

## WITAMY PO KRÓTKIEJ PRZERWIE


**Druga, a zarazem ostanía 20- osobowa grupa uczniów naszej szkoły powróciła 26.10.2019 r. z praktyk zawodowych w Rimini. Oznacza to, że projekt „ Praktyki zawodowe uczniów ZSZ w Barlewiczkach we włoskich zakładach pracy ” powoli zbliża się do końca. Zbliża się, co nie oznacza, że się kończy! Przed nami jeszcze działania upowszechniające, promocja i ewaluacja końcowa projektu. Po zagranicznych praktykach pozostały wspomnienia, nowe umiejętności i doświadczenia oraz apetyt na odkrywanie Europy i świata. Co na temat praktyk i doświadczeń w Rimini sądzą uczestnicy projektu? Poczytajcie sami...Poniższy tekst stanowią autentyczne wypowiedzi uczniów zebrane przez opiekunów grup. Miłej lektury!**

Patryk

Głównymi korzyściami z udziału w projekcie było to, że nauczyłem się wielu różnych czynności wykonywanych w moim zawodzie. Dowiedziałem się też i doświadczyłem jak wygląda praca za granicą. Korzyścią było także to, że w wolnym czasie zwiedziłem z całą bardzo dużo pięknych miejsc. Myślę, że na przyszłość należałoby organizować więcej wyjazdów za granicę żeby zobaczyć jak wygląda dobra organizacja pracy, inna kultura i rzeczywistość.

Damian

Na praktykach nauczyłem się na pewno wielu rzeczy związanych z mechaniką pojazdów samochodowych. Poza praktykami wyjazd ten dał mi szansę na zwiększenie umiejętności dogadywania się w grupie. Zmieniłbym tylko warunki w hotelu - aby pokoje były nieco większe.

A map of Italy is shown in the background. The northern and western parts of the map are shaded in green, while the southern part is shaded in red. The rest of the map is white with a black outline of the country's borders.

W projekcie zapoznałem się z funkcjonowaniem firm za granicą. Miałem możliwość zobaczyć jak pracują ludzie we Włoszech. Będę mógł w przyszłości korzystać ze dobytego doświadczenia w Polsce. Zwiedziłem także piękne miasta. Tym, co należałoby zmienić, jest za krótki czas pobytu za granicą i zwiększenie liczby wycieczek.

Artur

W moim zakładzie pracy przyjęto mnie bardzo dobrze. Pracownicy starali się nauczyć mnie jak najwięcej. Bardzo cieszy mnie, że pomimo trudności językowej, dałem radę się dogadać. Atmosfera w pracy była bardzo miła.

Jakub

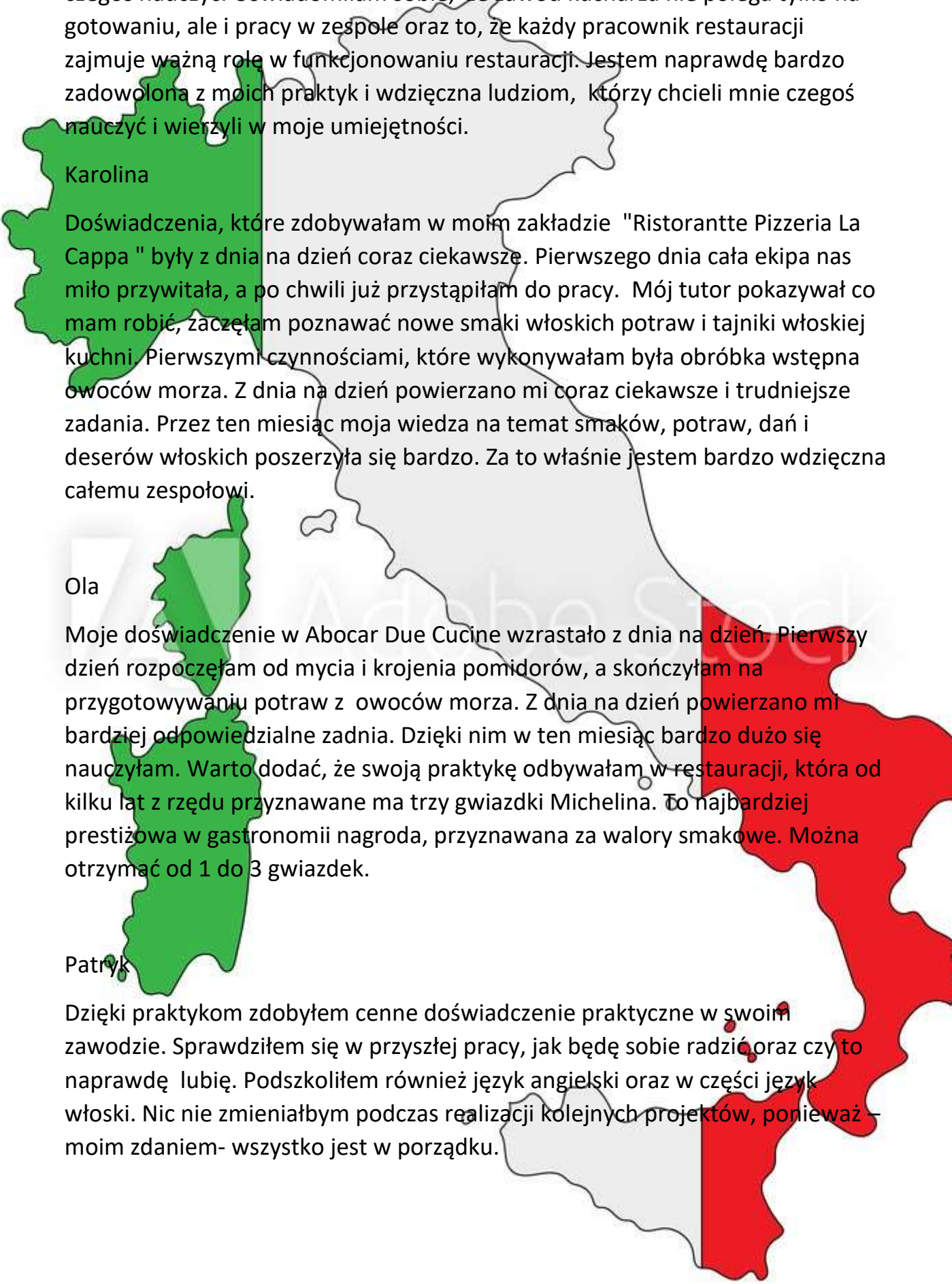
W moim zakładzie pracy przyjęli mnie bardzo dobrze. Pracownicy byli mili. Uczyli mnie pracy w moim zawodzie . Pomimo bariery językowej starali się jak najwięcej, mnie nauczyć.

Ksenia

Dla mnie praca w zakładzie gastronomicznym jest dobrym doświadczeniem ze względu na to , że pomogła mi zrozumieć , że chcę dalej rozwijać się w tym kierunku. Również nauczyłam się współpracy w zespole, przygotowywania potraw nietypowych dla Polski. Fajnym doświadczeniem było pracować w restauracji za granicą , dogadywanie się w obcym języku, tłumaczenie, jak przygotować daną potrawę. Bardzo jestem wdzięczna całemu zespołowi restauracji za miłą atmosferę.

Ewelina

Korzyści z praktyk zagranicznych jest wiele. Po pierwsze zdobyłam doświadczenie potrzebne w moim zawodzie, które – mam nadzieję- pomoże mi się przygotować do egzaminu zawodowego. Pracownicy bardzo starali się o to, by atmosfera była naprawdę miła, zapoznali mnie z kulturą włoską. Poznałam miłych i sympatycznych ludzi , którym zależało na tym, aby mnie

A map of Italy is shown in the background. The northern and central regions are highlighted in green, and the southern region is highlighted in red. The text is overlaid on the map.

czegoś nauczyć. Uświadomiłam sobie, że zawód kucharza nie polega tylko na gotowaniu, ale i pracy w zespole oraz to, że każdy pracownik restauracji zajmuje ważną rolę w funkcjonowaniu restauracji. Jestem naprawdę bardzo zadowolona z moich praktyk i wdzięczna ludziom, którzy chcieli mnie czegoś nauczyć i wierzyli w moje umiejętności.

Karolina

Doświadczenia, które zdobywałam w moim zakładzie "Ristorante Pizzeria La Cappa" były z dnia na dzień coraz ciekawsze. Pierwszego dnia cała ekipa nas miło przywitała, a po chwili już przystąpiłam do pracy. Mój tutor pokazywał co mam robić, zaczęłam poznawać nowe smaki włoskich potraw i tajniki włoskiej kuchni. Pierwszymi czynnościami, które wykonywałam była obróbka wstępna owoców morza. Z dnia na dzień powierzano mi coraz ciekawsze i trudniejsze zadania. Przez ten miesiąc moja wiedza na temat smaków, potraw, dań i deserów włoskich poszerzyła się bardzo. Za to właśnie jestem bardzo wdzięczna całemu zespołowi.

Ola

Moje doświadczenie w Abocar Due Cucine wzrastało z dnia na dzień. Pierwszy dzień rozpoczęłam od mycia i krojenia pomidorów, a skończyłam na przygotowywaniu potraw z owoców morza. Z dnia na dzień powierzano mi bardziej odpowiedzialne zadania. Dzięki nim w ten miesiąc bardzo dużo się nauczyłam. Warto dodać, że swoją praktykę odbywałam w restauracji, która od kilku lat z rzędu przyznawane ma trzy gwiazdki Michelin. To najbardziej prestiżowa w gastronomii nagroda, przyznawana za walory smakowe. Można otrzymać od 1 do 3 gwiazdek.

Patryk

Dzięki praktykom zdobyłem cenne doświadczenie praktyczne w swoim zawodzie. Sprawdziłem się w przyszłej pracy, jak będę sobie radzić oraz czy to naprawdę lubię. Podszkoliłem również język angielski oraz w części język włoski. Nic nie zmieniałbym podczas realizacji kolejnych projektów, ponieważ – moim zdaniem – wszystko jest w porządku.



## Przemek

Uczestnictwo w projekcie przyczyniło się do rozwoju moich umiejętności gastronomicznych, do nauki kultury włoskiej oraz ich smaków. Dostałem także możliwość poznania bliżej zawodu kucharza i trudów z nim związanych. Projekt jest o tyle dobrą sprawą, że pozwala zwiedzić kawałek świata praktycznie za darmo, zabierając tylko czas związany z przygotowaniami. Jeśli chodzi o sam projekt to nie potrzebuje żadnych zmian, aczkolwiek bardziej ubolewa motywacją uczestnika i jego chęci związane z nauką języka włoskiego.

## Wiktoria

W moim zakładzie pracy doświadczyłam i nauczyłam się wiele. Codziennie dostawałam nowe zadania do wykonania. Nauczyłam się przede wszystkim obróbki wstępnej brudnej i czystej owoców morza: krewetek, małż, ośmiornic, kalmarów. Z obróbką niektórych owoców miałam większy problem, ponieważ nigdy na żywo ich nie widziałam i nie wiedziałam jak się za nie właściwie zabrać. Pracownicy starannie wszystko tłumaczyli, abym najlepiej zrozumiała i właściwie wykonała zadanie. Miłym doświadczeniem było to, że wszyscy pracownicy podczas przerwy zasiadali do stołu i spożywali razem obiad.

## Dominik

W czasie moich praktyk wykonywałem różne czynności. Jeździłem m.in. po różnych prywatnych firmach z dwoma serwisantami. Poznałem charakter ich pracy oraz panujące u nich zwyczaje. Jeden z nich w czasie jazdy był zawsze głodny i przez cztery tygodnie posilał się krakersami. Byli bardzo mili, ale miałem nadzieję, że łatwiej będzie można się z nimi komunikować. Niestety, ich angielski był czasem nie do zrozumienia. Mieli podział obowiązków- jeden z nich serwisował głównie kasy fiskalne, drugi zaś- drukarki i komputery.

## Patryk

Biorąc udział w projekcie podszkoliłem swój język angielski oraz włoski. Poznałem sposób myślenia Włochów oraz ich mentalność. Doświadczyłem co to samodzielność i odpowiedzialność. Jedyne co sprawiło mi problem to dalekie

dojazdy. Gdyby zakład pracy znajdowałby się bliżej, wszystko byłoby w porządku.

Michał

Korzyścią, jaką odniosłem podczas tego projektu jest to, że podszkoliłem język angielski. Na praktykach nauczyłem się wielu przydatnych rzeczy związanych z moim zawodem. Bardzo się cieszę, że mogłem się tyle tutaj nauczyć i doświadczyć. Myślę, że zwiedzenie i zapoznanie się z obyczajami tego kraju dla każdego uczestnika – tak jak i dla mnie – jest czymś niesamowitym. Moim zadaniem w przyszłych projektach nie trzeba nic poprawiać, bo jest bardzo fajnie, wszystko jest dobrze zorganizowane.

Patrycja

Moimi korzyściami z udziału w projekcie jest poprawa w posługiwaniu się językiem angielskim oraz większa wiedza na temat kuchni włoskiej. Od włoskich kucharzy nauczyłam się wielu nowych rzeczy między innymi jak wykonywać poprawnie obróbkę wstępną owoców morza i przygotowywać włoskie potrawy. Myślę że udział w projekcie dla każdego uczestnika jest odpowiednią formą na poznanie nowych obyczajów i zwiedzenia obcego kraju.

Patryk

Dzięki praktykom we Włoszech nauczyłem się serwisować sprzęt elektroniczny. Poznałem kulturę włoską oraz podejście Włochów do różnych spraw. Zasmakowałem włoskiej kuchni. Gdybym nie miał 3 -godzinnej sjesty, byłoby wspaniale.

Agata Kasprzyk

Dzięki temu projektowi miałam okazję poznać włoskie smaki, zwiedzić obcy kraj, poznać kulturę Włochów. Miałam również okazję pracować we włoskiej restauracji i zobaczyć co to znaczy ciężka praca, ale również nabrałam doświadczenia na przyszłość. Moim zdaniem w projekcie nie ma co ulepszać.

Wszystko jest bardzo zorganizowane i wiem, że przyszli uczestnicy tego projektu będą równie zadowoleni z wyjazdu jak ja.

Wojciech Mazurkiewicz

Moimi korzyściami z udziału w projekcie jest poprawa w posługiwaniu się językiem obcym oraz wiedza techniczna niezbędna w moim zawodzie. W zakładzie pracy atmosfera jest bardzo miła i aż chciało się tam codziennie pracować. Wszyscy byli uprzejmi i koleżeńscy. Myślę, że projekt jest dopracowany i nie potrzebuje żadnych zmian.

Adam

W zakładzie pracy zaskoczyła mnie luźna atmosfera oraz zróżnicowane zadania, które mi powierzano. Nie spodziewałem się, że firma, w której odbywałem praktyki, działa na aż taką dużą skalę. Nigdy nie brakowało tam pracy i nie można było narzekać na nudę.

