

Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice

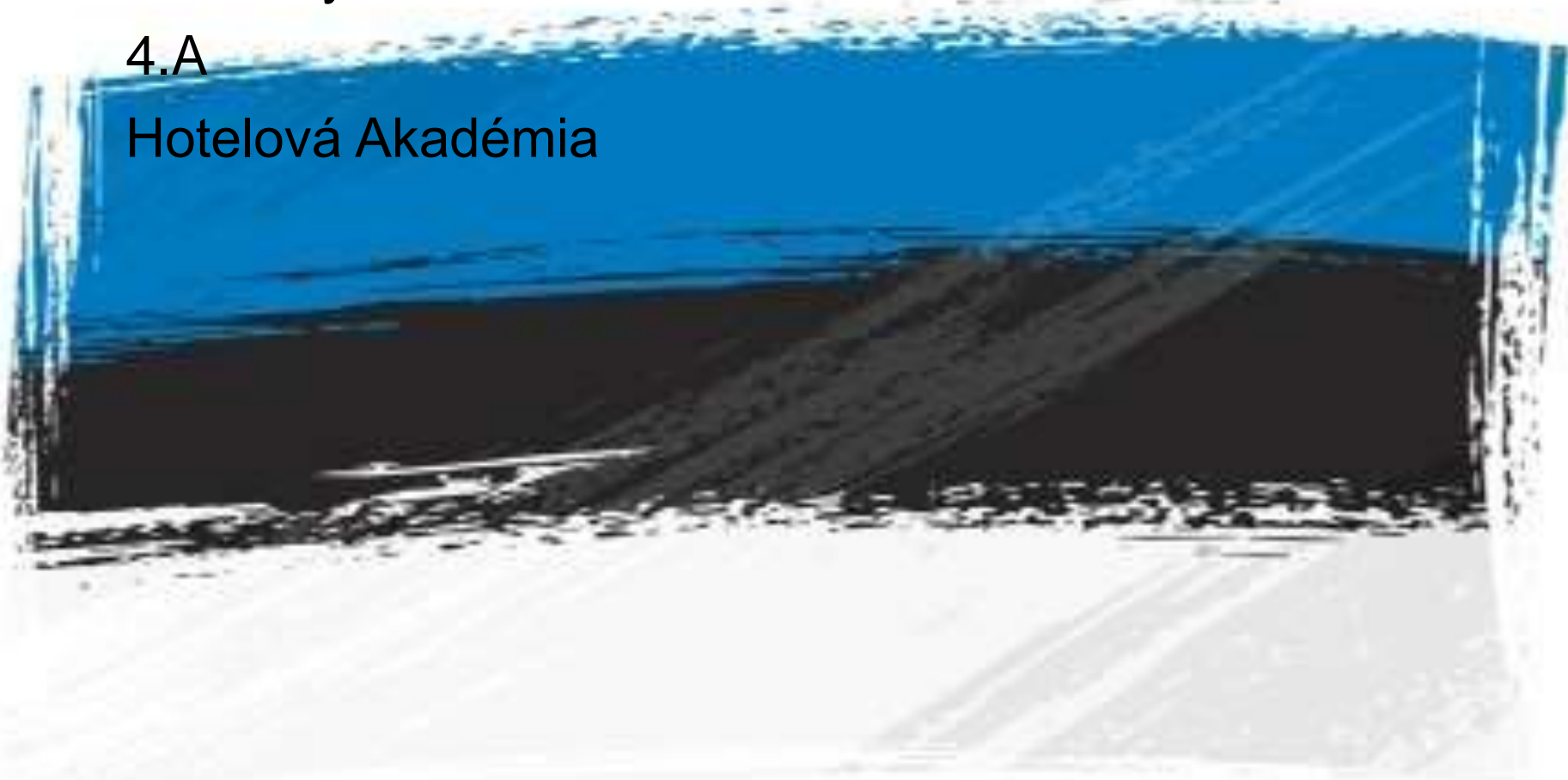


- **Názov projektu:** Dobrou praxou k dobrej práci
- **Kľúčová akcia:** KA1 - Vzdelávacia mobilita jednotlivcov
- **Typ akcie:** KA102 - Mobilita učiacich sa a zamestnancov v OVP
- **Rok výzvy:** 2015
- **Začiatok projektu:** 01/06/2015
- **Koniec projektu:** 31/05/2016
- **Číslo zmluvy:** 2015-1-SK01-KA102-008686

Dávid Hyk

4.A

Hotelová Akadémia



Estonia

Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice, Názov projektu: Dobrou praxou k dobrej práci,
program Erasmus+, KA102 - Mobilita učiacich sa a zamestnancov v OVP, Rok výzvy 2015

Termín : 11.4.-15.5.2016


Mesto : Haapsalu



Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice, Názov projektu: Dobrou praxou k dobrej práci, program Erasmus+, KA102 - Mobilita učiacich sa a zamestnancov v OVP, Rok výzvy 2015

Názov sprostredkovateľskej organizácie :
Haapsalu Kutsehariduskeskus, Uuemõisa

Jej zameranie: Prioritou školy je zabezpečiť základné odborné vzdelanie. K tomu toto zariadenie ešte ponúka : ubytovanie, stravovanie a organizáciu konferencií. Špecializácia školy je založená na základnom vzdelávaní ako je varenie, catering, murárčina, stolárčina, počítačová technika, stavebníctvo. Študenti tejto školy získajú stredoškolské vzdelanie za 3-4 roky. Ďalej táto škola ponúka kurzy najmä pre pracujúcich v týchto odboroch : manažment v prírodnom turizme, textilná výroba, účtovníctvo, reštaurátor nábytku, catering, počítačový technik.



Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice, Názov projektu: Dobrou praxou k dobrej práci,
program Erasmus+, KA102 - Mobilita učiacich sa a zamestnancov v OVP, Rok výzvy 2015

Naša sprostredkovateľská organizácia ma priviedla do sídla firmy „**Q-Catering**“ pre ktorú som pracoval. Ďalej pre mňa zabezpečila ubytovanie v hosteli „**Vanalinna Bowling**.“ Do práce som chodil pešo, keďže som to mal veľmi blízko. **Stravu** som mal zabezpečenú v zariadení, v ktorom som pracoval, počas pracovného času, dokonca aj počas voľna som mal možnosť stravovať sa tu.



Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice, Názov projektu: Dobrou praxou k dobrej práci, program Erasmus+, KA102 - Mobilita učiacich sa a zamestnancov v OVP, Rok výzvy 2015



Táto organizácia nám počas prvých dní ukázala miesta potrebné k bezproblémovému pobytu a životu v meste. Naša kontaktná osoba nám dala svoj kontakt aby nám v prípade problému vedela čo najrýchlejšie pomôcť . Ďalej nám spríjemnila pobyt výletom do skanzenu so študentmi a učiteľmi tejto školy.





- Prijímajúca Organizácia :
Q-Catering
- Táto organizácia má hlavné sídlo v miestnom kultúrnom centre. Hlavné zameranie organizácie je prevádzkovanie kaviarne v tomto centre, prevádzkovanie ďalšej jedálne a organizácia cateringových akcií po celej krajine a aj mimo nej.



- Moja pracovná pozícia v tejto spoločnosti bola čašník. Môj pracovný čas bol veľmi flexibilný ako aj miesto práce. Niektoré dni sme pracovali v kaviarni cez čas obedov, počas ktorých bolo mojou úlohou nachystať bufetové a polievkové stoly, na ktoré som počas obedov dohliadal a doplňal ich a zároveň som sa staral o hostí, rámoval a udržiaval stoly čisté. Niektoré dni sme v kaviarni pracovali aj večer, kedy sa zabezpečovali spoločenské akcie ako oslavy, festivaly, koncerty. Úlohou bolo zabezpečovať stravovanie počas týchto akcií. Mnoho dní sme strávili zabezpečením cateringových akcií mimo mesta Haapsalu. Niektoré z nich boli v blízkom okolí, niektoré však boli vzdialené mnoho kilometrov ako mesto Tallinn, Tartu a v rámci cateringu sme zavítali aj na Estónke veľvyslanectvo v Helsinkách (Fínsko). Počas týchto cateringov bolo mojou úlohou pomáhať pri balení a nakladaní do auta, na mieste konania opätovne auto vyložiť pripraviť catering, ktorý mal nápojovú a stravovaciu časť, následne staranie sa o hostí rámovanie a doplňanie bufetových stolov. Po skončení udalosti nasledovalo balenie inventáru a po príchode naspäť do Haapsalu vyloženie inventára z auta jeho následné očistenie a odloženie.

Obedové stoly v kaviarni



- Priestory kaviarne



Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice, Názov projektu: Dobrou praxou k dobrej práci, program Erasmus+, KA102 - Mobilita učiacich sa a zamestnancov v OVP, Rok výzvy 2015



Miestne špeciality z ktorých sme mnoho ochutnali .

- Pracovná cesta trajektom do Helsínk





- Zábery z cateringov v parlamentnej budove, miestnej firme na výrobu záchranných viest a vonkajšieho cateringu v múzeu.



Hôtelová akadémia, Južná trieda 10, Košice, Názov projektu: Dobrou praxou k dobrej práci, program Erasmus+, KA102 - Mobilita učiacich sa a zamestnancov v OVP, Rok výzvy 2015



Zabezpečovanie cateringov bolo často náročné zo stránky prípravy a cestovania, ale ukázalo mi nový pohľad na túto prácu a zároveň ma určite naučilo zodpovednejšie pristupovať k práci pretože sme nemohli na nič zabudnúť, keďže sme boli vzdialení stovky kilometrov a pokazilo by to veľa. Ale vďaka ústretovému šéfovi a rodinnému prostrediu kolektívu to bolo všetko zvládnuteľné a zažili sme spolu mnoho prekvapivých a príjemných momentov v práci .

Seenesalatit – Šampionový šalát

- 200 g šampiόνov
- 1 cibuľa
- Crème fraîche (šľahačkový kyslý krém)
- Peper
- Soľ
- Šampióny si nakrájame na kocky, dáme na suchú teplú panvicu a zľahka ich orestujeme, keď počujeme mierne praskanie odstavíme a necháme vychladnúť.
- Nakrájame si cibuľu a zmiešame s kyslou šľahačkou, potom pridáme šampióny okoreníme a servírujeme.
- Tento šalát často podávame ako prílohu, no môžeme aj ako samostatný chod, či už ako predjedlo alebo ako hlavné jedlo.
- V Estónsku ho podávajú s tmavým chlebom potretým maslom s kôprom.



- Stáž hodnotím ako veľmi prínosnú k mojej profesionalite. Zdokonalil som sa v obsluhovaní, pretože forma obsluhy bola na vysokej úrovni. Zdokonalil som sa v Anglickom jazyku, v riešení kritických a napätých situácií, vo vlastnej zodpovednosti a dochvíľnosti.

Ďakujem za pozornosť



Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice, Názov projektu: Dobrou praxou k dobrej práci,
program Erasmus+, KA102 - Mobilita učiacich sa a zamestnancov v OVP, Rok výzvy 2015