

Projekt
Włoskie doświadczenie -
wartością dodaną procesu
kształcenia, a także
zwiększeniem mobilności
zawodowej uczniów branży
hotelarsko- gastronomicznej
oraz fryzjerskiej.



**PREZENTACJA PRZYGOTOWANA PRZEZ
UCZESTNIKÓW PRAKTYK
ZAGRANICZNYCH W RAMACH
PROGRAMU
„LEONARDO DA VINCI”**



DG Edukacja i Kultura

Program „Uczenie się przez całe życie”

Leonardo da Vinci

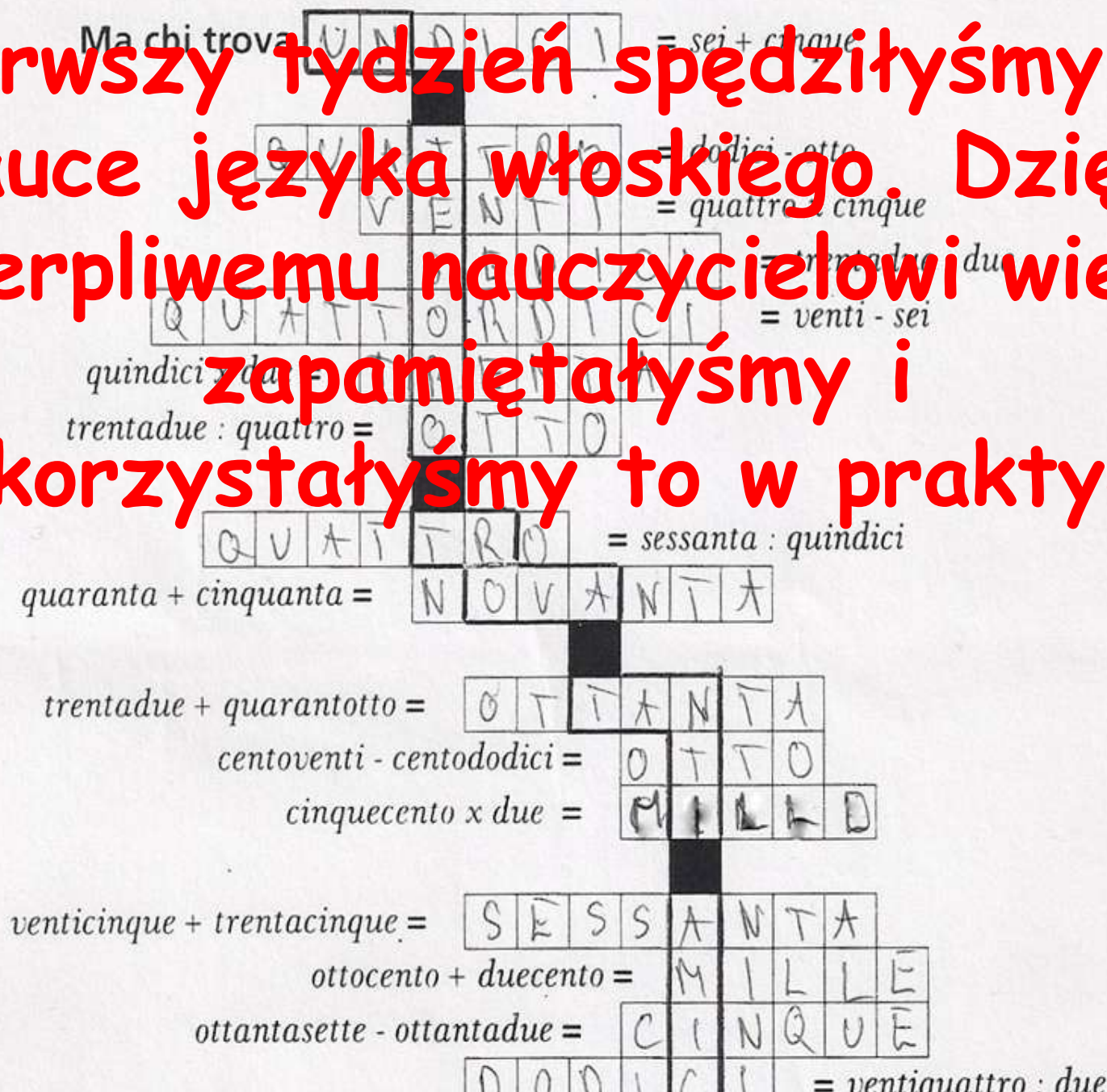


Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji

I Grupa
Technikum hotelarskie-
praktyka zagraniczna

ROOM 12

Pierwszy tydzień spędziłyśmy na nauce języka włoskiego. Dzięki cierpliwemu nauczycielowi wiele zapamiętałyśmy i wykorzystaliśmy to w praktyce.



Nie zabrakło też zmęczenia;)



Mimo braku sił, ciężko było pożegnać się z porannymi lekcjami.



Przez cały miesiąc ciężko
pracowałyśmy, aby zdobyć
doświadczenie i dobre oceny;)





2012/09/24



Wiele się też nauczyłyśmy

2012/09/28

Przepis na lasagne

Składniki:

500 g mięsa mielonego
2 cebule
2 ząbki czosnku
puszka pomidorów z puszki
sos beszamelowy
makaron lasagne
ser żółty
przyprawy: sól, pieprz, zioła
natka pietruszki

Przepis:

W garnku na oliwie podsmażamy czosnek, dodajemy mięso mielone i cebulę. Jak mięso się obsmaży dodajemy natkę pietruszki – najlepiej świeżą oraz opcjonalnie inne zioła (bazylię, oregano). Mięso łączymy z koncentratem pomidorowym lub pomidorami z puszki. Całość mieszamy i przyprawiamy finalnie solą i pieprzem do uzyskania wyrazistego smaku. Istotne jest aby farsz nie był za suchy gdyż surowy makaron będzie potrzebował wody do zmięknienia w zapiekance. Na dno żaroodpornego naczynia wykładamy sos beszamelowy a na nim układamy warstwę makaronu. Na makaronie kładziemy warstwę mięsa. Smarujemy sosem beszamelowym. Kończymy warstwą sera aby poszczególne warstwy były ze sobą sklezione. Układamy drugą i trzecią warstwę. Ostatnia warstwa makaronu musi być przykryta sosem i serem. Całość zapiekamy w piekarniku rozgrzanym do 180 st. C. przez 20 – 30 minut. Po upieczeniu warto zostawić ją w spokoju przynajmniej przez 30 minut (ale to bardzo trudne oprzeć się gorącej lasagnii) aby stała się bardziej zwarta.

Nie brakło również czasu na
odpoczynek



i zwiedzanie miasta;)



Bardzo miło wspominałyśmy i wycieczkę
do SAN MARINO



Na II wycieczce bawiliśmy się również
dobrze.
WENECJA



Poznałyśmy również wielu miłych
ludzi;)



Wbrew pozorom nie zapomnieliśmy o
szkole;)



Nie zabrakło też zaskakujących odkryć
obyczajoznawczych!



Była okazja do świętowania ☺:
urodziny trzech uczestniczek kursu;)



Jesteśmy bardzo zadowolone z praktyk i mile
wspominamy tamten miesiąc. W praktykach
uczestniczyły:

- Adriatic Hotel & Beauty oraz Royal Plaza
Hotel:

Natalia Bednarz

Małgosia Kuśmierska

Ewelina Ślęzańska

- Le Meridien Hotel:

Paulina Juzoń

- Aurora Mare Hotel oraz Eurhotel :

Ania Skwarek

Magdalena Stańczyk



- Eurhotel:

Sonia Samek

Anita Stępień

-Hotel Continental :

Paulina Warzyńska

Mariola Urbańska

\

Pod opieką : Pani profesor Urszuli Martyki- Wiechy

DZIĘKUJEMY!

Rimini 2012



10 uczniów
technikum organizacji usług
gastronomicznych

odbyło praktyki w terminie

20.10.2012 – 15.11.2013

w Rimini we Włoszech
dzięki programowi Leonardo da Vinci



Uczestnicy praktyk:

Karolina Będkowska

Kamil Chudzik

Mateusz Drab

Magdalena Kondys

Ewa Parkitna

Kaja Pietrusiewicz

Patrycja Sijuk

Wiktor Sońta

Wojciech Śpiewak

Anna Zemła

Opiekun grupy: Dorota Wójcik



wycieczki

W czasie wolnym od praktyk
zwiedzaliśmy włoskie miasta,
podziwialiśmy południową
architekturę, trenowaliśmy język
włoski



San Marino

Miasto położone na górze.
Stolica Republiki San Marino



Wenecja

Miasto pod wodą. Dużo wąskich uliczek, w których można łatwo się zgubić. Stare miasto tętniące życiem



Kurs języka włoskiego

Grupa odbyła w pierwszym tygodniu praktyk kurs języka włoskiego, miał on miejsce w siedzibie Sistema Turismo na Starym Mieście w Rimini. Kurs prowadziła Veronica La Maida



Spędzanie wolnego czasu

Grupa w wolnym czasie korzystając z dopisującej pogody zwiedzała miasto i odpoczywała na plaży ciesząc się Włoskim słońcem oraz kosztowała nowych dań.



Dania, których nauczyliśmy się we Włoszech 😊

Spaghetti z krewetkami
(spaghetti con gamberetti)

Składniki (dla 2 osób):

- 200 gramów makaronu spaghetti
- ok. 150 gramów krewetek (rozmrożonych)
 - 2 ząbki czosnku
 - 1/4 szklanki oliwy z oliwek
 - 1/4 szklanki białego wina
 - natka pietruszki (garść)
 - sól, pieprz

Wykonanie:

1. Makaron ugotować w dużej ilości osolonej wody, ok. 2 minuty krócej niż zalecono na opakowaniu.
2. Czosnek podsmażyć na oliwie z oliwek do momentu w którym się zarumieni.
3. Do oliwy i czosnku dodać białe wino, krewetki i natkę pietruszki. Podgrzewać około 4-5 minut na małym ogniu.
4. Makaron odcedzić i dodać na patelnię. Mieszać przez około 2 minuty. Doprawić pieprzem i solą do smaku.
5. Podawać udekorowany świeżą natką pietruszki



Panna cotta z truskawkami
(Panna cotta con fragolla)

Składniki (na 4 porcje):

- 300 ml śmietanki 30% lub 36%
- szklanka mleka 2%
- 3 łyżki cukru pudru
- laska wanilii lub cukier waniliowy
- 3 łyżeczki żelatyny
- szklanka świeżych truskawek
- sok z cytryny
- Listki świeżej mięty do dekoracji

Wykonanie:

1. Do rondla wlać śmietankę oraz mleko, zostawiając 1/3 szklanki. Włożyć laskę wanilii, cukier puder i podgrzewać na małym ogniu.
2. W pozostałym mleku namoczyć żelatynę.
3. Po ok. 3 minutach wyjąć laskę wanilii, przepołować wzdłuż i wyskrobać ziarenka. Dodać z powrotem do rondla wraz z namoczoną żelatyną. Nadal podgrzewać, często mieszając aż żelatyna całkiem się rozpuści.
4. Mieszanke wlać do filiżanek bądź małych miseczek. Odstawić do wystudzenia, po czym przykryć każdą filiżankę folią aluminiową i wstawić do lodówki do stężenia (najlepiej na całą noc).
5. Przed wyjęciem deseru, filiżankę należy umieścić na chwilę w gorącej wodzie. Panna cote przełożyć na talerzyk i udekorować owocami.
6. Truskawki pokroić na mniejsze części, skropić sokiem z cytryny. Jeśli są mało słodkie można dodać odrobinę cukru pudru.



Praktyki Rimini 2013

Fryzjerstwo



Uczestnicy:



- Kamil Marczewski
- Wojciech Koper
- Agnieszka Tomczyk
- Izabela Polak
- Kinga Hornik
- Agnieszka Jakubowska
- Paulina Mysiek
- Kamila Majewska
- Paulina Mysiek
- Marta Szymczak



OPIEKUN: Agnieszka Góra

„Divinos Team”

Właściciel: Davide
Urbinati

Agnieszka Tomczyk-
atmosfera bardzo miła
bardzo przyjazna,
pracownice wyrozumiałe
i chcące nauczyć mnie
czegoś nowego. Na
pewno na długo ten

okres zapisze się w mojej
pamięci. Poznałam nowe
techniki strzyżenia i
technikę koloryzacji
shatus.



„Parrucchieri Vanitystudio di Cristian Lorenzetti”

Agnieszka Jakubowska - Ogólne wrażenia pozytywne. Wszyscy przyjęli mnie serdecznie i miło. Uprzejmi i wyrozumiali współpracownicy okazujący szacunek dla młodszych. Pracownicy we wszystkim mi pomagali, wszystko mi pokazywali. Miła atmosfera w pracy. Zdobyłam nowe doświadczenia zawodowe.

***Podczas praktyk wykonywałam
następujące zajęcia:***

*Obserwacja pracy
Pomoc przy zabiegach
Mycie włosów
Suszenie włosów
Prostowanie włosów
Modelowanie włosów
Farbowanie włosów
Sprząatanie miejsca pracy*



„Gimpaolo e Brunella Parrucchieri”

Kamila Majewska i Wojciech Koper – ogólne wrażenia pozytywne, wszyscy przyjęli nas serdecznie i miło. Bardzo dobra współpraca z innymi pracownikami. Miła atmosfera w pracy. Pracownicy we wszystkim nam pomagali, wszystko nam pokazywali. Przy okazji zapoznawali nas z nowymi technikami fryzjerskimi.

Podczas praktyk wykonywaliśmy następujące zajęcia:

- mycie głowy klientom
- modelowanie włosów
- pomoc pracownikom
- dbałość o porządek w salonie fryzjerskim.



„Betta and Mimmo Parrucchieri”

Paulina Mysłək –Szef oraz pracownicy bardzo miło mnie przywitali. Od razu pokazali mi co mam robić i pomagali w razie potrzeby. Nauczyłam się także nowych technik związanych z fryzjerstwem.

Podczas praktyk wykonywałam takie zajęcia jak:

- modelowanie włosów
- farbowanie
- obserwacja



Wycieczka do San Marino





Wycieczka do Wenecji





Wycieczka po Rimini





FRYZJERSKIE NOWOŚCI...

- Poznałyśmy nowe techniki FRYZJERSKIE takie jak:
 - ❑ SHATUSH
 - ❑ Strzyżenie brody
 - ❑ Modelowanie bez szczotki
 - ❑ Nawijanie włosów na papiloty

Jesteśmy bardzo zadowoleni z odbytych praktyk,
każdy z nas doznał nowych doświadczeń i zobaczył
coś innego niż dotychczas w naszych salonach w
Polsce.

Czas spędzony w Rimini będziemy długo
wspominać 😊

**MAMY NADZIEJĘ, ŻE TO
DOŚWIADCZENIE POMÓŻE NAM W
PRZYSZŁOŚCI W POSZUKIWANIU
PRACY.**

**Grazie e
Ciao !!!**

