



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Relacja z III praktyki zagranicznej

Czasem trudno w to uwierzyć, ale połowa praktyk zawodowych już za nami. 45 uczestników i uczestniczek zakończyło już realizację programu doskonalenia zawodowego opracowanego na konferencji „Doskonalenie kadry szkół zawodowych z branży HoReCa”. Trzecia grupa - piętnaście uczestniczek projektu, 9 października wróciła z Portugalii.



Pierwszy tydzień praktyki realizowany był w restauracji Sarrazola. Natomiast część druga praktyki odbyła się w lizbońskiej restauracji Kais. Jak zwykle program doskonalenia uzupełniony został o elementy związane z Portugalią oraz regionem, w którym odbywała się praktyka.

Opiekunem 11 os. grupy kucharskiej był Louis Filipe Alves – szef kuchni, międzynarodowy juror w konkursach kulinarnych m.in. juror w najbardziej prestiżowym konkursie Bocuse d'or w Lyonie oraz autor wielu książek kulinarnych. Kelnerkami zajmował się Vitor Castelo – od 20 menadżer wielu renomowanych hoteli i restauracji, posiadający doświadczenie z zarządzania personelem, marketingiem i sprzedażą usług gastronomicznych.



Jedenastoosobowa grupa kucharska zachwycona była sposobem realizacji programu oraz dodatkowymi elementami, o które zatroszczył się ich opiekun. Panie zapoznały się z charakterystyką kuchni portugalskiej - zwanej również kuchnią Diaspory. Duży wpływ na obecny kształt gastronomii w Portugalii miała bogata historia kolonialna, wpływy z Indii, Afryki itp. Kuchnia Diaspory to mieszanka smaków i zapachów z





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego różnych zakątków świata, dzięki czemu nasze kucharki poznały np. kuchnię marokańską, która odcisnęła silne piętno na współczesnej kuchni Portugalii. Nauczycielki podczas pracy na kuchni zimnej, na której przygotowywały przede wszystkim przystawki, które wykorzystywane były podczas kolacji serwowanych w restauracji. Ciekawostką były dni przeznaczone na carving, który okazał się dla nauczycielek nie lada wyzwaniem oraz na przygotowywanie potraw z ryb, których różnorodność zachwyciła i zadziwiła nasze Panie. W cukierni Uczestniczki przygotowywały charakterystyczne portugalskie ciasteczka. Wszystko wykonywane było zgodnie z tradycją - ręcznie. Realizując program kuchni gorącej nauczycielki poznały receptury i sposoby przyrządzania jagnięciny, koziny oraz wołowiny, a także sporządzania sosów.

Również cztery Panie uczące kelnerstwa nie próżnowały. Od podstaw poznały zasady serwowania wszystkich posiłków – śniadania, lunchu i kolacji – i to w ich najwykwintniejszym wydaniu. Opiekun zadbał również o to, by umiały przygotować bufet pełen smakołyków. Grupa kelnerska pogłębiła też swoją wiedzę nt. protokołu obsługi gości - tzw. VIP-ów. Ciekawostką może być zasada, iż z 3 kieliszków na stole (do wina białego (branco) i czerwonego (tinto)



oraz do wody), tylko kieliszek do wody może pozostać pusty (po opróżnieniu) natomiast wino kelner musi uzupełniać na bieżąco (pytając gościa o rodzaj wina). Serwowanie dań to jedynie część pracy kelnera. Dlatego też, zgodnie z programem, Panie nauczyły się robić podstawowe drinki w cocktail barze - niektóre wyszły lepiej od oryginału przygotowanego przez doświadczonego barmana :) Praca z somelierem pozwoliła im poznać zasady dekantacji wina, doboru odpowiedniego trunku do potrawy oraz tradycyjnych sposobów ich podawania. Dużo zabawy sprawił czas poświęcony na naukę składania serwetek. Okazało się, że ograniczeniem w kształcie serwetki jest jedynie nasza wyobraźnia. Ostatni dzień praktyki poświęcony został podsumowaniu zdobytej wiedzy oraz omówieniu

sytuacji kryzysowych, konfliktowych. Po zakończonej praktyce każda z nauczycielek kelnerstwa wyjdzie z batalii z gościem zwycięsko!



W nagrodę za ciężką pracę nauczycielki miały do wykorzystania dzień wolny, który przypadał w połowie praktyki. Z samego rana wyruszyły na zamek Pena - najpiękniejszy w całej Portugalii! Jego kształt przypomina tort, natomiast sam zamek składa się z różnych





KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego stylów architektonicznych (mnożone z wiekiem przez różne kultury, które się przeplatały w Portugalii tak jak i kuchnia - Diaspora). By równie królewsko zjeść na obiad Panie wybrały się do Obidos (nie mylić z obiadem) - tu menu wybierał sam opiekun grupy kucharskiej. Popołudnie spędziły w Fatimie! Natchnione przeuroczą aurą tego miejsca wróciły, do hotelu by nabrać sił na kolejny tydzień ciężkiej, ale przyjemnej pracy podczas doskonalenia zawodowego w restauracji.



EUROPEJSKI PROGRAM
DOSKONALENIA NAUCZYCIELI
BRANŻY HoReCa

Człowiek – Najlepsza Inwestycja

Projekt realizowany jest w ramach umowy podpisanej z Ministerstwem Edukacji Narodowej przez Fundację na Rzecz Budowy Społeczeństwa Opartego na Wiedzy „**Nowe Media**”, ul. Sosnkowskiego 47, 10-693 Olsztyn, tel. 89 523 57 35, horeca@fnm.pl, www.horeca.fnm.pl



FUNDACJA
NOWE MEDIA