



Erasmus+

# Málaga 2017

**Ako sme vycestovali za novými  
vedomostami a zručnosťami**

(odborná stáž očami Bc. Lívie Minichovej a Mgr. Ľubice Zemanovičovej)



## **Prihlásenie sa do projektu- výberové konanie**

O možnosti prihlásenia sa do projektu sme boli informovaní už začiatkom školského roka 2016/2017 na prvej pracovnej porade. Koordinátorkou projektu Ing. Janou Sudrovou sme boli oboznámení, že v rámci stratégie rozvoja projektu je možnosť vyslať na zahraničnú stáž aj učiteľov odborných gastronomických predmetov.

Do projektu sme sa prihlásili len dve- Mgr. Ľubica Zemanovičová- učiteľka odborných gastronomických predmetov a Bc. Lívia Minichová – majsterka odborného výcviku v školskej jedálni. Nízky záujem zo strany učiteľov je možné pripísať najmä strachu z cestovania a jazykovej bariéry . Nás však lákala možnosť spoznať novú kultúru a naučiť sa niečo nové- obohatiť svoje zručnosti, naučiť sa nové vedomosti a toto všetko potom v rámci vyučovacieho procesu odovzdávať našim žiakom.

Po schválení projektu ,na konci apríla 2017, sme boli koordinátorkou projektu oslovené k účasti na projekte. Nakoľko sme sa do projektu prihlásili len my dve, výber účastníkov bol u vedenia školy vopred jasný. Len vtedy sme si začali uvedomovať , že možnosť sa stáva realitou a prepadla nás mierna panika. Nebol to strach z roboty, ale strach zo všetkej administratívy , ktorá nás čaká a najmä strach z jazyka.

### **Administratívne záležitosti a kurz španielskeho jazyka**

Asi bol náš strach z jazyka hmatateľný, pretože nám škola ponúkla letný kurz španielskeho jazyka, ktorý nám mal dať potrebné základy . V priebehu mesiacov júl a august sme sa tak pravidelne stretávali na kurzoch španielskeho jazyka s Mgr. Janou Placekovou a snažili sa pochytiť a zapamätať si čo najviac. Nebudeme tvrdiť , že sa z nás stali rodené španielky, ale aká taká slovná zásoba sa na nás nalepila.

Našťastie všetky administratívne veci týkajúce sa leteniek ,poistenia, ubytovania, práce nám vybavila škola, takže my sme dostali len pokyny: kedy odchádzame, čo máme zbaliť do kufra a zmluvy na podpis, s presným harmonogramom našej stáže, finančnými záležitosťami a našimi povinnosťami po návrate zo stáže.

### **Odlet**

Tie dva mesiace letnej dovolenky ubehli neopísateľne rýchlo a až nástup do zamestnania nás opätovne vrátil do reality, že 2.9.2017 skutočne odlietame do slnečnej Málagy.

Ráno 2.9.2017- nedočkávané a nervózne sme čakali na objednaný autobus, ktorý nás mal spolu so žiakmi, ktorí boli tiež účastníkmi stáže odviezť na bratislavské letisko. Potom , čo sme naložili 23 kufrov do autobusu a na rozlúčku zakývali príbuzným, sa autobusu zhostila tma a nás vnútorná nervozita , ktorá sa pohrávala s myšlienkou, čo nás v neznámom svete čaká. Odbavenie batožiny , zorientovanie sa na letisku a samotný let sme zvládli bez problémov( a to aj napriek faktu , že Ľubica sedela v lietadle prvýkrát).

Vyššie trojhodinový let nám dal možnosť dospieť zameškané z predošlej noci a zrazu sme sa ocitli v Málage. Horúci , vlhký vzduch nás v tom len utvrdil. Vďaka sprevádzajúcej osobe, ktorá mala na starosti žiakov, sme sa rýchlo zorientovali, našli svoje batožiny a pred letiskovou halou čakali pani zo sprostredkujúcej agentúry.

Po milom uvítaní a prediskutovaní pravidiel a programu stáže sme boli ubytované v našom španielskom byte . Krásny byt s výhľadom na malagskú Alcazabu bol podľa našich požiadaviek umiestnený blízko reštaurácií, kde sme mali vykonávať stáž, no zároveň sme ani len nedúfali, že by mohol byť priamo v centre mesta. Po vybalení batožiny nás Zuzka zo sprostredkujúcej agentúry zobrala na prehliadku mesta . Očarené krásou a históriou dýchajúcej Málagy sme unavené zaľahli do postelí a v duchu sa tešili na prvý pracovný deň.

### Druhý deň

Zobudilo nás horúce ráno . V tento deň nás čakala odborná exkurzia hotela Barceló, ktorý je umiestnený na strategickom ťahu medzi letiskom a centrom Málagy. Po prehliadke hotela nás čakal kurz varenia paelli a prípravy sangrie, ktorý nám zabezpečila sprostredkujúca organizácia. Dostali sme typické červené zástery a s chuťou sme sa okamžite zapojili do varenia. Čerstvé ryby a morské plody, čerstvá zelenina a vôňa jednotlivých korenín sa rozplývala priestorom a my sme sa pod dohľadom kuchára Francisca učili ako postupovať pri varení tohto typického španielskeho jedla. Samotné varenie trvalo dlhé dve hodiny, ale samotná degustácia stála za to.





Večer sme završili prechádzkou po malagskej pláži a s nadšením sme čakali na nasledujúci deň.

### Tretí teň

Tretí deň nášho pobytu bol venovaný spoznávaniu tradičného andalúzskeho mestečka Mijas. Ráno pred odchodom do Mijas nás však ešte náš tuteur z reštaurácie vzal na miestny trh, kde sme mali možnosť vidieť suroviny od výmyslu sveta. Trh v Málage je špecializovaný najmä na ryby a morské plody, ovocie, zeleninu a mäso, ktorých spoločným menovateľom bol pojem čerstvosť a prvotriedna kvalita.



Tútor nás priamo na trhu naučil ako správne rozpoznať čerstvosť surovín a ako zistiť, či je ovocie dostatočne zrelé.

Po návšteve miestneho trhu sme sa vybrali na výlet do Mijas. Privítali nás malé biele domčeky dýchajúce čarovnou atmosférou. Po prehliadke mesta a vystúpení tanca falmeco, nás v múzeu vína čakal someliérsky kurz, zameraný na typické andalúzske vína. Vína, z ktorých bolo cítiť slnko andalúzskych pláží sme vďaka vysokej cukornatosti identifikovali hneď, no s vínami z centrálneho Španielska to už bolo komplikovanejšie. Krásny deň plný nových poznatkov a nových zážitkov a skúseností sme už tradične završili na malagskej pláži pochutnávajúc si na miestnych špecialitách, obzerajúc pritom reštauráciu s michelinskou hviezdou.





#### Štvrtý deň

Podľa nášho pracovného programu nás na štvrtý deň čakala návšteva gastronomickej školy v Torremolinos. Nakoľko sme našu stáž v Málage začali v období, keď v Španielsku ešte trvajú letné prázdniny, bola nám škola síce prístupná, ale učebného procesu sme sa priamo nezúčastnili. Škola bola v danom období umiestnená v provizórnych priestoroch, nakoľko samotná budova školy prechádzala rekonštrukciou. Privítal nás riaditeľ školy a usadil nás do triedy, kde nám jeden zo zamestnancov prostredníctvom prezentácie porozprával o fungovaní školy. Dozvedeli sme sa, že sa v podstate jedná o vyššiu odbornú školu, ktorá ponúka kurzy pre záujemcov o kuchárske vzdelanie. V škole sú pripravovaní žiaci od postu pomocného kuchára až po post šéfkuchára. Škola však ponúka aj špecializované kurzy- kurzy medzinárodnej kuchyne, cukrárstva, obsluhy, ako aj ako kurz organizovania eventov. Okrem odborných predmetov potrebných pre jednotlivé posty škola ponúka aj štúdium anglického jazyka na úrovni B1. Štúdium trvá rozdielne obdobie v závislosti od náročnosti kurzu, ale tak ako u nás, aj v Španielsku je

teoretické vyučovanie dopĺňané praxou v podnikoch a v reštaurácii, ktorú prevádzkuje samotná škola. Samozrejmosťou sú rovnošaty.

Praktické vyučovanie prebieha v priestoroch školy, kde je kompletne vybavenie kuchyne. Kuchyne sú zariadené prakticky, každý študent má svoj pracovný stôl, čo nás ako učiteľky praktického vyučovania veľmi zaujalo.

Pre verejnosť škola usporadúva kurzy zamerané na somelierstvo, na ochutnávky syra, na krájanie šunky.



### Piaty deň

Na piaty deň nás opäťovne čakala návšteva školy, tento krát školy hotelierstva v Santo Domingo. Privítal nás manažér školy, ktorá prevádzkuje vlastné hotelové zariadenie. Z tohto dôvodu študenti na prax nechodia mimo školy, ale vykonávajú ju len v rámci zariadenia hotela. V rámci školy žiaci študujú v odboroch vedúca obsluhy, šéfkuchár, recepcná, pracovníčka upratovacích služieb. Každoročne škola prijíma do prvých ročníkov 100 nových uchádzačov a priemerný poplatok za jeden ročník štúdia je 150 – 200 eur. Štúdium v závislosti od odboru trvá jeden alebo dva roky.

Manažér hotela nám podal informácie o fungovaní školy, o priebehu štúdia a následne nás previedol izbami hotela, reštauráciou, učebňami teoretického vyučovania a učebňami praktického vyučovania. Porozprával nám o fungovaní školy, o priebehu štúdia. Nás najviac zaujali najmä učebne praktického vyučovania pre odbore šéfkuchár, nakoľko to boli informácie z oblasti nášho pôsobiska.



### Šiesty deň

Náš „prvý pracovný deň“ začal „ráno“ o 10.00 . Nervózne sme síce pobehovali po byte už od 9.00, ale stretnutie so Zuzkou a s manažérom reštaurácii Grupo La Resreva bolo naplánované až po neskorých raňajkách.

V reštaurácii nás privítal milý starší pán , ktorý sa nám predstavil ako Juan Rodriguez Castro . Našou lámovou španielčinou sme sa mu poďakovali za privítanie, predstavili sa a túžiacie po vedomostiach ho v jeho v jeho krokoch priamočiaro nasledovali do kuchyne. Vtedy nastalo najväčšie prekvapenie. Kuchyňa o veľkosti 2x2 metre a počet ľudí v nej nepriamo úmerne stúpala. Kde sú naše pomerne priestrané kuchyne, ktorými disponujeme aj u nás na škole??? Náš zdesený pohľad ustal, až vo chvíli keď sme zistili, že Španieli svoje kuchyne diferencujú v závislosti od produktov, ktoré sú v jednotlivých priestoroch pripravované. Čo značí , že existuje zvlášť kuchyňa na prípravu mäsa, zvlášť kuchyňa na dezerty a zvlášť kuchyňa na morské plody.

Vo dverách kuchyne špecializovanej na ryby a morské plody nám s úsmevom privítal..., ktorý nám bol predstavený ako náš tuteur počas stáže. Postupne nám bol predstavený celý pracovný tím, ako aj všetky priestory reštaurácie, vrátane množstva salónikov a vitrín s množstvom prevažne španielskeho vína. . Tuteur nám predstavil sklady, porozprával nám o zásobovaní a priviedol nás k chladiacim boxom s rybami a morskými plodmi. To čo vidávame v Lidli počas španielskeho týždňa, poprípade v Metre nie je ani odrobinka z toho, čo sme mali možnosť vidieť tu. Tuteur nám poukazoval jednotlivé druhy rýb a morských plodov a v jedálnom lístku nám ukázal, čo všetko z týchto surovín pre svojich zákazníkov pripravujú. Po piatych

hodinách preplnených množstvom informácií sme sa so zamestnancami reštaurácie najedli a plné očakávania, čo nás bude čakať zajtra, sme sa pobrali domov.

### Siedmy deň

Do reštaurácie sme sa tešili už od rána. Ráno je však v Španielsku trošku zvláštny pojem. Kým sme sa my stihli vykúpať v mori, naraňajkovať a poprechádzať sa po prázdnej Málage, väčšina Španielov ešte len otvárala rozospaté oči.

Pracovať v reštaurácii sme začali až o 12.00. Práci predchádzal spoločný obed zamestnancov, ktorý považujeme za výborný spôsob ako utužovať vzájomné vzťahy medzi kolegami. Po obede si nás tútor zobral do kuchyne zameranej na spracovanie rýb a morských plodov. Siedmy deň bol venovaný spracovaniu a porcovaniu rýb a morských plodov. Tútor spočiatku zisťoval, ktoré ryby a morské plody vieme čistiť a porcovať. Následne nám potom ukázal ako čistiť ryby a morské plody, ktoré v našich geografických šírkach nemáme. Spočiatku to nešlo najľahšie, ale postupom času nám už šla robota od ruky. Tútor nám vo všetkom ochotne poradil a zakaždým, keď pripravoval nejaké zaujímavé jedlo, tak nás zavolať, aby sme sa pozerali. Bolo fascinujúce sledovať ho pri práci, najmä to jeho oduševnenie, s akým jedlá pripravoval.

Po celom dni čistenia rýb a morských plodov by sme mohli zhodnotiť, že sme sa stali „odborníkmi“ na ich vnútornosti, ale sme radi, že sme začali spoznávať prácu s týmito surovinami od úplných základov.

Plné nové vedomostí a zážitkov sme si večer vychutnali v uliciach (s raňajškom neporovnateľne preplnenej) Málagy a za zvuku všadeprítomného flamenca sme pomaly dokráčali domov.

### Osmy deň

Ďalší deň sme strávili spolu s našimi študentmi na kajakoch v blízkej Nerje. Krásne pláže, horúce slnko a nekončiace more pred nami. To sme ešte nevedeli, že tie kajaky nebudú až taká brnkačka. Dve hodiny v našom prípade nadľudského výkonu nám dali zabráť a večerný nástup do práce bol síce s nadšením, ale trochu bolestivý.





Do roboty sme nastúpili na 19.00 a aj tento krát sme začali spoločným jedlom. Čo nás najviac prekvapilo bolo, že tak ako tútor , tak aj ostatní zamestnanci boli takmer totožní s rannou smenou. Bolo nám však vysvetlené, že pracovná doba je tu V Španielsku trošku iná a viac variabilná a to najmä vďaka známej španielskej sieste.

Aj dnes sme sa venovali prevažne čisteniu rýb a morských plodov, ale tútor nás pomaly zasväcoval aj do správneho porcovania. Nakoľko sme niektoré z rýb držali v rukách prvýkrát v živote, išlo nám to pomaly, ale vďaka profesionálnemu prístupu tútora sme sa to nakoniec naučili. Tútor nás okrem čistenia a porcovania rýb a morských plod naučil ich aj správne vykostovať. Okrem práce s rybami a morskými plodmi sme mali možnosť nakuknúť aj do kuchyne , kde sa pripravovalo mäso, špeciálne steaky.



### Deviaty deň

Deviaty deň našej stáže sme začali výletom na Gibraltár. Dve a pol hodiny cesty autom stálo za to vidieť toto malé anglické mestečko na pobreží Španielska. Prehliadka mesta bola ukončená návštevou hory, na ktorej stretnete voľne žijúce opice a z ktorej je v prípade pekného počasia výhľad na pobrežie Afriky. Nám počasie vyšlo na jedničku a tak sme mali možnosť vidieť všetko , čo tento malý kúsok Anglicka ponúka.



Večer nás opätovne čakala práca. Dnes nás tútor učil pripravovať typické španielske predjedlá a polievky. Okrem typickej španielskej studenej polievky –

gazpacho, sme sa naučili pripravovať rybací vývar a polievky z morských plodov. Spolu s tútorom sme pripravovali krevety v olivovom oleji a cesnaku, kalamáre, ako aj tresku na spôsob pil-pil., či tatarák z lososa. Okrem toho, že sme jednotlivé jedlá s tútorom pripravovali, učili sme sa ich správne dochutiť a naservírovať. Jednotlivé jedlá sme samozrejme aj ochutnali.



### Desiaty deň

Desiaty deň nášho pobytu bol jeden z najzážitkovejších dní vôbec. Už ráno sme sa vybrali na výlet na Caminito del rey- Kráľovská cesta. Dvojhodinová adrenalínová prechádzka pomedzi skaly nad obrovskými roklinami.

Napumpované adrenalínom sme po návrate nastúpili do roboty. Tútor mal dnes výnimočne dobrú náladu a nás čakalo učiť sa pripravovať hlavné jedlá. Tútor vybral najmä jedlá z rýb a morských plodov . Ukázal nám všetky potrebné ingrediencie, spôsob prípravy a servírovania a nechal nás pracovať samostatne. Občas sa prišiel pozrieť a keď sme mali nejaké otázky mohli sme sa na neho hocikedy obrátiť. Naše dorozumievanie bolo síce skôr rukami a nohami ako jazykom , ale to čo sme potrebovali vedieť , to sme sa vždy dozvedeli. Na starosti sme mali prípravu paelli, kalamárov a lubiny( druh ryby, ktorej slovenský ekvivalent doteraz nepoznáme , ale myslíme si, že táto ryba sa u nás nevyskytuje, z toho dôvodu ani nemá slovenské pomenovanie). Príprava jedál bola teda tak od čistenia rýb a morských plod , až po samotné servírovanie jedla na našich pleciach. Príprava paelli nám aj vďaka absolvovanému kurzu už žiadny väčší problém nerobila, aj keď bola časovo najnáročnejšia. Kalamáre, ktoré sú pre Andalúziu typické vo vyprážanej forme sme zvládli bez problémov a príprava lubiny s prílohou nám taktiež išla od ruky. Spočiatku sme z toho mali stres, aby sme nič nepokazili, ale keď sme videli ako nám to ide , stres opadol a už sme si len vychutnávali, čo všetko sme sa naučili.



Cestou domov nás ešte prekvapilo preplnené mesto, čo bolo predzvesťou , že sa niečo bude diať. A aj sa dialo, pošťastilo sa nám na vlastnej koži zažiť typickú španielsku náboženskú procesiu. Nádherné vyzdobený oltár , ktorý celým mestom na pleciach nieslo 120 mužov v sprievode veriacich mesta. Čarovná atmosféra, plná vône kadidla a výnimočnosti tejto chvíle nám nedala zaspať ešte dlhé hodiny potom.



## Jedenásty deň

Jedenásty deň našej zahraničnej stáže sme strávili nasledovne. Ranné vykúpanie sa v už trochu studenom mori, nákup čerstvých potravín a chystanie sa do roboty.

Do roboty sa vždy veľmi tešíme. Nevieme či to je skvelým kolektívom, alebo len naším zápalom po nových vedomostiach , ale zakaždým je nám tam fajn. Začíname pomaly rozmýšľať nad tým, ako sa týmto milým „ kolegom“ za ich prístup k nám odvdáčiť. Dnes sme mali na pláne skúšanie ďalších hlavných jedál . Tútor nám vždy vyberie niečo, čo je možné pripraviť si aj v našich zemepisných šírkach a tak dnes pripravujeme – špagety s krevetami, šalát s morskými plodmi a v spolupráci s ním sa učíme pripravovať chobotnicu. Pri príprave špagiet ,šalátu ako aj chobotnice si opätovne precvičujeme všetky činnosti súvisiace s čistením morských plodov a ich porcovaním.



## Dvanásty deň

Dnes sme v robote trochu upustili od rýb a morských plodov a spolu s tútorom sme sa venovali dezertom. Pripravovali sme typický španielsky dezert flan a jeden dezert z lístkového cesta. Aj keď nie sme cukrárky, dezerty sa nám vydarili a musíme zhodnotiť , že aj vynikajúco a lahodne chutili.



Dnes sme sa však všetkým zamestnancom rozhodli odvdáčiť aj my . Na oplátku sme im pripravili orechové perky a lokše s pečienkou , a tak sme sa im snažili aspoň trochu priblížiť aj tradičnú slovenskú kuchyňu. Za perkami sa v reštaurácii rýchlo zľahla zem, ale naše lokše s pečienkou ich teda moc neoslovili. Všeobecne sme zistili, že Španieli v gastronómii vnútornosti veľmi nepreferujú. Za našu ochotu a snahu nám však boli nesmierne vďační .



### Trinásty deň

Náš posledný deň v práci sa niesol v znamení smútku. Ani sa nám nechce veriť že je to náš posledný pracovný deň pre odletom. Tútor sa nám snaží odovzdať ešte posledné vedomosti, ktoré považuje za potrebné a celý deň sa v podstate venujeme tomu, čo sme robili posledné dni. Od čistenia, porcovania rýb a morských plodov, cez rôznu tepelnú úpravu až po naservírovanie jedla. Už teraz nám začína byť smutno a to nielen za úžasným kolektívom, ale aj za samotnými príšerami, ktoré sa stali súčasťou našich malagských životov. Po robote sme sa rozlúčili s celým kolektívom a dovoľme si tvrdiť, že tí večne usmiaty ľudia nám budú skutočne chýbať.



Cestou z roboty sme sa rozlúčili s morom , plážou , nakúpili posledné darčeky a utekali sa domov pripraviť na večerné odovzdávanie certifikátov. Odovzdávanie certifikátov prebiehalo v krásnej reštaurácii Vino Mio, v ktorej sa konajú flamenco večere. Nádherná tanečníčka, skvelý spevák a do rytmu berúca hudba vytvorila pravú španielsku atmosféru. Zuzana so sprostredkujúcej organizácie vybrala túto reštauráciu z dôvodu, že tu pripravujú steaky z klokana a krokodíla, ktoré sme ako správne gastronomické maniačky museli vyskúšať. Po výdatnej a musíme zhodnotiť, že vynikajúcej večeri nám Zuzana odvdala certifikáty od majiteľa reštaurácie, kde sme našu stáž absolvovali, ako aj certifikát o návšteve školy a celkový certifikát potvrdzujúci našu účasť na stáži.



### Štrnásty deň a zhodnotenie stáže

Náš odchod domov bol naplánovaný na skoré ráno. Zuzana nás odprevadila na letisko a nás už čakal len tri a pol hodinový let domov. Rozlúčili sme sa , nasadli na lietadlo a plné zážitkov a najmä nových vedomostí sme sa vrátili na uzimené Slovensko.

Táto stáž bola neoceniteľnou skúsenosťou. Prvotné obavy z toho odísť do cudzej krajiny, ktorej jazyk neovládame, do medzinárodného kolektívu boli úplne zbytočné. Počas tých 14 dní sme sa naučili neskutočne veľa nových vecí, spoznali nové postupy, nové suroviny, ale aj nových ľudí a novú krajinu. Tútor, ktorý nám bol na stáži pridelený bol odborník vždy ochotný pomôcť nám a aj napriek tomu, že bol počas smeny neskutočne zaneprázdnený, vždy si našiel na nás čas a ochotne nám všetko ukázal. Vďaka tejto stáži sme priniesli do našej školy množstvo vedomostí, čo určite ovplyvní a zdokonalí vyučovací proces. Vďaka týmto pár dňom môžeme o mnohých veciach hovoriť na základe praktickej skúsenosti a nielen vďaka teoretickým vedomostiam. Príslovie raz vidieť je ako stokrát počuť sa nám do bodky potvrdilo.

Ak by sme mohli, tak takúto by sme takúto stáž odporučili a dopriali každému jednému odbornému zamestnancovi, nakoľko si tým zvýši nielen svoj profesijný kredit, ale aj osobnostný rast.

### **Výstupy**

Už pred odchodom na stáž, sme boli upozornení, že po návrate budeme musieť svoje nové vedomosti zručnosti odprezentovať. Ako spôsob prezentácie nášho profesijného rastu sme si zvolili nasledovné:

1. Zhodnotenie stáže na porade a v rámci predmetovej komisie-
2. Zaradenie jedál španielskej gastronómie do jedálneho lístka v rámci školskej jedálne
3. Zahrnutie jedál z rýb a morských plodov pri príprave školských banketov
4. Príprava paelli pre širokú verejnosť v rámci Akademického dňa
5. Konzultácie žiakom, ktorí majú na praktickej časti maturitnej skúšky odbytové stredisko so zameraním na španielsku gastronómiu

Zhodnotenie stáže na porade prebehlo hneď prvú stredu v mesiaci október. Pred všetkými kolegami sme popísali všetko, čo sme v Málage zažili, ako prebiehala prax, čo sme mali možnosť vidieť na jednotlivých školách a daný stav sme porovnali s našim školstvom. O niečo podrobnejšie sme potom našu stáž zhodnotili v rámci predmetovej komisie.

Bc. Lívia Minichová v spolupráci so školskou jedálňou pripravila jedálny lístok, v ktorom boli ponúkané jedlá stredomorskej gastronómie. Práve vďaka tejto spolupráci boli mnohé nové získané vedomosti a zručnosti odovzdané majsterkám a žiakom v kuchyni. Lívia pripravila slávnostnú tabuľu na tému Španielska a celkovo môžeme zhodnotiť, že záujem žiakov o stredomorskú kuchyňu bol pomerne veľký.





Mgr. Ľubica Zemanovičová využila nové vedomosti a zručnosti so žiakmi 3. ročníka hotelovej akadémie pri príprave rodičovských banketov. Žiakom a kolegyniam podieľajúcim sa na príprave rodičovských banketov, tak odovzdala vedomosti, ktoré sa počas stáže v zahraničí naučila. Do menu v rámci rodičovských banketov žiaci začlenili jedlá z rýb a morských plodov a chute Španielska tak prezentovali rodičom a vedeniu školy.





Dňa 2.3.2017 sa na našej škole konal Akademický deň- Deň otvorených dverí, kedy sú brány našej školy otvorené širokej verejnosti. Práve počas tohto dňa odprezentovali žiaci, ktorí boli účastníkmi stáže spolu s Bc Líviou Minichovou a Mgr. Ľubicou Zemanovičovou, varenie paelli pred zrakom hostia. Prilákali tak množstvo zvedavcov, ktorí mali možnosť vidieť a ochutnať túto španielsku špecialitu po prvý krát v živote. Zároveň bola verejnosti odprezentovaná brožúra receptov španielskej gastronómie, ktorú žiaci spolu s učiteľkami po návrate zo stáže napísali.



Výstupom zahraničnej stáže bolo pre nás ako zúčastnené pedagogické pracovníčky zároveň poskytovať odbornú pomoc a rady žiakom pri vytváraní odbytového strediska, ktoré je súčasťou praktickej časti maturitnej skúšky.