



**Fundusze Europejskie**  
Wiedza Edukacja Rozwój

**Unia Europejska**  
Europejski Fundusz Społeczny



Tytuł: *Mobilność i doświadczenie receptą na zawodowy sukces*

**Projekt : POWER VET 2016-1-PL01-KA102-023791**

Projekt w 100% finansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

**Nasz projekt jest realizowany [W RAMACH PROJEKTU](#)**

„Staż zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych oraz mobilność kadry kształcenia zawodowego”  
współfinansowany przez Unię Europejską w ramach środków Europejskiego Funduszu Społecznego

**Uczestnicy projektu:**

Uczniowie klas III hotelarskich

**Czas trwania stażu: 4 tygodnie**

09.09.2017 – 07.10.2017

**Miejsce odbywania stażu: Rimini, Włochy**

**Liczba uczestników: 10 osób**

**Opieka na miejscu stażu:**

Opiekun z Polski: mgr Sylwia Suk

Opiekun z Sistema Turismo: Vasiliki Karagkouni

**Osoba koordynująca: mgr Urszula Martyka-Wiecha**



# PODRÓŻ



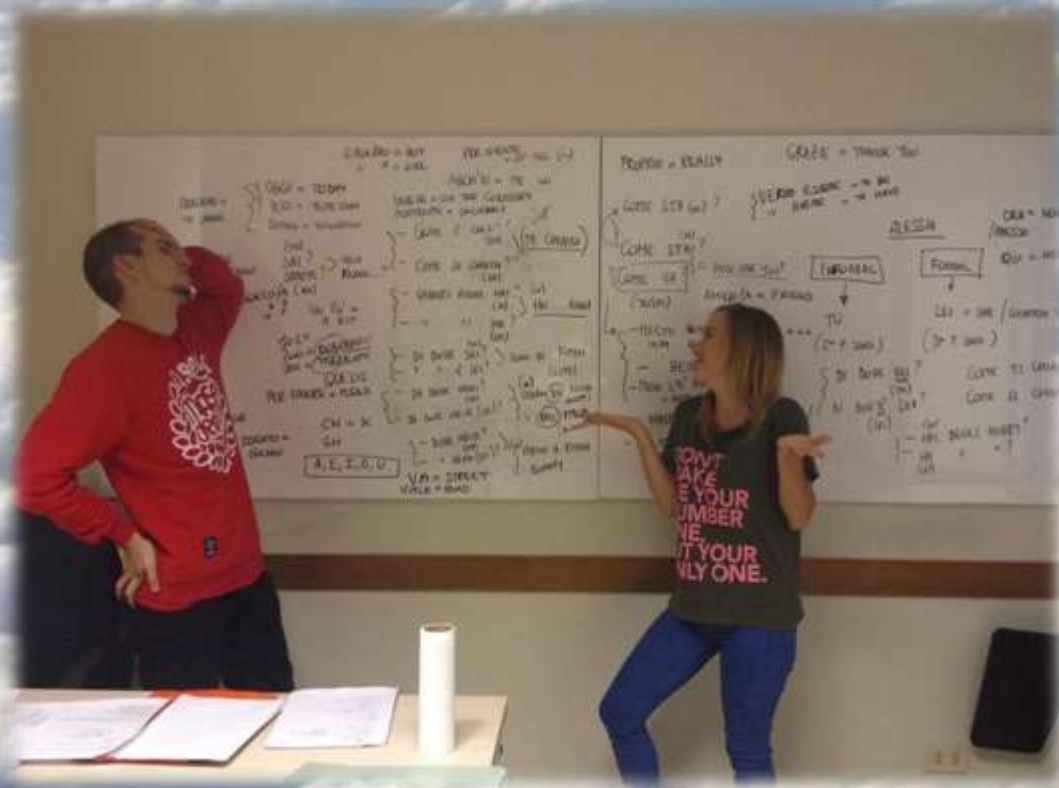
# PRZYGODĘ CZAS ZACZAĆ!

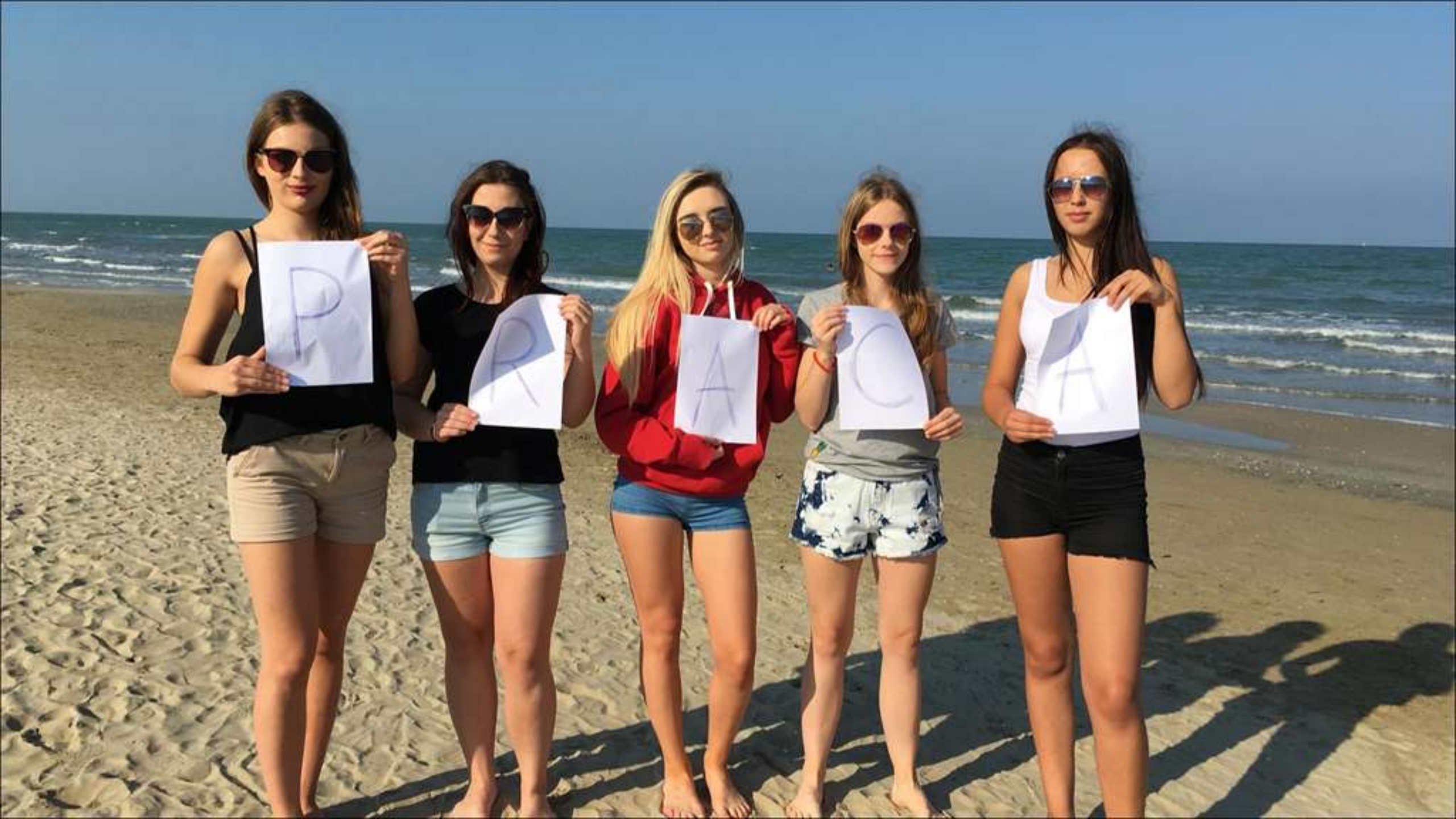


# PIERWSZE CHWILE W RIMINI

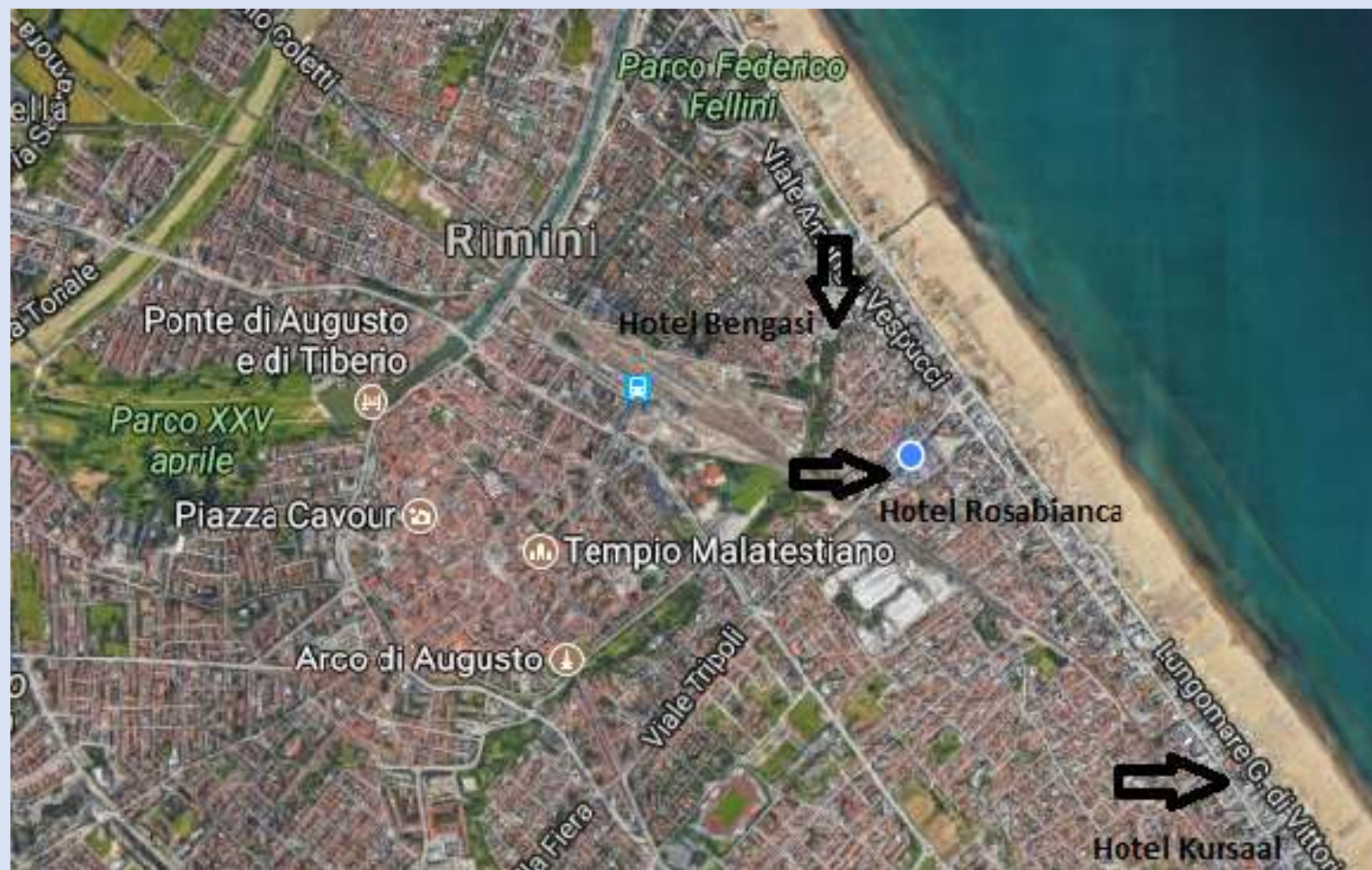
- Spotkanie powitalne w Sistema Turismo, zwiedzanie miasta
- Kurs języka włoskiego
- Zapoznanie z pracodawcami
- Rozpoczęcie praktyk







# Praktyki w hotelach



# HOTEL KURSAAL

**HOUSEKEEPING:**

**NATALIA**

**KASIA**

**AGNIESZKA**

**RESTAURACJA:**

**MARCIN**



# Codzienne obowiązki

## Housekeeping:

Na początku: Zapoznanie z hotelem, pracownikami oraz obowiązkami

Następnie praca – głównie: sprzątanie pokoi, ogrodu, recepcji, łazienek, pięter, pranie bielizny hotelowej, składanie ręczników, porządkowanie magazynu

## Restauracja:

Marcin: „Pierwsze kilka dni nie było dla mnie łatwe, ponieważ nie rozumiałem co mówią do mnie inni pracownicy, jedyne co robiłem to zbierałem talerze, zanosłem wodę do stolików, zmyślałem oraz wykonywałem kilka oczywistych do zrobienia rzeczy, jak odnoszenie czystych talerzy i kubków ze zmywaka na bar/bufet. Z czasem gesty, które pokazywali w moim kierunku stawały się zrozumiałe, aż w końcu sam wiedziałem co robić, kiedy i w jaki sposób. Moja rutyna dnia zamykała się w nakrywaniu stołów na obiad oraz kolację, szykowaniu napoi dla gości (woda/wino/kawa), czyszczeniem podłogi, szykowaniem bufetu na rano, zbieraniem kartek z zamówieniami, a później roznoszeniu talerzy z jedzeniem, później sprzątaniu po jedzeniu, czasem zmywaniu naczyń, witaniu i żegnaniu gości.”

# NATALIA



# KASIA



# AGNIESZKA



# MARCIN





# **HOTEL ROSABIANCA**

**HOUSEKEEPING:**

**KAROLINA**

**RESTAURACJA:**

**NATALIA**



# Codzienne obowiązki

## Housekeeping

Karolina: „Mój pierwszy dzień w pracy zaczął się między innymi od takich czynności: ścielenie łóżka, mycie podłogi, uzupełnianie minibarów. W kolejnych dniach wykonywałam m.in. takie czynności jak: mycie okien, ścielenie łóżek, mycie podłogi, uzupełnianie minibarów, ścieranie kurzu z mebli.”

## Restauracja

Najczęściej wykonywane czynności: nakrywanie do stołu, wydawanie śniadań, robienie kawy, obsługa gości, zbieranie naczyń, obsługa zmywarki, polerowanie, odnoszenie naczyń na miejsce, sprzątanie baru i restauracji, sprzątanie kuchni, zmiatanie i mycie podłogi, wynoszenie śmieci

# KAROLINA



# NATALIA





# HOTEL BENGASI

The background image shows the entrance area of Hotel Bengasi at dusk. A large, dark brown umbrella with the hotel's name and three stars is prominent in the center. To the right, a sign reads '☆☆☆ Hotel BENGASI'. The scene is dimly lit, with some outdoor seating visible under the umbrella.

**HOUSEKEEPING:**

**PATRYCJA**

**OLIWIA**

**RESTAURACJA:**

**ASIA**

**SANDRA**

# Codzienne obowiązki

## Housekeeping:

Do codziennych obowiązków należało m.in.: składanie ręczników, przygotowanie wózka do pracy, w pokojach na początek – wyniesienie śmieci i brudnych ręczników, następnie mycie łazienki, zmiana pościeli i ścielanie łóżek. Kolejne czynności to wycieranie kurzy, odkurzanie, mycie podłogi. Po uprzątnięciu pokoi – odkurzanie schodów i korytarzy, mycie korytarzy, czyszczenie ogrodu, mycie okien w hallu, czyszczenie łazienki ogólnodostępnej, pomoc na innych działach hotelu.

## Restauracja:

Sandra: „Mój pierwszy dzień pracy w restauracji zaczął się od zapoznania z całym personelem, który był bardzo pomocny, ponieważ każdy okazywał wielką empatię oraz wsparcie. Pracownicy restauracji pokazywali w jaki sposób nakrywać stoły, układać wodę oraz chleb. Po zakończeniu przyrządzania przystawek, do restauracji przybyły dwie polskie grupy, które obsługiwałam. Roznosiłam po dwie porcje posiłków. Po każdym daniu zabierałam brudne talerze na kuchnię, które odkładałam do zmywarki. Po skończeniu konsumpcji przez gości sprzątałam ze stołów i układałam papierowe nakrycia na śniadania. Na koniec mojej pracy zmiatałam podłogę.”

# PATRYCJA



# OLIWIA



# ASIA



# SANDRA





# CZAS WOLNY





# SAN MARINO





# WENECJA





# Zakończenie praktyk

