

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



Erasmus+



Meno: Nikola Bartková,

Trieda: 3.A

Študijné/učebné zameranie: hotelová akadémia

Termín: 4.4. – 8.5. 2016

Cieľové miesto: Szeged Maďarsko



Cesta

Celý tento pobyt sa začal v pondelok ráno o 6:00 spred HA v Košiciach. Škola mi zabezpečila transfer z Košíc do Budapešti dopravnou spoločnosťou 'cassoviaexpres'.

Po príchode do Budapešti nás už na letisku čakal pán šofér, ktorého nám zabezpečila sprostredkovateľská škola a ten nás prepravil do Szegedu.



Názov mojej sprostredkovateľskej organizácie : Odborná stredná škola/škola - odborná pre profesie kuchár, čašník, pohostinstvo, cestovný ruch – Szeged, Maďarsko

<http://www.krudy-szeged.sulinet.hu/>

Jej zameranie: Hlavnou úlohou školy je zabezpečiť základné odborné vzdelanie v oblasti hotelierstva. Škola sa špecializuje v prvom rade na obsluhu, prestieranie a odbor kuchár, pekáč. Táto škola je spojená so základnou školou, strednou školou a je tu možnosť aj nadstavby. Systém výučby a praxe je podobný ako u nás, s narastajúcim ročníkom pribúda viacej a viacej hodín praxe.



Táto škola pre mňa zabezpečila ubytovanie v malom rodinnom penzióne Holdfényszállás. Ďalej mi zaobstarala žiačku, ktorá ma sprevádzala po meste. Ukázala mi miesto kde budeme pracovať a cestu od ubytovania do práce. Do práce som chodila peši, keďže cesta trvala len 10 minút. Obedy mi táto škola zabezpečila v zariadení, v ktorom som pracovala, raňajky som mala zabezpečené na ubytovni ale vo voľnom čase som si ju stravu zaobstarávala sama.

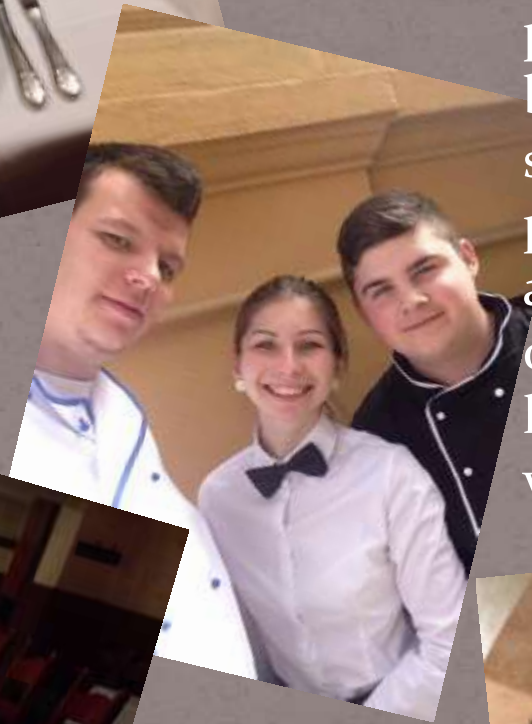


Názov mojej prijímajúcej organizácie: HBH Étterem és Söröző Szeged

<http://hbhetterem.hu/>

Jej zameranie: Je to väčší rodinný podnik, kde pred tým vyrábali pivo, neskôr tento podnik prerobili na piváreň, kde čapovali viac druhov pív. Po čase sa im prestalo dariť a tak sa rozhodli že túto piváreň prerobia na reštauráciu, ktorá funguje až do dnes. Nachádzajú sa v nej 3 sály kde sa každý víkend konajú nejaké oslavy.





Moja pracovná pozícia:
barmanka, čašníčka

Moja pracovná náplň: V tomto zariadení som predovšetkým pracovala ako barmanka a ako čašníčka som prestierala stoly a pripravovala salóniky na akcie. Pracovala som od rána od 11:00 do 19:00. Mojou hlavnou náplňou bolo vydávať nápoje spoza baru.



Naučila som sa aj skladať servítky

Rozoberieme si servítku



Dolný roh prehneme k hornému rohu



Ľavý dolný roh prehneme k hornému rohu



To isté spravíme aj s pravým dolným rohom



Do stredu položíme menšiu farebnú servítku



Horný roh ohneme smerom dole



Pravý a ľavý okraj ohneme smerom dozadu a spojíme ich



Odstávajúce špicie prehneme smerom dole



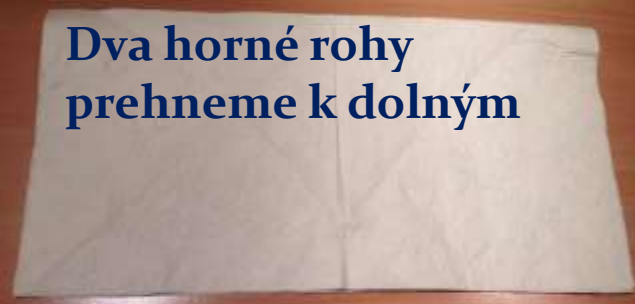
A kukurica je hotová



Rozoberieme si servítku



Dva horné rohy
prehneme k dolným



Pravý horný roh
ohneme do stredu



Na neohnutú
časť vložíme
malú farebnú
servítku



Pravý dolný roh
prehneme k ľavému
dolnému rohu



Ľavý horný k
pravému
dolnému rohu



Spodnú časť
pretočíme
smerom von



A čiapočka je hotová



Zobrali ma aj na akciu mimo zariadenia, kde sme pripravovali švédske stoly, kávy, nalievali nápoje a podávali obed.



Vo voľnom čase som zažila veľa pekných chvíľ na ktoré nezabudnem. Jednou z nich bola aj návšteva maďarského múzea starých Keltov.



Celú túto stáž hodnotím pozitívne. Bola som milo prekvapená zo správania a milého prístupu čašníkov nie len voči mne ale aj voči hosťom, ktorých takmer všetkých poznali. Kolegiálnosť a súdržnosť medzi zamestnancami bola naozaj silná. Veľa som sa naučila, hlavne samostatnosti a možno to nie je také podstatné ale som sa aj zlepšila v maďarskom jazyku. Ako barmanka som sa naučila robiť precízne a hlavne rýchlo a ako čašníčka som sa naučila rôzne štýly prestierania a dekorácie stolov, či formovanie servítok. A na záver asi len toľko, že som rada za to, že som sa mohla zúčastniť tejto stáže a že som mala príležitosť sa zlepšiť v niektorých veciach.



Ďakujem za pozornosť

