

Działania zrealizowane w ramach projektu systemowego „Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego” realizowanego przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój

2017-1-PL01-KA102-036807 - Praktyka czyni mistrza – europejskie staże uczniów z Malborka

Practice makes perfect - European internships of students from Malbork



**W krainie włoskich smaków –
praktyki w Restauracji
La Taverna Digli Artisti**

Prezentacja: Paulina Piór i Filip Beksa

La Taverna Degli Artisti, w której mieliśmy przyjemność odbywać praktyki, należy do najlepszych restauracji w Rimini.

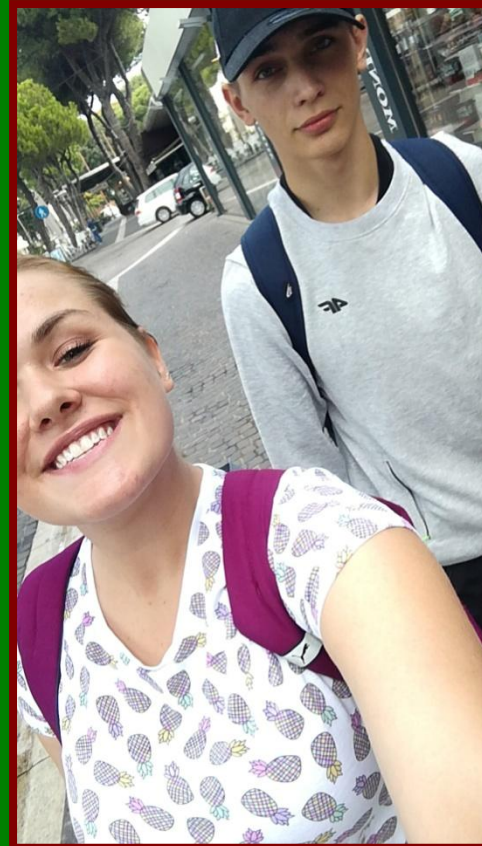
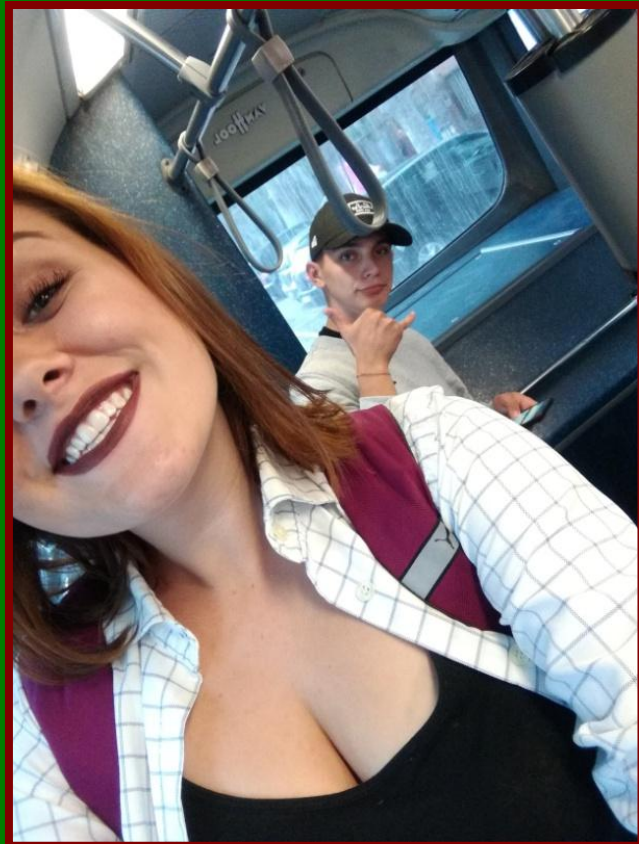
O popularności lokalu najlepiej świadczy wysoka frekwencja gości.

Dobra lokalizacja oraz doskonała kuchnia, serwująca pyszne, świeże dania

- oto sekret sukcesu restauracji.



Do pracy zwykle chodziliśmy kilkanaście minut pieszo.
W razie niepogody mogliśmy wybrać autobus, a jeśli pogoda
dopisywała, wypożyczaliśmy miejskie rowery, najbardziej
ekologiczny środek transportu w Rimini.



Rytm naszej pracy wyznaczały godziny sjesty – dlatego każdego dnia pracowaliśmy na dwie zmiany:

Rano od 11.00 – 15.00

Wieczorem od 18.00 – 22.00

Podczas 3 godzin sjesty mieliśmy czas wolny który mogliśmy wykorzystać na odpoczynek w hotelu lub na zwiedzanie miasta.

Najczęściej korzystaliśmy z drugiej opcji, bo Rimini okazało się fascynujące.

Tu zawsze coś się działo i czasami, nawet kiedy wracaliśmy z pracy o 22.00, na ulicach wciąż były korki i tłumy ludzi, wydawało nam się, że to miasto nigdy nie zasypia.



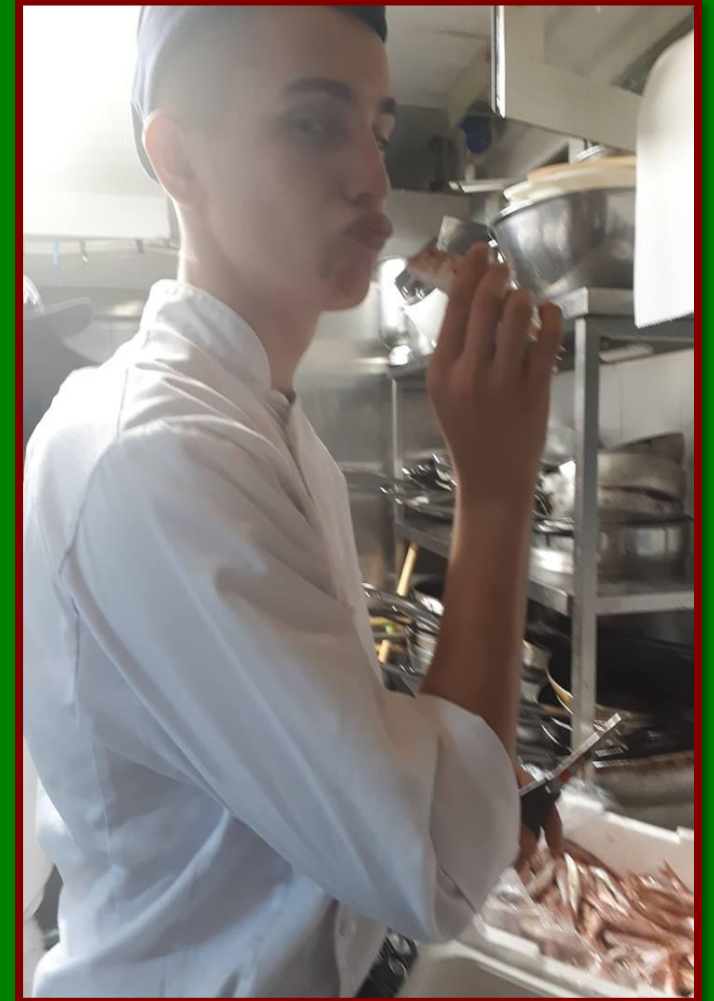
Każdy dzień rozpoczynaliśmy od przygotowywania surowców, z których później powstaną pyszne włoskie dania. Do naszych stałych obowiązków należało m.in. krojenie pomidorów, które we włoskiej kuchni stanowią podstawę większości dań.

W restauracji dużą popularnością cieszyły się także dania z ryb, a my zajmowaliśmy się ich patroszeniem i oczyszczaniem. Teraz potrafimy to robić perfekcyjnie.



Początkowo najczęściej obaw budziły w nas prace związane z obróbką owoców morza, których zupełnie nie znaliśmy.

Jednak już po kilku dniach zapomnieliśmy o swoich lękach i wydawało nam się, że robimy to od zawsze.



Pod czujnym okiem naszych kolegów z pracy nabieraliśmy doświadczenia w kuchni, także w utrzymaniu porządku na stanowisku pracy. To, jak wygląda kuchnia podczas gotowania i po jego zakończeniu najlepiej świadczy przecież o jakości pracy kucharza.



Dzięki różnorodnym zajęciom czas płynął bardzo szybko.
Robienie makaronu, nadziewanie ravioli czy tortellini oraz obsługa
klientów – zawsze mieliśmy co robić i nigdy się nie nudziłyśmy.



Praca w restauracji uświadomiła nam, jak ważna jest współpraca kuchni z salą obsługi gości.

Wszystkie dania, które trafiały na stoły, musiały wyglądać perfekcyjnie.

Aby osiągnąć taki efekt... trzeba jednak trochę popracować!



Równie istotnym elementem naszej pracy był
uśmiech.

Spontaniczność i naturalna serdeczność
Włochów były widoczne na każdym kroku.



Wyjeżdżając na staże obawialiśmy się wszystkiego: pracy, bariery językowej i ludzi, których spotkamy.

Sami nie wiemy, kiedy zniknęły nasze obawy, teraz wydają nam się śmieszne.

Pracownicy restauracji, posługiwali się językiem angielskim więc bez problemu się z nimi porozumiewaliśmy, a serdeczność i wyrozumiałość jakie nam okazali pozwoliły nam nabrać pewności siebie i wiele się nauczyć.



Nasze pozytywne wrażenia, to nie tylko
miejsca, ale przede wszystkim ludzie,
których los postawił na naszej drodze.

Nauczyli nas szacunku do pracy i do siebie
nawzajem, pokazali że praca uszczęśliwia,
jeśli jesteśmy do niej pozytywnie
nastawieni.



4 tygodnie stażu pozwoliły nam także
poczuć się częścią zespołu
Restauracji La Taverna Digli Artisti
i zyskać wielu cudownych przyjaciół.
To niesamowite, że tak krótki czas,
może mieć tak duży wpływ na nasze życie.



Wyjeżdżaliśmy z żalem i łzami, ale przecież tak żegnają się prawdziwi przyjaciele.
Wróciliśmy do Polski, ale La Taverna Digli Artisti i jej pracownicy nadal są w naszych sercach.



Staż to doświadczenie bez którego teraz nie
wyobrażamy sobie siebie.

Ukształtował nas i pokazał nam w jakim kierunku podążać.
Wcześniej lubiliśmy gotowanie, ale teraz dostrzegamy w
nim pasję, która daje radość i satysfakcję
- dziękujemy za taką szansę.

Dziękujemy za uwagę!