



Erasmus+

Zespół Szkół
Ponadgimnazjalnych nr 3



La Paella - Torremolinos

Hiszpania 2022

**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**

Czas i Miejsce Praktyk

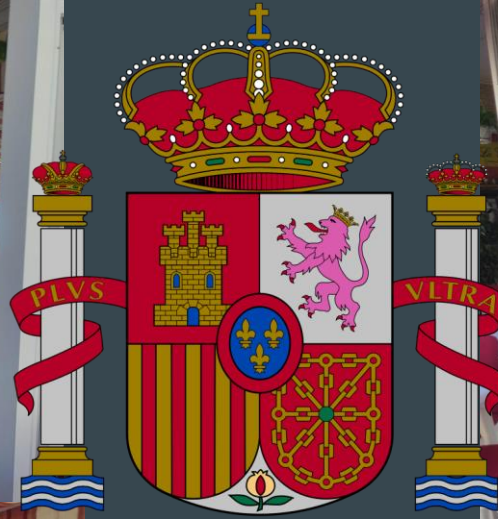


Podczas stażu jaki realizowałem w Hiszpanii 2-27 maja 2022 miałem okazję poznać hiszpańskie specjały od kuchni... I t dosłownie. Kształcę się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, dlatego praktyki odbywałem w restauracji „La Paella” mieszczącej się przy nadmorskiej promenadzie w Torremolinos, gdzie mieszkałem podczas stażu.

Opis Praktyk

Pracę zaczynałem o 10 rano zaczynałem od przynoszenie rzeczy z chłodni z piwnicy na górę do kuchni. udogodnieniem była winda która pozwalała że nie musiałem dźwigać ciężkich rzeczy po schodach. Następnie kroilem codziennie świeżą sałatę i pomidory na surówkę, cebulę i paprykę do sosów.





Moje codzienne zadania



Restauracja „La Paella” w której odbywałem staż, mieści się tuż przy plaży, specjalizuje się w daniach tradycyjnej kuchni hiszpańskiej regionu Andaluzji w której dominują owoce morza.

Każdego dnia pod okiem właścicieli restauracji uczyłem się przygotowywać andaluzyjskie specjały. Zaczynałem od przygotowania warzyw i dodatków. Chociaż obieranie cebuli, którą Hiszpanie dodają chyba do wszystkich dań, nie należało do najprzyjemniejszych czynności. Codziennie uczyłem się także jak przygotować owoce morza, ponieważ to bardzo wymagający i delikatny produkt.



Nowe doświadczenia kulinarne

Nauczyłem się obierać krewetki i filetować szprotki, za którymi przepadali turyści odwiedzający restaurację w porze lunchu i wieczorami. Wbrew pozorom przygotowanie małych krewetek i szprotek to niełatwe zadanie, bo niewielkie rozmiary sprawiają, że praca z nimi jest czasochłonna, trzeba też uważać, by nie rozerwać delikatnego mięsa filetów, bo w daniu musi wyglądać estetycznie. Miałem okazję pracować także z rybami i produktami z jakimi wcześniej nie miałem do czynienia. Nawet flądry w Hiszpanii były znacznie większe, a raki soczyscie czerwone.



Nowe doświadczenia kulinarne

Miałem także okazję nauczyć się przyżądać żabnicę – to wyjątkowo brzydka ryba, która z wielkimi ostrymi zębami i otwartym pyskiem wygląda wprost przerażająco. Paskudny wygląd, zupełnie nie współgra z pysznym, delikatnym smakiem potraw jakie można z niej przygotować.



Nowe doświadczenia kulinarne

Przysmakiem Andaluzji są dania z kalmarów, które przygotowuje się smażone, grillowane i w panierce. Z pozoru zupełnie zwyczajne, ale po odpowiednim przyprawieniu i pokrojeniu w cienkie krążki, kalmary potrafią zaskoczyć smakiem.



Nowe doświadczenia kulinarne

Jednak największe wrażenie robiły na mnie ośmiornice. W restauracji miałem okazję pracować z na prawdę dorodnymi okazami. Wcześniej widziałem je jedynie w telewizji, ale na żywo robią na prawdę ogromne wrażenie. Z ośmiornicą trzeba umieć się obchodzić, żeby nie zepsuć produktu i odpowiednio ją przygotować.

Ośmiornice były składnikiem wielu dań, podawaliśmy je w kawałkach oraz jako dodatek do firmowego specjału restauracji w której pracowałem – do paelli.



Nowe doświadczenia kulinarne

Podczas stażu każdego dnia uczyłem się czegoś nowego. Ogromnym wsparciem był dla mnie personel restauracji, zawsze mogłem liczyć na ich wsparcie i uśmiech. Byli niezwykle serdeczni, każdego dnia tryskali dobrym humorem. To dzięki nim zobaczyłem, że praca w restauracji może sprawić wiele radości i dać ogromną satysfakcję.

Pokazali mi dobre wzorce, byli cierpliwi i wyrozumiali, cieszyłem się gdy chwalili moją pracę i mówili, że dobrze wykonałem zadanie.



Nowe doświadczenia kulinarne

Restauracja La Paella mieściła się przy spacerowej promenadzie, dlatego zapewne cieszyła się sympatią turystów, chcących zjeść pyszne, hiszpańskie dania, podziwiając widoki morza i plaży.

Restauracja oferowała im prostotę, ale przyciągała wspaniałą atmosferą i bardzo dobrą kuchnią. Ponieważ była otwarta spacerujący turyści zaglądali do jej wnętrza przez otwarte szeroko oszklone panele okien. Każdego dnia pod okiem właścicieli dbałem, by jej wygląd prezentował się nienagannie i zachęcał gości.



Nowe doświadczenia kulinarne

Praca w restauracji „La Paella” była dla mnie niezwykłym przeżyciem. Na początku obawiałem się jak sobie poradzę, zwłaszcza ze znajomością języka angielskiego i hiszpańskiego, ale okazało się, że moje obawy były zupełnie zbędne. Serdeczni i przyjaźni właściciele i koledzy z pracy codziennie mnie chwalili i motywowali uśmiechem, to dzięki nim pokochałem pracę w gastronomii, przekonałem się jak wiele satysfakcji można z niej czerpać.

Przed wyjazdem niewiele wiedziałem o hiszpańskiej kuchni, a owoce morza widziałem głównie w wersji mrożonej w supermarkecie. Podczas stazu miałem okazję pracować ze świeżymi produktami i nauczyłem się je odpowiednio przyrządzać, co z pewnością wykorzystam w przyszłości.



Dziękuję za uwagę.

Adam

