



**LEONARDO DA VINCI MOBILITY PROJECT
„EUROPEAN GASTRONOMY ON THE ROAD 2013“
CZ/13/LLP-LdV/IVT/134226**

**ITÁLIE / NOCERA INFERIORE
5. – 26.10.2013**

V rámci projektu se 6 žáků zúčastnilo v říjnu 2013 pracovní stáže v Itálii. Hostitelskou organizací byla škola IPSSEAO ve městě Nocera Inferiore, přičemž stážisté vykonávali praxi v nedalekém Salernu, kde byli také ubytováni. První dny třítydenní stáže strávili stážisté v partnerské škole, kde kromě odborné praxe absolvovali italsko – anglický jazykový kurz a se skupinou italských studentů se zúčastnili exkurze do luxusního hotelu v turistickém městě Sorrento. Velkým zážitkem byla odborná exkurze do biofarmy na výrobu produktů z buvolího mléka, která byla spojena i s ochutnávkou typických výrobků např. mozzarely, jogurtu aj.



Poté nastala „tvrdá realita“ - práce na pracovištích, na kterou se stážisté velmi těšili. Stážisté (2 kuchaři, 2 servírky a 2 stážisté z oboru Služby cestovních ruchů) vykonávali svou praxi na 3 pracovištích (Ristorante Pizzeria „Porto Vecchio“, Ristorante Del Golfo, Hostel „Ave Maria Gratia Plena“) a dostali možnost plně se zapojit do každodenního chodu restaurace či hostelu. Všichni se aktivně snažili naučit novým dovednostem; často museli prokázat i velkou míru flexibility. Práce stážisty velmi bavila, což dokazuje i to, že jeden ze stážistů chodil do „své“ restaurace pomáhat i v době osobního volna. Během stáže si stážisté rychle zvykli na italský způsob života, který si velmi oblíbili. Komunikovali v cizím jazyce a brzy se naučili potřebné obraty pro komunikaci na pracovišti. V rámci stáže se žáci seznamovali i s novým prostředím a navštívili keramické městečko Vietri, ostrov Capri, krásné pobřeží Amalfi a vesničku Ravello s okouzlujícím výhledem na Středozemní moře. Za krásného počasí trávili volný čas na pláži, někteří dokonce pamatovali na svou kondici a chodili ráno před prací běhat na pláž.



Postřehy stážistů:

- „Na pracovišti jsem měl největší zájem se naučit, jak se dělají pravé italské těstoviny tzv. „al dente“. Dále jsem se naučil pracovat s mořskými plody a nejvíce mě asi těší, že jsem se naučil dělat pizzu a rajčatovou omáčku. No, a v osobním životě jsem se snažil co nejvíce komunikovat a navazovat kontakt s okolím a být samostatný. Myslím si, že se mi to podařilo dobře, i přesto, že má jazyková stránka není skvělá, tak jsem neměl problém s komunikací a vždycky jsem si nějak poradil. Na stáži jsem zjistil, jaké je to pracovat v zahraničí. Okusil jsem kouzlo jiné kuchyně a jiného národa. Myslím si, že bych mohl mít lepší šanci v budoucnu na trhu práce. Pokusím se předat získané zkušenosti českým studentům. Sam sobě jsem si ukázal, že jsem schopen pracovat v zahraničí.“ (Petr Trulík, ČKM3)
- „Tahle stáž mi opravdu hodně dala. Naučila jsem se orientovat na letišti a v cizím městě, našla si nové kamarády, poznala italskou kulturu a zjistila, že úsměv je základem dobré spolupráce. Během téhle stáže jsem se cítila jako v pohádce, práce byla boží, Salerno a celá oblast je nádherná a italská kuchyně mi velice chutnala.“ (Veneta Žáčková, SCR3)

Zpracovala: Mgr. Markéta Kulhánková, doprovodná osoba