



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój

**Zespół Szkół**  
Ponadgimnazjalnych nr 3  
**Malbork**

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Działania realizowane w ramach projektu systemowego „**Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego**”

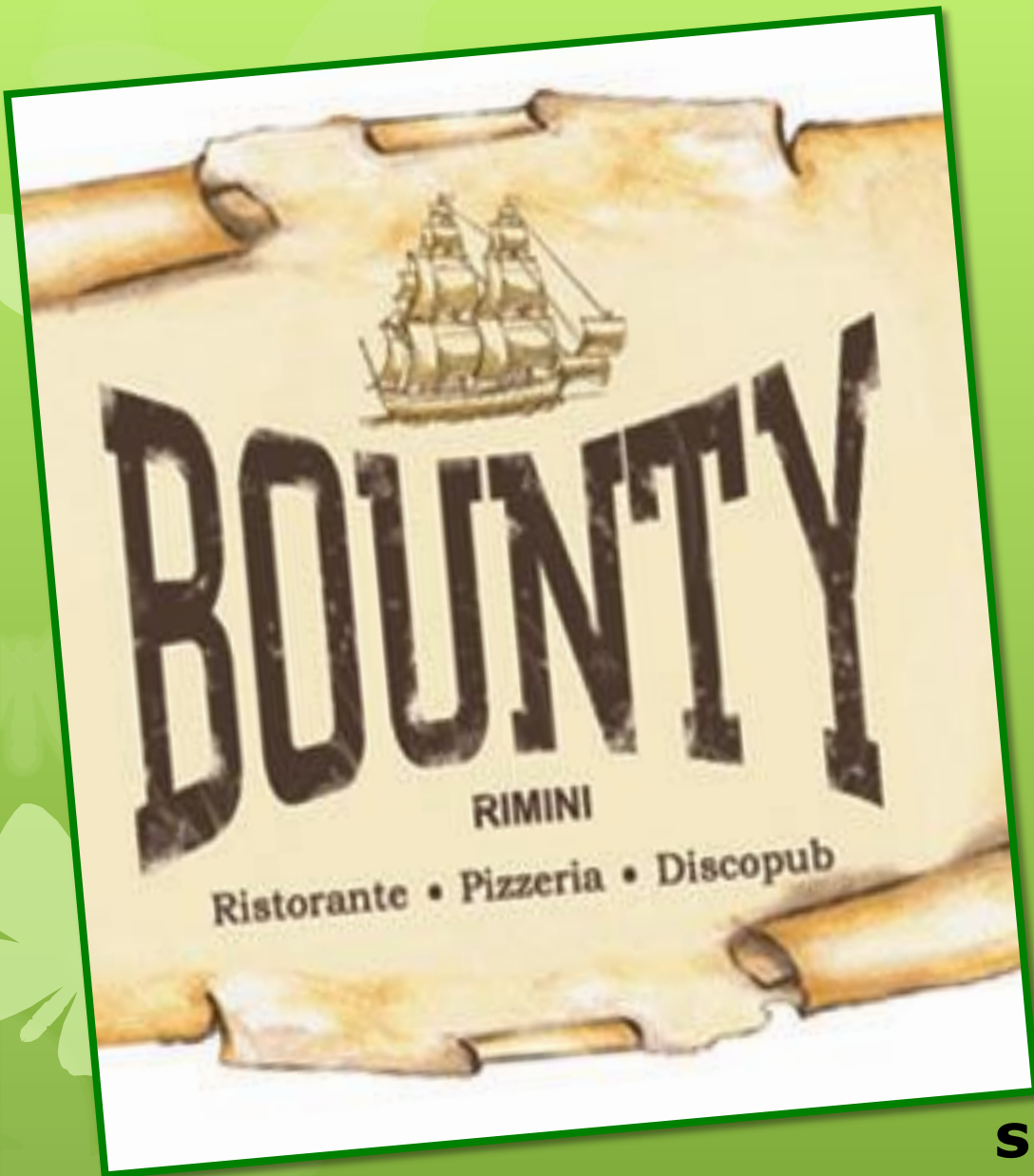
realizowanego przez Fundację Rozwoju Systemu Edukacji współfinansowanego przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój.

**POWERVET - 2018-1-PL01-KA102-048283**

***Przyszli Eurofachowcy uczą się w Malborku***

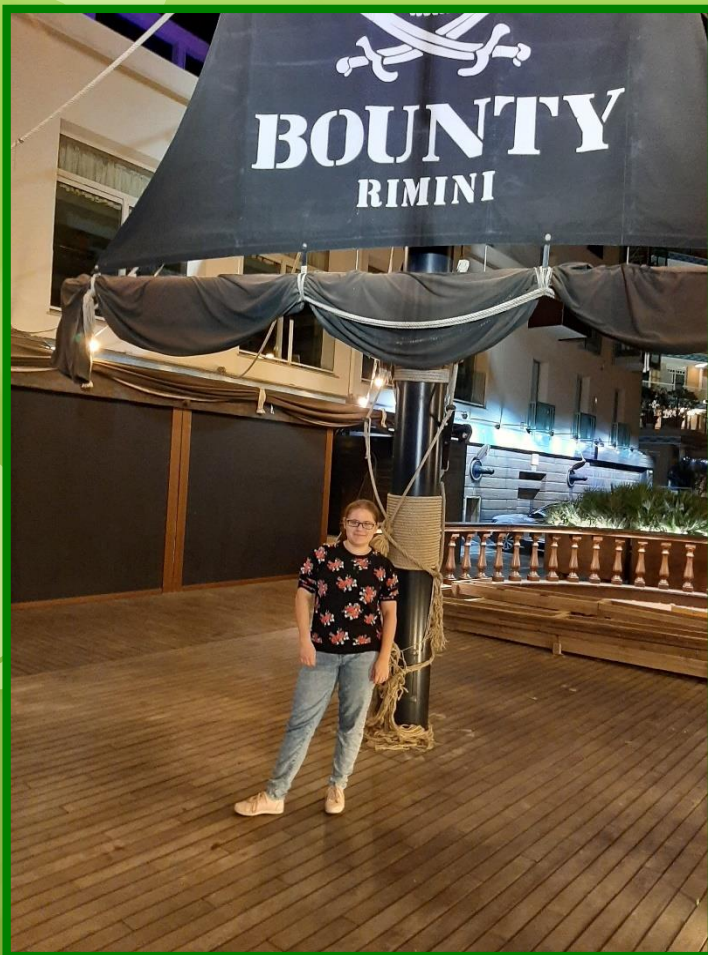
***Future European professionals learn in Malbork.***

Witamy na pokładzie!



Przez żołądek do serca, czyli włoskie smaki od kuchni - praktyki w restauracji ***BOUNTY RIMINI***

**Restauracja Bounty, w której odbywaliśmy praktyki jest przepięknie urządzone w stylu pirackiego statku i znajduje się na liście 50 najlepszych restauracji na świecie.**



Oprócz autorskiej kuchni, niepowtarzalnego klimatu i wystroju, restauracja serwuje również piwo i wino własnej marki.





**Na popularność lokalu, oprócz wyśmienitej kuchni, wpływa zapewne muzyka na żywo, wiele imprez tematycznych, gier i zabaw o charakterze rozrywkowym, a także organizowane dyskusje, wieczory muzyki Country, ciekawe dyskoteki, wieczory dla singli, czy niedziele dla rodziny.**

**Do pracy chodziliśmy na pieszo, gdyż restauracja usytuowana była zaledwie 600 metrów od naszego hotelu.**

**Na wejściu codziennie witała nas włoskim Ciao! Ciao! Papuga Jack- nieodzowny mieszkaniec każdego pirackiego statku.**



**Lokal otwarty był dla gości w godzinach do 19.00 do 4.00 nad ranem, natomiast my zaczynaliśmy nasze praktyki o 15.00, a kończyliśmy o 22.00.**

**Pracę zaczynaliśmy od przygotowania produktów: krojenia bułek, warzyw, tarcia serów, czy mielenia mięsa lub patroszenia ryb.**



O godzinie 18.00 wspólnie z pracownikami zasiadaliśmy do kolacji, podczas której mieliśmy okazję spróbować dań przyrządzonych przez naszego kucharz. Wymienialiśmy się swoimi wrażeniami dotyczącymi jedzenia, żartowaliśmy i rozmawialiśmy – każdy wieczór integrował nas z załogą i sprawiał, że nabieraliśmy siły do dalszej pracy.





Po kolacji Jakub pomagał przy robieniu pizzy, co dawało mu dużą satysfakcję, ponieważ jej przyrządzanie to pilnie strzeżona tajemnica każdego „pizzaiolo” – a do zdobycia tych uprawnień trzeba we Włoszech ukończyć wiele szkoleń.



**Julia z pasją oddawała się przygotowywaniu deserów.**

**Receptury włoskich specjałów takich jak panna cotta, crème caramel, czy tiramisu nie stanowią dla niej żadnych tajemnic.**



**Pod czujnym okiem szefa kuchni Lucki nauczyliśmy się przyrządzać także inne włoskie specjały.**

**Z każdym dniem nabieraliśmy większego doświadczenia. W kuchni zawsze się coś działo, nie było czasu na nudę, trzeba było pracować na najwyższych obrotach, by wydawane gościom dania spełniały wysokie standardy jakości, jakimi szczyciła się restauracja BOUNTY.**



**Szef i koledzy w pracy, chwalili nas za dobre przygotowanie merytoryczne i znajomość wielu technik. Powierzano nam coraz trudniejsze zadania i uczono obróbki nieznanych dla nas owoców morza.**

**Każdego dnia przekonywaliśmy się jak wiele w pracy znaczy uśmiech i pozytywne nastawienie – współpracownicy zarażali nas swoją pozytywną energią, dzięki nim praca z uśmiechem była o wiele przyjemniejsza.**



Podczas praktyk nieustannie współpracowaliśmy także z kelnerami, którzy w restauracji obsługiwali gości w pirackich strojach. Wielu z nich by bardziej upodobnić się do swojej roli zapuszczało brody i podkreślało charakteryzację, by zapewnić jak najwyższy poziom obsługi.



**Kiedy kończyliśmy pracę, w lokalu dopiero zaczynali pojawiać się goście, którzy chcieli nie tylko zjeść, ale również popatrzeć na morze i posłuchać muzyki.**

**We Włoszech celebrowane są nocne kolacje i biesiady, które spożywane o późnej porze także w rodzinnym gronie nie są rzadkością.**



**Wyjeżdżając na staże, najbardziej obawialiśmy się bariery językowej, ale już pierwszego dnia zdaliśmy sobie sprawę, że międzynarodowy personel restauracji posługuje się głównie językiem angielskim.**

**Nasza komunikacja przebiegała więc sprawnie i nie mieliśmy problemów. Nauczyliśmy się wielu słów po włosku, zwłaszcza dotyczących przyrządów, czy produktów – kto wie, może te umiejętności przydadzą się nam w przyszłości.**





# Jak było?

## FANTASTYCZNIE!

Wyjeżdżając, nie spodziewaliśmy się, że praktyki w innym kraju, sprawią nam tyle radości.

Byliśmy tam tylko miesiąc, ale przyjaźnie jakie zdobyliśmy, pozwalają nam sądzić, że należymy do jednej pirackiej rodziny.

Nasi szefowie i współpracownicy chwalili pracę jaką wykonywaliśmy, a na koniec zapewnili, że w przyszłości na pewno znajdzie się dla nas praca na pokładzie BOUNTY – takie uznanie to najlepsza nagroda.





**Staż we Włoszech to była najpiękniejsza przygoda jaka nam się przydarzyła – wiele dowiedzieliśmy się o osobie, odkryliśmy pasję do gotowania, ale także przekonaliśmy się, że zawód jaki wybraliśmy ma przyszłość. To ważne, by w życiu robić to, co daje satysfakcję – dziękujemy za taką szansę i na pewno jej nie zmarnujemy.**



**Dziękujemy za uwagę!**

**Julia i Jakub**