

## LEONARDO DA VINCI MOBILITY PROJECT „EUROPEAN GASTRONOMY ON THE ROAD 2012“ CZ/12/LLP-LdV/IVT/134191

### ŠPANĚLSKO / MÁLAGA 25.5.2013 - 5.6.2013

V rámci Programu Leonardo da Vinci s názvem „Evropská gastronomie na cestách 2012“ se ve dnech 25.5.2013 až 5.6.2013 zúčastnilo šest vybraných žáků naší školy odborné stáže. Tentokrát jsme opět spolupracovali s agenturou EkipEuropa, jejíž jednatelkou a majitelkou je Ing. Zuzana Vančová. Stáž probíhala v malebném přímořském městě Málaga ve španělské Andalusii.

První den stáže se žáci po příjezdu ubytovali v samém centru historické části Málagy. Prohlédli si centrum města a jeho pamětihodnosti. Další den se v doprovodu paní Vančové a první doprovodné osoby, paní Dunkerové, představili na svých budoucích pracovištích a seznámili se s jejich provozem. Pro stážisty byly vybrány renomované místní restaurace, nacházející se v blízkosti ubytování.

Skupinu stážistů tvořili tři dívky, servírky, a tři hoši. Klára Kanyzová, servírka, Matěj Kretek, kuchař, byli umístěni do restaurace La Reserva 12. Jiřina Dryšlová, servírka, František Vůjtek, kuchař, pracovali v restauraci Reserva di Olio. Majitelem obou zmíněných restaurací byl pan Juan Rodriguez. Pro Ivetu Squerzi, servírku, a Filipa Horutu, kuchaře byla vybrána restaurace Los Patios de Beates, stylová, nově otevřená restaurace s muzeem vína, jehož majitelem byl Julian SanJuan Guererro.



Žáci oboru Kuchař se učili především nové technologické postupy přípravy ryb a mořských plodů, předkrmů. Mezi jejich povinnostmi na pracovištích patřila příprava surovin pro přípravu pokrmů (např.



krájení zeleniny, čištění a kuchání různých druhů ryb a mořských plodů). Zcela nová byla pro žáky estetická úprava a dekorace pokrmů před výdejem. Vyzkoušeli si přípravu rozmanitých druhů příloh: k některým jídlům se podávala zeleninová směs Verduras (směs zeleniny - papriky, květáku, mrkve,

pórku, hlávkového salátu a zeleninových lusků, které se povařila, dala zchladit a podávala se k masu). Velmi oblíbenou přílohou bylo patatas (zapečené brambory na víně s paprikou), dále krokety Jamón (šunka s bešamelem) a Pescado (krevety s bešamelem). Někteří studenti (jak kuchaři, tak i servírky) si měli možnost vyzkoušet krájení a podávání jamónu, choriza a salsicha (speciálně upravené šunky a salámy), což jsou tradiční španělské speciality. K tradičním španělským pokrmům patří paella a gazpacho, které se všichni kuchaři naučili připravovat. Žáci ocenili i efektivitu práce, komunikaci mezi zaměstnanci, jejich vstřícnost a ohleduplnost a příjemnou atmosféru na pracovištích. Náplň práce servírek byly přípravné práce před zahájením provozu restaurantu (vytírání, leštění prosklených tabulí), příprava a zakládání inventáře, seznámení se s jídelním lístkem a aktuální nabídkou dne, běžný servis podle jídelního lístku, debaras, obsluha myčky, míchání nápojů. Iveta Squerzi prováděla i inventuru zboží (vín, kávy, nealkoholických nápojů, ochucovadel) a inventáře (sklenic, talířů, příborů atd.). Všichni stážisté se aktivně zhostili svěřených úkolů a všechny pověřené osoby na pracovištích byly s jejich prací spokojeny, jak dosvědčují kladné posudky na evaluačních zprávách jednotlivých účastníků.

Pro stážisty byly připraveny různé exkurze a výlety ve dnech jejich volna. V Málaze navštívili rodný dům a muzeum Pabla Picassa, nedaleký hrad Alcazaba se zbytky amfiteátru, Katedrálu s jižní věží, které se přezdívá „Jednoruká lady“. V čase osobního volna (po práci) žáci také často navštěvovali přístav s oblíbenou písčitou pláží Malagueta, která byla příjemným prostředím k relaxaci a načerpání dalších sil.

Absolvovali také výlet do starobylého historického města Córdoba, výlet na Gibraltar, kde je velmi zaujaly místí volně se pohybující opice, které se rády s turisty fotografovaly. Nezapomenutelným zážitkem byla návštěva delfinária Selwo Marina, kde měli možnost vidět představení exotických ptáků, lachtanů a naprosto úchvatných delfínů.



Všichni stážisté byli se svým pobytem a prací velmi spokojeni a ocenili spoustu nových zkušeností a získaných dovedností. Rovněž španělský způsob života a neustálý úsměv na tváři místních obyvatel zanechal ve všech hluboké dojmy.



Zpracovala: Mgr. Veronika Bajgarová, Mgr. Marcela Dunkerová