

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

Stáž - Szeged

Diana Lukácsová
Odbor: cukrár/pekár
Šk: 2015/2016



SZEGED

EURÓPA DÍJAS VÁROS

WINNER OF THE EUROPE PRIZE

LAURÉATE DU PRIX DE L'EUROPE

GEWINNER DES EUROPAPREISES





-Škola

- Odbory:
- kuchár
 - cukrár
 - čašník
 - servírka ...

Doprava:

-škola mi zabezpečila dopravu do práce ,čiže mesačník na električku.

Ubytovanie:

- Holdfényszállás -Szeged

Stravovanie:

- raňajky na ubytovni ,
-obed zabezpečený v práci



Voľnočasové aktivity



- Počas našej stáže sme mali možnosť zúčastniť sa teoretických aj praktických hodín v škole .
- Všetci sme boli spokojný a aj jednotlivý profesori s nami v našej šikovnosti a pracovitosti .







Prvé dojmy

- Stáže som sa zúčastnila v dňoch od 4.4 -8.5
- Na začiatku som bola veľmi zvedavá na celý priebeh mojej praxe v cukrárni ,na ktorú som sa veľmi tešila.
- Oboznámili ma s pracoviskom a predstavili majiteľom cukrárne ,v ktorej som mala pracovať.
- Cukráreň sa osobne volala :
„Kati cukrászda“

Kati cukrászda

Ünnepi díjazás
és díjazás
2006-2007
2007-2008
2008-2009
2009-2010

Kávé
üdítő
fagylalt

Étvágygerjesztő
Hétfő: 7-10
Sz: 7-10
Ke: 7-10
D: 7-10
S: 6-10
V: 6-10

ESSÉNYŰ ÉS ALKALMI
TORTÁK, SÜTEMÉNYEK
MEGRENDELHETŐK
62/480-751

Fagylalt:
Lada / Adik
490 Ft

ESOKMADI
VANILLA
TORFINIK
CAPUCINO
BUNCS

CLTROM
EPER
SARGADEN
ANANÁZ
VERNARA
MALNA

NYITVA

Torták
és
sütemény
külön-
legességek



Kati cukrászda

- Je to útulna výrobná v priestoroch blokov .
- Tento obchodík vlastní staršia majiteľka po ktorej, je aj cukráreň pomenovaná .
- Ona so svojím manželom, sa už dlhé roky venujú svojej kariére a odovzdávajú svoje skúsenosti .
- Aj ich syn sa venuje cukrárskej vášni, ktorej výsledkom sú krásne umelecké diela .





o pár týždňov neskôr

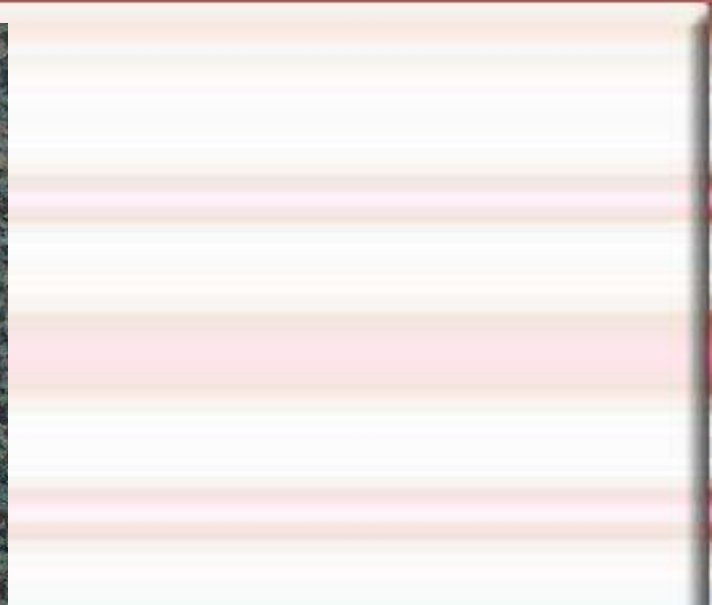
- ◆ Počas svojej stáže som sa naučila toho naozaj veľa v cukrárstve.
- ◆ Bola som poverená s niektorými tortami ktoré chválili aj samí zákazníci keď som im osobne odniesla svoje diela.

- Naučila som sa tvarovať ruže a mašle z marcipánu, zásnubné prstene z potáhovej hmoty K2, zdobenie torty šľahačkou (mix rastlinnej a živočíšnej šľahačky) a to cukráskym vrecúškom a veľa iných trikov v zdobení...
- Taktiež aj pripraviť tvarohové a smotanové pagáče a odpaľované cesto (képviselófánk)



Boldog
Szülinapot!



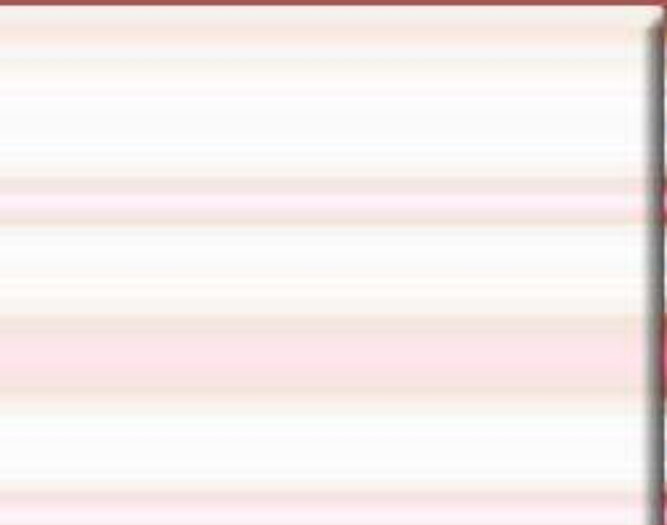


- Počas stáže sme sa s hrdosťou zúčastnili súťaži vo varení ,ktorá sa uskotočnila 15.4 kde sa nám podarilo vyhrať prvé a tretie miesto.
- Našu silu vo varení sme si zmerali s domácimi aj s fínmi.
- Môžem len podotknúť ,že naozaj všetky jedlá boli vynikajúce, bez ohľadu nato kto bol víťazom .
- Najväčšia pochvala patrí hlavne naším chlapcom ,úžasným kúchárom ,ktorý si ocenenia zaslúžili .









Na záver

- Naozaj som strašne rada ,že som bola vybratá na túto stáž , na ktorej som mohla spoznať odlišné výrobky v cukrástve, ako na našej škole.
- Určite nesmiem vynechať aj jednotlivých učiteľov ,ktorý nám pomohly stále ak sme niečo potrebovali .
- Každému odporúčam zúčastniť sa takejto stáže.
- Je to možnosť získať nové skúsenosti, reprezentovať seba a školu.



~~Szeged~~

