



Erasmus+

Zespół Szkół

Ponadgimnazjalnych nr 3



Staż w restauracji Alamo 43

Działania realizowane w ramach projektu: 2020-1-PL01-KA116-079467

„Doświadczenia budują sukces zawodowy - Experiences build professional success” w ramach programu Erasmus+, w terminie 2 – 28.05.2022

ALAMO 43

Restauracja ALAMO 43, w które odbywałyśmy praktyki mieści się w Torremolino w dzielnicy Los Alamos tuż obok stacji kolejowej. To nieduża restauracja oferująca wyśmienite menu zawierające w swojej ofercie dania kuchni śródziemnomorskiej.



Hiszpańskie dania

Ciekawe kombinacje smakowe i kreatywny sposób podania dań to właśnie to co wyróżnia Alamo 43. W ofercie restauracji znajdziemy stałe menu oraz menu dnia, oferujące oryginalne, zaskakujące klientów potrawy, które zmieniały się każdego dnia..





Nasze obowiązki

Podczas czterech tygodni praktyk miałyśmy okazję pracować na różnych stanowiskach. Do naszych obowiązków należało przygotowanie sali konsumenckiej oraz tarasu, gdzie goście także mogli zamawiać dania. Dbaliśmy o czystość przestrzeni restauracji oraz o kompletność nakryć i ich eleganckie ułożenie.



Nasze obowiązki

Dbaliśmy o czystość na stanowisku barowym, polerowaliśmy naczynia i sztućce.

Przygotowywaliśmy przystawki dla gości, dbaliśmy o uzupełnianie menaży.

Przygotowywaliśmy także składniki, do wykonania dań, które powstawały na świeżo po zamówieniu klienta.



Nasze obowiązki

Ponieważ w obsłudze gościa liczy się szybkość, w momencie wpłynięcia zamówienia wszystkie niezbędne elementy dania, powinny być wcześniej przygotowane, by nie zajmowały cennego czasu.

Nasze obowiązki

Każdego dnia dbaliśmy także o czystość na zapleczu kuchennym oraz sprawdzaliśmy stany przypraw i dodatków w magazynku.





Nasze obowiązki

Czyściliśmy także naczynia kuchenne oraz sprzęt używany do gotowania. To zadziwiające jak wielu patelni i garnków potrzeba w obsłudze gości, gdy na świeżo przygotowuje się potrawy dla gości.

Nasze obowiązki



Wnętrza restauracji codziennie musiały lśnić czystością. Pod okiem naszego szefa nauczyliśmy się dbać o szczegóły, na które zwracali uwagę klienci.

Nasze obowiązki



W ALAMO 43 dbano o estetykę dań podczas ich serwowania. Perfekcyjnie dobierano i przygotowywano dodatki. Pod okien naszych szefów uczyliśmy się jak kroić poszczególne składniki i komponować je na talerzu, by danie wyglądało elegancko.

Nasze obowiązki



Nasze obowiązki



Wnętrza restauracji codziennie musiały lśnić czystością. Pod okiem naszego szefa nauczyliśmy się dbać o szczegóły, na które zwracali uwagę klienci.



Kilka słów podsumowania

Podczas stażu przekonaliśmy się, że pracę można lubić i przychodzić do niej z uśmiechem. Podejście Hiszpanów do pracy, jest godne naśladowania. Codziennie byli uśmiechnięci, życzliwi i pogodni. Team restauracji stanowił grupę zżytych ze sobą osób. Cieszymy się, że na 4 tygodnie mogłyśmy stać się częścią tego zespołu. Przyjęli nas z otwartymi ramionami i służyli pomocą we wszystkim co robiliśmy. Starali się wyznaczać nam różne zadania, byśmy jak najwięcej się nauczyły.

Zawsze okazywali nam zainteresowanie, rozmawiali z nami, żartowali – to dzięki nim praca w Alamo 43 była tak miła. Dużo się od nich nauczyłyśmy, teraz kuchnia hiszpańska nie stanowi przed nami tajemnic.



**Dziękujemy za uwagę.
Karolina i Julia.**