

HOTELOVÁ AKADÉMIA, JUŽNÁ TRIEDA 10, KOŠICE



Erasmus+



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

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

Meno stážistu : Adriana Kónyová

Ročník : tretí

Študijné/ učebné zameranie : hotelová akadémia

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 mojej sprostredkovateľskej organizácie : Francúzsko, La Roche sur Yon Lycée Polyvalent kastler guitton - CFA E.N. 85

Jej zameranie : centrum odborného vzdelávania

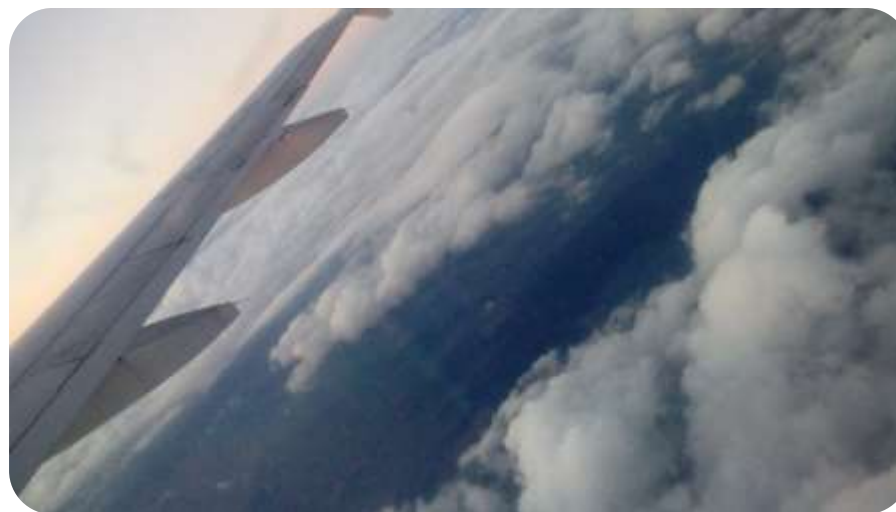
Čo pre mňa zabezpečila : zabezpečila pre mňa voľnočasové aktivity, bývanie, stravu

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



CESTA

- Dňa 25.2.2016 sme cestovali z Košíc do Prahy.
- V Prahe sme prestupovali na lietadlo do Paríža a tam sme prestúpili na lietadlo do Nantes.
- Tam nás čakal taxík ktorý nás odviezol do La Roche Sur Yon. Cesta bola dlhá a únavná.



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



LA ROCHE SUR YON



25.2.2016 – 30.3.2016

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

UBYTOVANIE A STRAVOVANIE

- Ubytová som bola v študentskej ubytovni Escale Arago, ktorá bola blízko sprostredkovateľskej organizácie.
- Stravu mi zabezpečovala moja reštaurácia.
- Francúzska kuchyňa mi veľmi chutila a aj vyhovala.
- Je veľmi pestrá a obsahuje veľa morských plodov



VÝLETY A VOLNÝ ČAS



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



VOLNÝ ČAS

- Voľný čas sme mali vyhradený v nedeľu a pondelok kedy sme chodili po meste a po okolí.
- Zároveň sme si vyskúšali lietanie v lietadle, rôzne atrakcie v meste a aj prechádzku po pláži.
- Počas voľného času sme navštevovali aj iné reštaurácie a vyskúšali aj ich jedlá a nápoje, ktoré boli typické iba pre ich prevádzky.



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

LUCON



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 mojej prijímajúcej organizácie : La Chaumiere

Jej zameranie : Je to stravovacie zariadenie zamerané na prípravu tradičnej francúzskej kuchyne v príjemnom prostredí

Moja pracovná pozícia : čašníčka/ barmanka

Moja pracovná náplň : obsluhovanie hostí , príprava nápojov, servírovanie jedál, upratovanie a pripravovanie priestorov, pulírovanie kuchynského náradia

Aké kompetencie som nadobudol/zlepšil si v rámci projektu : zlepšila som sa v jazyku aj v odbornej zručnosti, naučila sa nové spôsoby obsluhy a zlepšila sa v komunikácii s ľuďmi

Problémy ktoré sa vyskytli počas stáže, návrhy na jej zlepšenie :
problémy sa nevyskytli žiadne a bola som maximálne spokojná



PRACOVNÉ PROSTREDIE

- Pracovala som v reštaurácii La Chaumiere ako barmanka a čašníčka.



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



○ Popis reštaurácie:

- Pracovala som v reštaurácii La Chaumiere ktorú viedol pán Thierry Lebouf.
- Reštaurácia bola vyššieho štandardu, nie veľmi veľká ale za to útulná a príjemná.

○ Popis práce:

- Do práce som chodila od utorka do soboty.
- Pracovala som 6 hodín denne a odvoz som mala každý deň zabezpečený.
- Pracovala som ako čašníčka a barmanka.
- Usádzala som hostí k stolom a vynášala im nápoje a jedlá.
- Popritom som pulirovala inventár a niekedy pomáhala aj v umývačke riadu.

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



PERSONÁL REŠTAURÁCIE



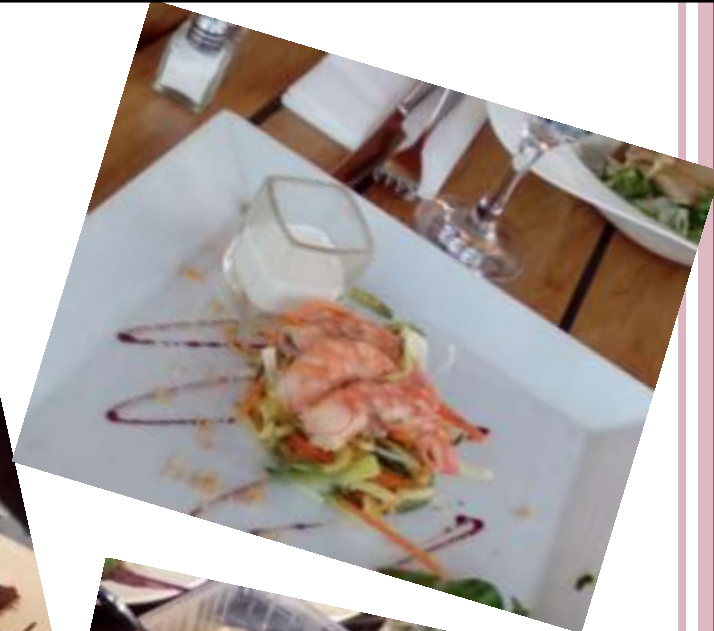
Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice,
Názov projektu: Dobrou praxou k dobrej práci,
program Erasmus+, KA102 - Mobilita učiacich sa
a zamestnancov v OVP, Rok výzvy 2015

ZAHRANIČNA KUCHYŇA

- Počas celej stáže som ochutnala veľke množstvo jedál, z rôznych kútov Francúzska a taktiež aj typickú domácu kuchyňu, ktorá bola typická pre moje lokalitu v ktorej som pracovala.
- Ako barmanka/ časníčka som bohužiaľ nepracovala v kuchyni, teda nemám skúsenosti so samotnou prípravou jedál, preto som sa ich nenaučila pripravovať.
- Narozdiel od prípravy jedál som sa naučila pripravovať nápoje, ktoré boli v ponuke a taktiež som si zlepšila prípravu niektorých nápojov.



FRANCÚZSKE JEDLÁ



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



FRANCÚZSKY NÁPOJ - KIR

- Naučila som sa robiť tradičný francúzsky nápoj „kir“, ktorý pozostáva z likéru crème de cassis a doleje sa bielym vínom alebo šumivým vínom.



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



FRANCÚZKY NÁPOJ - PASTIS

- Ako aj Kir, nápoj Pastis je viac menej jednoduchý na prípravu a je tradičný pre francúzsku kuchyňu.
- Je to špeciálny alkohol ktorý sa zaleje vodou a pridá sa ľad.



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



POSTUP PRÍPRAVY NÁPOJOV

○ Kir

- Potrebujeme:
 - Likér crème de cassis
 - Biele/ Šumivé víno
- Postup:
 - Do pohára na víno sa naleje crème de cassis s vínom v pomere 1/10. Popríklad ak si zákazník požiadá sýtejšiu a výraznejšiu chuť môže sa tento pomer upraviť.
 - Tento nápoj je možné podávať ako aperitív ale aj ako samostaný koktejl.



POSTUP PRÍPRAVY NÁPOJOV

○ Pastis

- Potrebujem:
 - Pastis (40% alkohol)
 - Voda
- Postup:
 - Tento nápoj je tvorený spojením Pastisu (liehoviny), ktorá je priehľadná a po pridaní vody sa zahusťuje a vznikne niečo ako mlieko s 40% obsahom alkoholu v pomere 1/5.
 - Ako ako Kir je tento nápoj vhodný pre podávanie samostatne ako koktejl ale obvykle sa podáva samostatne s džbánom s vodou aby si ho zákazník pripravil sám podľa chuti



- Naplnili sa moje očakávania:
 - Moje očakávania boli splnené, pretože som zažila niečo čo by som inak nemohla.
 - Čo sa týka pracovného prostredia môžem povedať že lepší personál a aj pocity z práce som nemohla očakávať.
 - Zahraničná kuchyňa a aj ľudia boli úžasní a prajem si aby som mohla aj v budúcnosti navštíviť túto krajinu.



POĎAKOVANIE

Chcela by som poďakovať všetkým profesorom a kompetentným ktorí sa podieľali na realizácii tohto projektu a že mi bolo umožnené zúčastniť sa na tejto stáži.

Bol to jedinečný zážitok a odporúčam všetkým študentom absolvovať podobnú stáž.

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



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

