

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Relacja z drugich praktyk zawodowych w ramach Projektu!

Z sukcesem zakończyliśmy drugie zagraniczne praktyki zawodowe. Jedenaście uczestniczek i czterech uczestników Projektu przez dwa ciężkie tygodnie odbywali praktyki w restauracji La Scuola di Serra w Serramazzoni. Mieli oni okazję na własnej skórze odczuć jakie panują zasady i jak wygląda praca w prawdziwej restauracji.

Uczestnicy i uczestniczki nie ukrywali, że zasady te różnią się znacznie od tych panujących w szkołach i warsztatach. Mimo długich godzin spędzanych w kuchni i na Sali restauracyjnej nie narzekali oni na nawał pracy, a wierzcie nam, nie łatwo jest zorganizować bankiet na dwa tysiące osób.

Praktyka zaczęła się łagodnie. Pierwszego dnia nauczyciele poznali personel restauracji i panującą w niej organizację. Mieli również okazję zajrzeć do octowni, w której ocet winny produkowany jest tak samo jak w czasach rzymskich!



Następnie nauczyciele podzielili się na dwie grupy zgodnie z profilem, na którym nauczają. Kelnerzy udali się na salę, gdzie już do końca pracowali z Luca Ferrari – opiekunem grupy kelnerskiej. Podczas realizacji programu okazało się, że część zasad uznawanych w Polsce za podstawy, we Włoszech interpretowana jest zupełnie inaczej. Na szczęście opiekun grupy pracował w wielu miejscach, również poza granicami Włoch i szybko rozwiewał wątpliwości wszystkich pań. Po omówieniu wszystkich aspektów profesjonalnego serwisu, które mogły być nowe, bądź niezrozumiałe dla nauczycielek, zaczęły się zajęcia praktyczne i praca na sali. Wielką przyjemnością było patrzeć jak cztery uśmiechnięte uczestniczki profesjonalnie serwują spaghetti.



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Czy można chcieć więcej? Owszem! Nauczycielki razem z kelnerami z restauracji miały okazję opiekować się stolikami podczas dużego bankietu, na który potrawy przygotowała grupa kucharska. Nawet tego było im mało! Dlatego zajęły się również serwisem podczas kolejnych kolacji w restauracji, w której odbywały praktyki, a różnice językowe nie sprawiły tu problemu. W ciągu tych dwóch tygodni nauczycielki kelnerstwa przeszły również kurs barmaństwa oraz kurs baristy. Tworzona przez nie kawa była niesamowita. Niestety nie mieliśmy możliwości spróbować produkowanych przez nie drinków.

Nauczyciele kucharstwa również nie próżnowali. Już od pierwszego dnia wpadli w wir normalnej pracy restauracji oraz przygotowań do kilku bankietów. Co, jak co, ale w Serramazzone nikt nie próżnuje. Poznali oni typowe dla regionu potrawy i smaki oraz nauczyli się przygotowywać zarówno proste jak i wykwintne dania. Już przed wyjazdem wiedzieliśmy, że jedziemy do regionu, w którym produkowany jest oryginalny parmigiano reggiano. Nie byliśmy świadomi jak podstawowy jest on wśród składników wykorzystywanych w kuchni tego regionu. Parmezan dodawany jest nawet do rosółu! Po kilku dniach bezbłędnie wyczuwaliśmy jego smak wśród innych. Wyjazd do Włoch byłby stracony, gdyby nasi nauczyciele nie nauczyli się robić porządnego makaronu, dlatego przez cały jeden dzień produkowali kilogramy makaronów np. lasagne, spaghetti czy farfale.



Włochy słyną również z wielu deserów, takich jak zuppa inglese czy tiramisu. Zajęcia w cukierni pozwoliły nauczycielom od podstaw nauczyć się produkcji zarówno ich jak i wielu innych deserów typowych dla Włoch. Mamy nadzieję, że sprawi to, że życie ich uczniów będzie przez to dużo słodsze.





Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Organizatorzy całej, piętnastoosobowej grupie zapewnili również spotkanie z somelierem, który uczył ich dobierać wino do potraw tak, by podkreślić ich zalety i ukryć ewentualne wady.

Mimo widocznego zmęczenia po dwóch tygodniach opuszczaliśmy Serramazzoni zadowoleni z poczuciem dobrze wykorzystanego czasu. Mamy nadzieję, że uda nam się jeszcze kiedyś spotkać z opiekunami praktyk oraz wszystkimi sympatycznymi ludźmi, z którymi mieliśmy okazję współpracować podczas praktyki zawodowej w La Scuola di Serra.

