



ania realizowane w ramach projektu „Stáže zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego” finansowany ze środków PO WER na zasadach prog Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe przez Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 3 w Malborku
2016-1-PL01-KA102-024213 „Europejskie doświadczenie – lepszy start”

Jurys Inn – gastronomia w hotelu

Miejsce praktyk



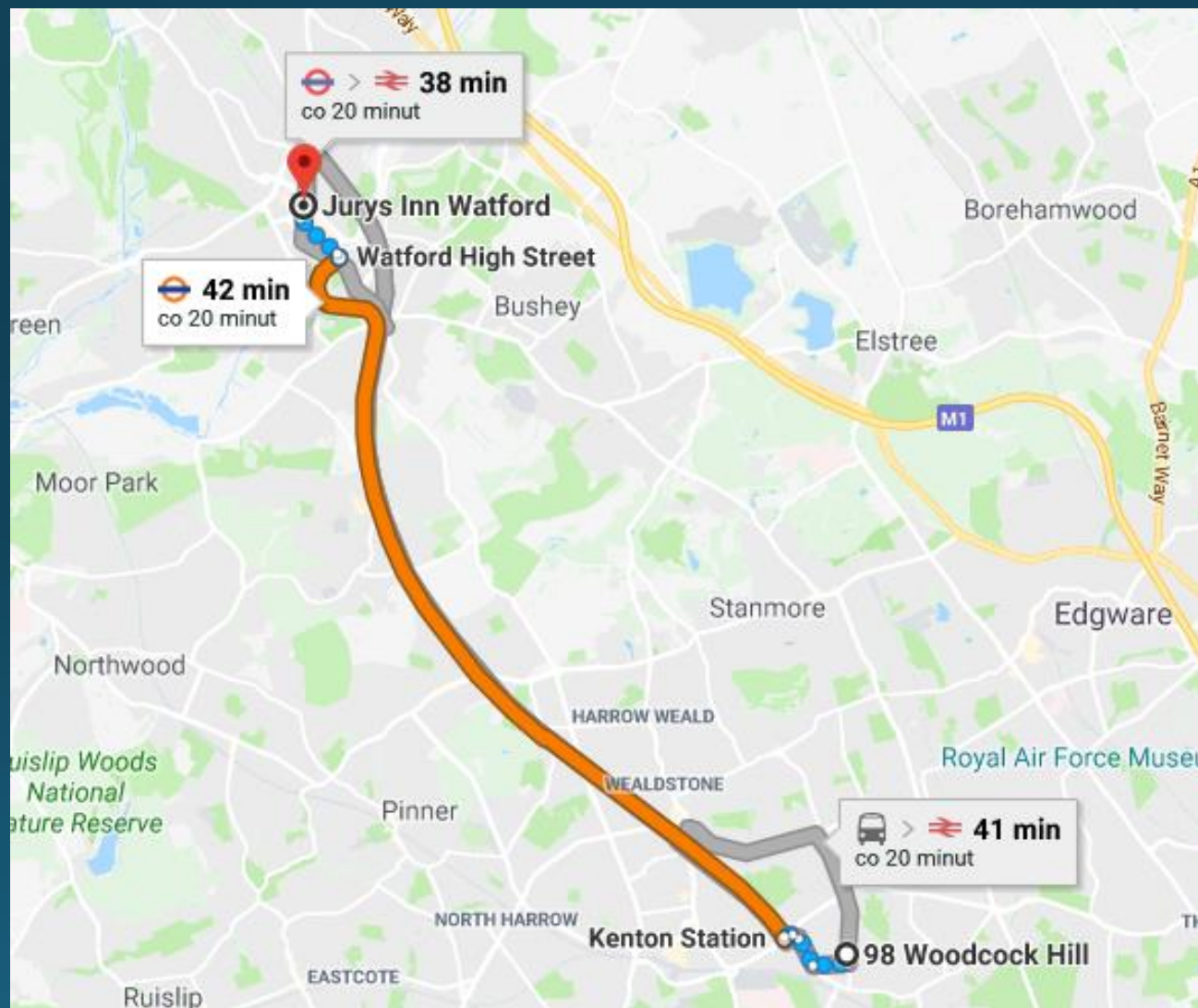
Moje miesięczne praktyki odbywałem w hotelu Jurys Inn znajdującego się na ulicy Clarendon Road w Watford w Londynie

Dojazd do pracy



Moja droga do pracy nie była zbyt skomplikowana, gdyż dostawałem się tam jednym pociągiem z Kenton do stacji Watford High Street, a następnie szedłem do hotelu około 15 minut

Trasa do pracy wyglądała następująco:



Jak wyglądała moja praca?



Pracę rozpocząłem o godzinie 8:00, kończyłem natomiast o godzinie 16:00. Miałem do wykonania sporo zajęć, do których podchodziłem z dużym zapałem, między innymi wykonywałem takie zadania jak: sporządzanie potraw i deserów, przyjmowanie zamówień i wiele, wiele innych ciekawych zajęć.

PODSUMOWANIE

Dzięki miesięcznemu stażu nauczyłem się:

- Lepszej komunikacji w języku angielskim oraz ciekawostek związanych ze slangiem stosowanym w codziennej pracy w kuchni.
- Pracy w zgranym zespole (wiem jak działa system takiej pracy, codziennie musiałem komunikować się z moimi współpracownikami, aby nie popełnić żadnego błędu), przekonałem się, że praca w grupie mija szybciej i znacznie przyjemniej.
- Szanować ludzi innej kultury – w pracy codziennie miałem kontakt z ludźmi innej kultury, widziałem jak wszyscy wzajemnie okazują sobie szacunek, przekonałem się, że każdy jest wartościowym człowiekiem, a kolor skóry czy kraj pochodzenia nie mają wpływu na to jakimi jesteśmy ludźmi.
- Pracować z egzotycznymi produktami, przyrządzać dania o jakich wcześniej w Polsce tylko słyszałem.
- Doceniać współpracę i szanować pracę w gastronomii, przekonałem się, że to nie łatwa praca, wymaga wiele umiejętności, a na wysoki poziom trzeba wiele pracować.

Przekonałem się, że zawód kucharza jest przyszłością i jest to naprawdę ciekawe i interesujące zajęcie, mimo to stale trzeba poszerzać swoją wiedzę o kuchniach innych narodów, nowe technologie i zmieniającą się modę – cieszę się, że odbywając staż w hotelu Jurys Inn miałem okazję poznać swój zawód „od kuchni” na naprawdę wysokim poziomie.



Pracując w kuchni poznałem wiele ciekawych ludzi, zaprzyjaźniłem się z moimi Kolegami, zawsze mogłem liczyć na ich dobrą radę i wsparcie, którego chętnie mi udzielali. Dzięki nim, mój staż był prawdziwą międzynarodową przygodą, której nie zapomnę do końca życia.