

Praktyki zawodowe Erasmus+ w Grecji – dzień po dniu

Wyjazd na praktyki zawodowe w ramach programu Erasmus+ do Grecji to nie tylko okazja do zdobycia doświadczenia w branży gastronomicznej, ale także możliwość poznania nowej kultury, tradycji i stylu życia. Poniżej przedstawiamy przebieg praktyk dzień po dniu, zgodnie z harmonogramem.

Już pierwszego dnia uczestnicy zapoznali się z miejscem pracy, zespołem oraz zasadami funkcjonowania zakładu. Odkonano również szkolenie BHP, które wprowadziło uczniów w podstawowe zasady bezpieczeństwa i higieny pracy. Ważnym elementem było także poznanie struktury przedsiębiorstwa oraz organizacji pracy w greckim hotelu.

Drugiego dnia skupiono się na organizacji stanowiska pracy. Uczniowie uczyli się planowania i przygotowywania potraw, napojów oraz półproduktów. Szczególną uwagę zwrócono na zasady przechowywania żywności oraz funkcjonowanie chłodni i lodówek, co jest kluczowe w klimacie śródziemnomorskim.

Trzeci dzień przyniósł praktyczne zajęcia kulinarne. Uczestnicy ćwiczyli krojenie warzyw i owoców różnymi technikami, przygotowywali sałatki oraz poznawali zasady oceny organoleptycznej potraw. Dzień zakończył się nauką serwowania dań.

Czwartego dnia uczniowie poznali system pracy kelnerów w restauracji. Omówiono sposób przyjmowania zamówień, rozliczeń oraz przygotowania sali restauracyjnej na przyjęcie gości – zarówno na co dzień, jak i podczas specjalnych okazji.

Piąty dzień był kontynuacją pracy w kuchni. Uczniowie zajmowali się przygotowywaniem potraw z mięsa i ryb, a także dekorowaniem i podawaniem dań, w tym potraw z owoców morza – charakterystycznych dla kuchni greckiej.

Szósty i siódmy dzień miały charakter kulturowy. Uczestnicy wzięli udział w całonocnych wycieczkach, podczas których odwiedzili znane miejsca turystyczne. Była to doskonała okazja do poznania historii, zabytków oraz lokalnych tradycji Grecji.

Ósmego dnia uczniowie uczyli się projektowania i obsługi barów oraz stołów bufetowych. Poznali zasady doboru zastawy i sztuczków do konkretnych dań, co ma duże znaczenie w profesjonalnej

gastronomii.

Dziewiąty dzień poświęcony był obsłudze gości restauracji. Uczestnicy ćwiczyli przyjmowanie zamówień, techniki serwowania potraw i napojów, a także sposoby radzenia sobie z reklamacjami. Omówiono również działania promocyjne stosowane w restauracjach.

Dziesiątego dnia część uczestników miała możliwość zapoznania się z podstawami pracy weterynaryjnej – obejmującymi badania laboratoryjne, rozród zwierząt oraz doradztwo hodowlane, co poszerzyło zakres zdobywanej wiedzy.

Jedenasty dzień skupiał się na planowaniu pracy związanej z dobrostanem zwierząt oraz obsłudze sprzętu weterynaryjnego i technologii produkcji zwierzęcej.

Ostatni, dwunasty dzień, był podsumowaniem całych praktyk. Uczniowie dokonali ewaluacji swoich działań, a na zakończenie odbyła się uroczystość wręczenia certyfikatów potwierdzających udział w mobilności.

Praktyki w Grecji okazały się niezwykle wartościowym doświadczeniem. Uczniowie nie tylko zdobyli nowe umiejętności zawodowe, ale również rozwinęli kompetencje językowe i społeczne. Pobyt za granicą pozwolił im spojrzeć na swoją przyszłość zawodową z nowej perspektywy i zyskać większą pewność siebie.