że zostały już tylko dwa tygodnie praktyk.



### Patrycja Reclaf, kl II C **Restauracja La Fabula**, technik kelner

Po dwóch tygodniach praktyk w Hiszpanii nauczyłam się radzić sobie ze stresem. Praca kelnera jest bardzo stresująca zwłaszcza w kontakcie z konsumentami. Zrozumiałam, że nie warto się przejmować, ludzie dają radość i od każdego można się czegoś innego nauczyć, trzeba podchodzić z życzliwością do wszystkich osób nawet jeśli własne życie prywatne płata figle albo gdy konsument nie okazuje kultury do nas, trzeba być profesjonalnym w tym co się robi. W pracy największą trudnością jest bariera językowa lecz z biegiem czasu udało się podszkolić język hiszpański w wolnym czasie oraz język angielski. W czasie gdy nie udało nam się porozumieć w żadnym języku stosowaliśmy język gestów. Praca w zespole międzynarodowym umożliwia mi doskonalenie języków obcych oraz zapoznanie się z kulturą Hiszpanii. W pracy podczas przygotowywania sali konsumenckiej, kiedy ustawiane są serwetki indywidualnego użytku, talerzyki do pieczywa oraz szkło do wody, trzeba używać materiałowych rękawiczek by nie zostawić odcisków palców. Praca w restauracji z gwiazdką Michelin daje duże możliwości pokazania swoich umiejętności. W zakładzie La Fabula personel jest bardzo wyrozumiały i tłumaczy mi wszystko tak, abym mogła wykonać swoją pracę perfekcyjnie. Podczas pełnego obłożenia sali często podejmuję decyzję o pozostaniu po godzinach, by móc realizować teorię w praktyce.

W trakcie pobytu w Granadzie miałam możliwość poznania kultury hiszpańskiej. Zaobserwowałam, iż Hiszpanie są bardzo weseli, otwarci oraz tolerancyjni, ponieważ nie biorą rzeczy na poważnie oraz podchodzą do życia z dystansem. Podczas pobytu w Granadzie miałam możliwość zwiedzenia Alahambry oraz jego ogrodów. W międzyczasie zachwyciłam się przepięknym krajobrazem otaczającym to miasto. Odwiedziliśmy również Malagę, widzieliśmy dom Picassa oraz ruiny zamku, gdzie podziwialiśmy widoki na całe miasto. Następnym miejscem, które odwiedziliśmy była Cordoba, mimo nie sprzyjających warunków wyjazd zakończył się sukcesem: zobaczyliśmy Mesquitę.

W trakcie pobytu nauczyłam się ustępliwości oraz życzliwości wobec innych uczestników stażu co miało wpływ na dobrą atmosferę panującą w grupie. Nie wszystkim łatwo jest dopasować się do grupy oraz planów związanymi ze zwiedzaniem. Mam nadzieję, że pozostały czas spędzony na praktykach przebiegnie pomyślnie oraz, że zdobędę jeszcze więcej nowych umiejętności zawodowych i zobaczę więcej ciekawych miejsc.

Karol Czerwiński, kl II L, **Restauracja La Fabula**,  
technik żywienia i usług gastronomicznych



Po dwóch tygodniach pobytu w Hiszpanii na praktyce w restauracji „La Fabula” zdążyłem się wiele nauczyć o samym sobie. Stres wszechobecny w tej restauracji uświadomił mi, że praca pod presją nie stanowi dla mnie problemu. Pracownicy zakładu gotowanie traktują bardzo profesjonalnie i z wielką pasją, ich obowiązki są idealnie zsynchronizowane z zadaniami innych pracowników, dzięki czemu praca na kuchni jest płynna i dobrze zorganizowana. W pracy mogę się nauczyć odpowiedzialności, ponieważ pomimo mojego niewielkiego doświadczenia zawodowego zostało mi przydzielonych wiele obowiązków. Szef zakładu jak i inni pracownicy chcą mnie wiele nauczyć i podzielić się swoją wiedzą oraz doświadczeniem zdobytym podczas wielu lat pracy. Mogę z całą pewnością powiedzieć, że praca w kuchni jest tym, co w życiu sprawia mi radość i tym co chcę robić w przyszłości. Podczas pracy poznałem wiele nowych technik oraz surowców niespotykanych w Polsce. Pracownicy do wykonywania potraw używają nowych technik obróbki surowców. Jestem zachwycony klimatem panującym wśród załogi, która pomaga sobie wzajemnie i wspiera się w trudnych chwilach. Jestem pełen podziwu również dla szefa, który stara się cały czas udoskonalać swoją restaurację poświęcając swój czas i pracując ponad dwanaście godzin na dobę. W zakładzie pracuje wiele osób o różnej narodowości, co sprawia, że porozumiewanie się z nimi jest wyzwaniem, któremu nie jest łatwo sprostać. Zdążyłem zaobserwować, że bardzo odpowiada mi praca w zespole, ponieważ nie mam obiekcyj do nowo poznanych ludzi i dobrze się z nimi dogaduję pomimo trudności językowych.

Podczas wizyt w różnych miejscach takich jak Malaga, czy Kordoba udało mi się poznać wielokulturowość tego kraju i tradycje jakie tu panują, które różnią się w dużym stopniu od polskich zwyczajów. Mogłem również podziwiać piękne krajobrazy jakie otaczają nas w Granadzie. Urokliwe i wąskie uliczki jakimi się przechadzamy sprawiają, że nasza codzienna droga do pracy jest bardzo interesująca. Odwiedzając różne restauracje mam możliwość poznawać nowe smaki typowe dla kuchni hiszpańskiej. Ludzie, którzy zamieszkują te okolice są bardzo uprzejmi i otwarci na nowe znajomości.

Jestem bardzo zadowolony z mojej pracy pomimo moich początkowych obaw związanych z akceptacją w pracy. Podczas zaledwie dwóch tygodni udało mi się bardzo mocno poszerzyć swoją wiedzę technologiczną, z czego jestem zadowolony. Jestem przekonany, restauracja ta jest godna polecenia dla przyszłych praktykantów i wiem, że aby sobie w niej poradzić wystarczy wykazać chęć do pracy.

Krzysztof Mądry, kl IIL, **Restauracja Meison La Pataleta**,  
technik żywienia i usług gastronomicznych

Wyjeżdżając na praktyki szkolne do Hiszpanii miałem wielkie obawy z tym jak poradzę sobie z nauką zawodu w innym kraju, istniała bariera językowa oraz kulturowa. Po pierwszych dwóch tygodniach mogę powiedzieć, że bardzo dobrze wychodzi mi komunikacja



w językach obcych, angielski oraz hiszpański. W Polsce nie miałbym takiej możliwości, aby spróbować komunikować się w językach obcych, ponieważ zespoły składają się zazwyczaj z Polaków.

Pracuję w restauracji Meison La Pataleta, gdzie panuje typowy Hiszpański klimat, czuje się tę kulturę. Pracuję wraz z zespołem pięciu kucharzy, którzy przekazują mi z osobna najróżniejsze sekrety kuchni Hiszpańskiej. Pozwalają na pracę na najdroższych surowcach tj. Homary, kalmary, polędwice oraz uczą szczegółowej ich obróbki. W pierwszych dniach pracy zapoznali mnie oraz nauczyli wszystkich dań z karty oraz surowców na jakich pracują. Każdego dnia poznaję sposoby produkcji poszczególnych potraw, szef kuchni osobiście nadzoruje moją naukę i podpowiada w pewnych sytuacjach. Uczę się pracy na profesjonalnym sprzęcie gastronomicznym który jest wykorzystywany w zakładach w Hiszpanii.



Wyjazd na praktyki do Hiszpanii pomógł mi przełamać barierę językową, a także udało mi się dostrzec, że doskonale pracuję mi się w grupie i pracując wspólnymi siłami można dużo dokonać.

W trakcie całego wyjazdu poznałem szczegółowo kulturę Hiszpańską i obyczaje jakie tu panują, tego co tu zobaczyłem nie dało by się wyczytać z żadnej książki, popołudniowa sjesta oraz klasyczne potrawy hiszpańskie *churros* oraz najróżniejsze *tapas*, które są ogólnodostępne w Granadzie.

Jestem bardzo zadowolony z możliwości odbycia praktyki zawodowej w Hiszpanii, ponieważ jest to ogromne doświadczenie, które przyda się w późniejszej karierze zawodowej.

Kamil Gołcki, kl II M, **Restauracja La Mamunia**,  
technik żywienia i usług gastronomicznych

Po 2 tygodniach pobytu w Hiszpanii jestem w stanie powiedzieć, że zdobyłem mnóstwo nowych umiejętności zarówno zawodowych jak i społecznych. Ten wyjazd przerósł moje wyobrażenia o nim jak i jest spełnieniem moich największych marzeń i ambicji. Dzięki temu wyjazdowi na staż jestem w stanie zobaczyć jak wygląda prawdziwa praca w kuchni, jest zupełnym przeciwieństwem od tego co można zobaczyć w telewizyjnych programach kulinarnych. Zapoznałem się z kuchnią hiszpańską, zarówno z produktami, które są często w niej stosowane jak i najważniejszymi daniami.

Pierwszego dnia pracy w restauracji La Mamunia nie odczuwałem żadnego stresu i jak się okazało praca tam jest fantastyczna. Pracownicy przyjęli nas ciepło od razu, pokazali nam wszystkie najważniejsze miejsca w zakładzie. Podczas pracy wszystko nam wyjaśniają i pokazują zanim coś zaczniemy robić, a gdy robimy coś źle nie krzyczą na nas tylko z uśmiechem na twarzy pokazują nam jak mamy to zrobić prawidłowo. Nauczyłem się pracy w zespole ale pracuję również samodzielnie i nie zadaje już tyle pytań dotyczących przydzielonych zadań tylko staram się samodzielnie rozwiązywać napotkane problemy. W moim zakładzie, pracownicy nie posługują się językiem angielskim przez co jestem zobowiązany komunikować się w języku hiszpańskim. Pracownicy są na tyle wyrozumiali, że

jeżeli czegoś nie rozumiem to starają się to słowo powtórzyć jeszcze kilka razy niekiedy wolniej albo po prostu w inny sposób. Przez ten staż nauczyłem się posługiwać wieloma różnymi maszynami i urządzeniami, z którymi wcześniej nie miałem do czynienia np: piec konwekcyjno-parowy, urządzenie do wakuowania, blenderem, maszyną do przecierania zup, wyciskarką, grillem.



Poza umiejętnościami zawodowymi staż w Hiszpanii dał mi możliwość poznania kultury tego kraju. Osoby, które poznałem lub zobaczyłem na miejscu są bardzo miłe i uprzejme. Gdy chciałem się zapytać pierwszą napotkaną osobę o drogę lub poprosiłem o poświęcenie chwili czasu na zrobienie zdjęcia bez żadnego oporu zgadzali się i pomagali. Hiszpanie są bardzo otwarci na przyjezdnych i zawsze chętni do pomocy. Dzięki tym praktykom poznałem wiele ciekawych osób w restauracji i na mieście. Znalazł się również czas na poznanie kultury i architektury podczas wycieczek różnego rodzaju. Mam nadzieję że nauczę się jeszcze więcej i jest to dopiero początek mojej przygody kulinarnej, a zarazem żałuję że zostały już tylko 2 tygodnie do końca praktyk.

Jakub Moszczyński, kl. II M, **Cafeteria Domus**  
technik żywienia i usług gastronomicznych

Staż w Hiszpanii według mnie dał mi dużo.

Dzięki temu stażowi mogłem zobaczyć jak wygląda prawdziwa praca w kuchni. Dowiedziałem się na czym polega kuchnia hiszpańska i jakie dania w niej górują. Dzięki temu miałem też kontakt z innymi ludźmi. Byli to i pracownicy jak i konsumenci. Dzięki temu mogłem dowiedzieć się trochę więcej na temat Hiszpanii jak i samej Granady. Nauczyło mnie to również pracy w zespole jak i przełamanie w pewnym stopniu bariery językowej. Kelnerki z którymi pracuje potrafią posługiwać się językiem hiszpańskim, angielskim jak i niemieckim, dzięki czemu mogłem podszlifować swój język hiszpański, angielski i niemiecki.

Dzięki temu stażowi mogłem też zobaczyć jak wygląda obsługa maszyn, o których mogłem uczyć się w szkole na lekcjach m.in. wyparzarka, piec konwekcyjno-parowy czy krajalnica.

Oprócz umiejętności zawodowych, staż dał mi też zapoznanie się z zabytkami jak i kulturą Granady. Była to m.in. Mesquita czy Katedra p.w. Najświętszej Maryi Panny w Granadzie. Dzięki temu pobytowi mogłem otworzyć się na nową kulturę, ponieważ Hiszpania była zamieszkiwana przez muzułmanów, możemy dziś podziwiać ich wspaniałą architekturę.

Natalia Rychlińska, kl II M, **Restauracja LA MAMUNIA**  
technik żywienia i usług gastronomicznych



Po 2 tygodniach pobytu w Hiszpanii jestem naprawdę szczęśliwa, że dostałam szansę, aby móc właśnie tutaj odbyć swoją praktykę. Im bliżej było do wyjazdu, tym bardziej się nim stresowałam. W momencie, gdy wsiadłam do samolotu poczułam lęk przed lotem. Na szczęście, dzięki wsparciu przyjaciół i nie tylko, ponieważ połowy osób nie znałam, lot minął mi bardzo przyjemnie. Gdy wylądowaliśmy w Grenadzie cały stres momentalnie zniknął. Klimat jaki tu panuje jest nie do opisanie. Podczas drogi, mimo, że byłam zmęczona, nie zmrużyłam oczu, ponieważ tańczyliśmy i śpiewaliśmy razem z kierowcą, zarówno hiszpańskie piosenki jak i polskie disco polo. Po drodze mijaliśmy niesamowite widoki, od razu poczuło się to „coś”. Gdy doszło do pierwszego dnia pracy, stres powrócił. Teraz to wszystko wydają mi się śmieszne. Jak mogłam to tak przeżywać.

Chodzę do pracy z ogromną przyjemnością. Ludzie i atmosfera jest radosna i sprzyja mojemu rozwojowi zawodowemu. Nawet język nie jest dla mnie dużym problem, ponieważ jestem już osłuchana. Z początku bałam się składać jakiegokolwiek zdania, lecz teraz próbuje się porozumieć już nie w stylu „Kali jeść, Kali pić”. Za każdym razem jak powiem poprawnie złożone zdanie, pracownicy, z którymi pracuję są w szoku i bardzo mnie chwala. Czuję się tam jak w jednej wielkiej rodzinie. Oni uczą mnie hiszpańskiego, a ja uczę ich angielskiego, ale również polskiego. Czasem rozumiemy się bez słów, np. za pomocą gestów. W zakładzie mogłam także zobaczyć, ale i użyć maszyn, o których dotychczas słyszałam tylko na zajęciach w szkole, np. płuczko-obieraczka, krajalnice do wędlin i serów, rozdrabniacze do warzyw, wyciskarki, blaty smaźalnicze, maszyna do przecierania zup, frytkownice itd. Kucharze nauczyli mnie pracy w zespole i zorganizowania. Wszystko robione jest tam masowo, dlatego ważne jest żeby choć jedna osoba czuwała nad wszystkim. Oczywiście jak w każdej pracy zdarzają się sytuacje stresowe wywołane presją czasu, w których puszcza nerwy i lecą nawet łzy. Dopiero teraz wiem, jak radzę, a raczej nie radzę sobie w takich sytuacjach. Muszę jeszcze popracować nad swoją wrażliwością, ale wierzę, że z czasem uda mi się pokonać wszystkie lęki. Nigdy nie sądziłam, że będę pracować w zespole międzynarodowym, że będę wydawać dania na wesela, komunie itp. W pracy mam szansę spróbować różnych potraw, niespożywanych na co dzień, m.in. krewetki, ośmiorniczki. Normalnie nie jem takich rzeczy, ale cieszę się, że mogę poznać nowe smaki. Staram się wypytywać ich za każdym razem, co zawiera jakieś danie, by zapamiętywać jak najwięcej szczegółów. Droga do pracy również nie należy do najnudniejszych, gdyż jedziemy busem z Europroyectosa. Naprawdę można się dobrze rozbudzić w takim towarzystwie. Mimo, że czasami wracam do domu zmęczona, to jestem bardzo szczęśliwa.

Jeśli chodzi o dom, w którym mieszkamy, nie mam na co narzekać. Warunki tutaj panujące są naprawdę sprzyjające. Wydają mi się, że nasza grupa jest naprawdę zgrana. W sumie to nawet jestem zdziwiona, że tak bardzo. Pozytywnie wszyscy mnie zaskoczyli, ponieważ początkowo bałam się, że się nie odnajdę. Tak naprawdę dobrze znałam tylko 3 osoby ze swojej klasy. Zajęcia z języka hiszpańskiego pozwoliły mi poznać bliżej także resztę grupy. Nie znałam jedynie osób z hotelarki. Teraz śmiało mogę powiedzieć, że mam tutaj dobrych przyjaciół. Cieszę się, że właśnie z nimi tu jestem. Z każdym dniem widzę jak razem coraz bardziej współpracujemy. Umiemy znaleźć wyjście i pozytyw z niemal każdej

sytuacji. Oczywiście nie zawsze jest kolorowo i czasem się kłócimy, ktoś kogoś denerwuje, ale to normalne przy tak dużej grupie i różnych charakterach. Staram się skupiać na pozytywach, nie zawsze łatwo jest opanować swoje emocje, ale można powiedzieć, że jest to taki sprawdzian. Wierzę, że ta przygoda pomoże mi w przyszłości. Raz zdarzyła mi się chwila załamania. Tęsknota za domem, rodziną, przyjaciółmi, chęć powrotu. Ale na szczęście to tylko chwila. Nigdy nie byłam tak długo poza domem. Mam jednak odpowiednie wsparcie i ludzi, którzy pomagają mi pozbyć się takich kryzysów. Czas naprawdę szybko leci, na chwilę obecną zostało już tylko 8 dni praktyk. To bardzo mało. Aż chciałoby się zostać dłużej, ponieważ nie zawsze w Polsce są tacy życzliwi ludzie jak tutaj. Każdy człowiek zaraża mnie taką radością, że nie ma tutaj czasu na jakikolwiek smutek. To niesamowite, życie tych ludzi, w porównaniu do życia ludzi w Polsce, naprawdę się różni. A wszystko tak naprawdę siedzi w nas samych i ważne jest nasze nastawienie.



To miejsce dało mi naprawdę wiele do myślenia. Zrozumiałam bardzo wiele rzeczy i mogę śmiało powiedzieć, że poznałam samą siebie. Wiem, że nie jestem idealna i wiem, że muszę pracować nad sobą. Człowiek wyjeżdżając docenia to, co zostawia. Dopiero teraz rozumiem jak silna więź łączy mnie z moją rodziną, a nawet bratem. Pamiętam jakie wsparcie otrzymałam od swoich bliskich, gdy podejmowałam decyzję o tym wyjeździe. Dziękuję im za to, że mogę tutaj być, dziękuję wszystkim tym, którzy podjęli decyzję, żebym to właśnie ja mogła tu przyjechać. Jedną z nielicznych. Nadal nie mogę w to uwierzyć. To naprawdę niesamowita przygoda. I będę każdemu powtarzać, że człowiek może zrobić wszystko, musi tylko chcieć, a marzenia się spełniają.

Marta Szeliga, kl II M, **Restauracja LA MAMUNIA**  
technik żywienia i usług gastronomicznych

Praktyki odbywam w restauracji „La Mamunia” do której musimy wraz z koleżanką i kolegami dojeżdżać minibusem. Pierwszy dzień, czyli 22.04.2016 zapoznaliśmy się z personelem oraz szefem restauracji a także z pomieszczeniami znajdującymi się w restauracji takimi jak: magazyny których jest 8, sale bankietowe których jest 6, na 200 lub nawet 300 osób. Przez dwa tygodnie, które minęły praktyki mieliśmy od wtorku do soboty od godziny 8.00 do 14.00. W soboty zostawaliśmy dłużej w pracy, nawet do godziny 19.30, aby pomóc szefowi i personelowi w przygotowywaniu potraw, ponieważ w soboty odbywały się wesela, komunie święte oraz chrzty. Wtedy trzeba było przygotować na 300 a nawet na 600 osób.

W ciągu tygodnia pomagałam obierać krewetki, ziemniaki, cebule lub piekłam mięso a także pomagałam robić różne dania i przystawki takie jak np. mini hamburgery, łyżeczki z łososiem i mini węgorkami. Pomagałam również przy ciastach i tortach. Nie spodziewałam się, że w tak krótkim czasie można tak dużo się nauczyć. Dzięki nauce języka hiszpańskiego w szkole, porozumiewanie się z szefem i personelem można uznać za bardzo dobre. Bałam się, że nie dam rady, ale teraz już wiem, że jak się chce, to wszystko jest możliwe przy tak wspaniałym personelu i szefostwie z restauracji. Z radością idę do pracy, a szef w soboty osobiście nas odwozi do domu, gdzie nocujemy przez miesiąc, czyli musi być z nas i naszej roboty bardzo zadowolony. W dni wolne zwiedziliśmy Alhambrę, czyli muzułmański pałac z kilkoma dziedzińcami. Jest tam przepięknie, nawet nie zdawałam sobie sprawy, że są tak

piękne miejsca w Hiszpanii. Byliśmy także w Sacramonte, które sąsiadują z Granada. Jest to malownicza i klimatyczna okolica. Są tam jaskinie, które są miejscami mieszkalnymi. Następnym miejscem, które zwiedziliśmy była Malaga, przepiękne miasto położone nad morzem Śródziemnym. Znajduje się tam plaża Malagueta. Jestem szczęśliwa, że w tak krótkim czasie mogłam zwiedzić z moją grupą tak dużo i przepięknych miejsc. Natomiast dom, w którym przebywamy jest usytuowany na wzgórzu i dzięki temu mamy codziennie trening, żeby do niego dotrzeć. Ja mieszkam w pokoju 4 osobowym z trzema koleżankami z którymi dobrze się dogaduje. Są one bardzo uczciwe, pomocne i koleżeńskie. Cieszę się, że mam takie fajne koleżanki w pokoju. Po pracy rozmawiamy i wspieramy się wzajemnie. Pozostali koledzy i koleżanki z grupy również są bardzo mili i sympatyczni przez co bardzo dobrze się dogadujemy. Gdy się widzimy rozmawiamy o pracy, którą wykonywaliśmy i dzielimy się doświadczeniami. Nie sądziłam, że te dwa tygodnie będą takie piękne i że tak szybko zlecą. Będzie mi na pewno później bardzo brakowało tych wszystkich przygód w pracy i zwiedzania tak wspaniałych i przepięknych miejsc oraz tego hiszpańskiego klimatu.



Kamila Formela, kl II N, **Restauracja La Fabula**,  
technik żywienia i usług gastronomicznych

Dzięki zagranicznym praktykom udoskonaliłam swoje umiejętności językowe (hiszpański oraz angielski). W ciągu kilku dni nauczyłam się nowych słówek, które teraz przydają mi się każdego dnia, nie tylko w pracy. Styczność z pracownikami z La Fabuli nauczyła mnie większej pewności siebie, bycia bardziej odważną i bardziej otwartą osobą w stosunku do innych ludzi. W restauracji każdy jest jak członek rodziny i pomaga innemu. Nie wychodzi wcześniej z pracy, pomaga i czeka aż wszyscy skończą. To co mi się najbardziej spodobało w praktykach to zdobyta umiejętność wydawania dań (serwisu). Podanie dania w sposób wykwintny, staranny, ale tak by wszystko wyszło gorące.

Pobyt w Hiszpanii nauczył mnie również samodzielności. Sądzę, iż ten miesięczny wyjazd ma na mnie duży wpływ, które przełożę w życie codzienne.

