

## Erasmus+

V termínu od 18. března 2018 do 1. dubna 2018 v oblasti Val di Fiemme v horském městečku Cavalese se vybraní žáci oboru: cestovní ruch a stravovací služby (6 žáků), podnikání (6 žáků), kuchař – číšník (4 žáci), truhlář (6 žáků), zúčastnili programu Erasmus+. Ubytování jsme byli v hotelu Garni Laurino 4\*.

V Predazzu jsme v prvních dnech navštívili italskou školu La Rosa Bianca. Byli jsme seznámeni se zázemím této školy a mohli jsme tak srovnat úroveň vzdělávání našich žáků v mezinárodním srovnání.

Zde jsme uplatnili naši jazykovou vybavenost a v anglickém jazyce jsme italským žákům představili formou prezentace naši českou republiku a především jsme je seznámili s naší školou. Následně začala prezentace a představení země od italských žáků a to taktéž v anglickém jazyce. Zdokonalení v jazyce a seznámení s jinými kulturami bylo pro obě strany velkým přínosem.

Žáci byli předem rozděleni do devíti různých podniků (provazoven), kde pracovali pod odborným dohledem zkušených italských profesionálů. Pracovní doba v Itálii je odlišná od té, kterou známe z České republiky a to především tím, že Italové mají od 12.00 hodin odpolední siestu. Takže naše pracovní náplň byla rozdělena do dvou bloků. Ráno měli žáci na pracoviště nástup od 9.00 hod. do 12.00 hod., potom následovala odpolední siesta. Nástup na odpolední směnu byl mezi 17.00 – 18.00 hodinou a konec byl mezi 20.00 – 21.00 hodinou.

HOTEL ERICA – Urbánek Petr

HOTEL SCOIATOLO – Šperl Martin, Zemková Denisa

HOTEL LAGORAI – Čermák František, Kosová Miroslava

PIZZERIE ROMA – Lincová Věra, Pichrtová Nikola

HOTEL MIRAMONTI – Bartoš Marek, Trnobranský Dominik

HOTEL RIO STAVA – Hrdina Martin

RIFUGIO CASERINA – Veselá Magdaléna, Honzátková Daniela

HOTEL SAN VALIER – Vondráčková Eliška, Yerzhykevych Yelyzaveta

HOTEL GARNI LAURINO – Píclová Martina, Karászová Monika

S nástupem na nové pracoviště byli všichni seznámeni s bezpečností práce a dodržováním hygienických pravidel na pracovišti. Následně byli rozděleni do výrobního a odbytového střediska.

V novém prostředí se velmi rychle adaptovali. Seznámili se s typickými pokrmy pro tento region. Ve výrobním středisku se setkali se základními italskými surovinami a měli možnost je používat při přípravě pokrmů. Byli od začátku až do konce u přípravy studených předkrmů, polévek, teplých předkrmů, hlavních chodů a v neposlední řadě u typických italských moučníků. Při přípravě těchto pokrmů se používaly lokální suroviny. Nechyběla ani výroba a správná úprava různých druhů těstovin, kterými jsou Italové proslulí. V odbytovém středisku se žáci seznámili s provozem dle daného pracoviště. Například si vyzkoušeli prostření stolu či slavnostní tabule dle dané příležitosti a zde byla vidět a znát jejich kreativita a tak uplatnili i estetické cítění. Italští odborníci nám kladli na srdce, že ať jste v jakémkoliv středisku, vždy vše musíte dělat s láskou a pokorou a pak teprve může následovat zpětná vazba od hostů. Měla jsem i tu možnost sledovat žáky, jak si poradí v obsluze při uvedení hostů ke stolu a jak pomáhají hostům při výběru z jídelního lístku. Zde uplatnili svoji jazykovou vybavenost a komunikovali s hosty v anglickém i italském jazyce. Vyzkoušeli si servis všech typických pokrmů a nápojů na vhodném inventáři a vše zakončili debarasem. Pracoviště byla opravdu různorodá a tak adaptovat se v novém prostředí byla pro naše žáky výzva, kterou zvládli bravurně.

Odpoledne pro nás škola připravila odborné exkurze do místních firem, od malých rodinných firem až po velká družstva (sýrárna, pivovar, výroba masných produktů). Škola nám také nabídla kurzy kávy pod vedením odborníků. Po výkladu látky následovala praktická ukázka a my jsme si jednotlivě mohli vyzkoušet její přípravu a servis. Žáci také absolvovali kurz italské kuchyně a to především dokončení pokrmu před stolem - FLAMBOVÁNÍ.

Shrnutí celého projektu: Projekt: mohu velmi kladně hodnotit, je přínosem jak pro žáky, tak i pro mě jako doprovodnou osobu v projektu Erasmus+. Musím zmínit, že přínosem pro všechny je velké zdokonalení v komunikační schopnosti a jazykové kompetenci, dále získání nových zkušeností a poznatků v oblasti gastronomie. Měli jsme tu možnost stínovat italské profesionály a přenést jejich know-how do domácího prostředí. Tento projekt přispěl i k osobnímu rozvoji účastníků a napomohl k motivaci k celoživotnímu vzdělávání se. V neposlední řadě musím ocenit snahu žáků, improvizaci a energii, kterou vynaložili při této realizaci.

Bc. Romana Polcarová