



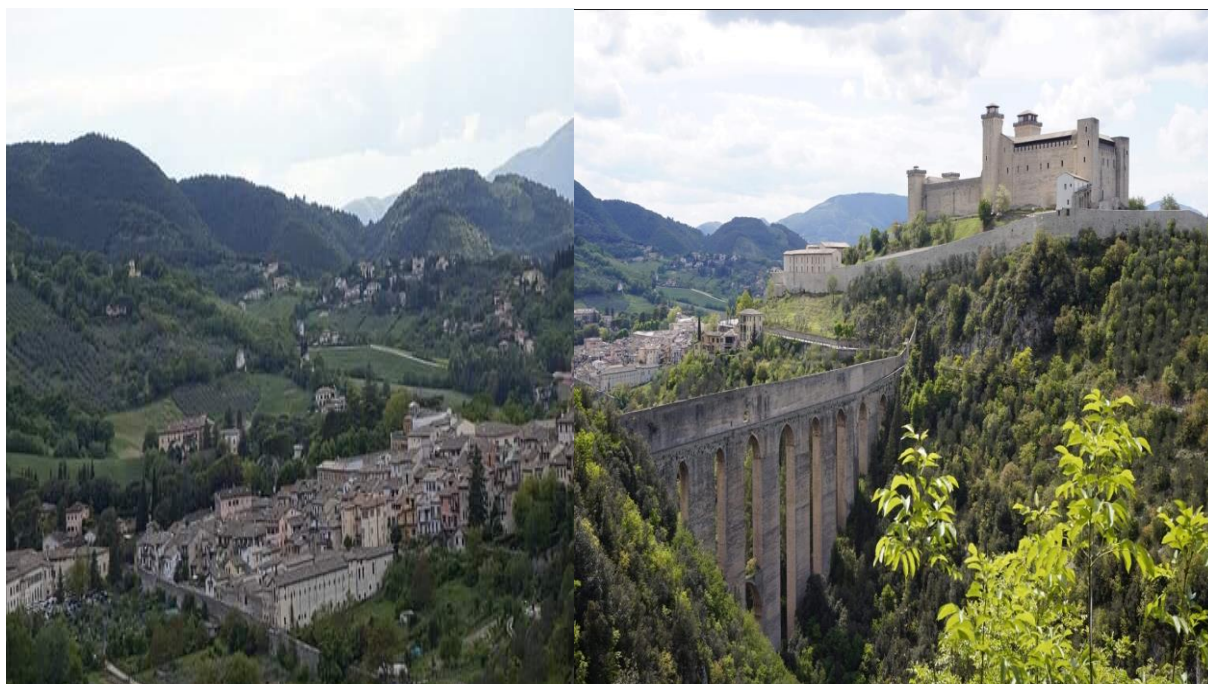
Projekt współfinansowany w ramach programu Unii

Europejskiej Erasmus +STAŻE w Spoleto –Erasmus+

W ramach programu Erasmus+ Akcja 1. w sektorze Kształcenie i Szkolenia Zawodowe -"Mobilność edukacyjna "Projekt pt.,, Kreatywna i efektywna młodzież w Unii Europejskiej” w dniach 4- 17 maja 2019 roku grupa 20 uczniów z Zespołu Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostródzie (technik hotelarstwa -8 osób i technik żywienia i usług gastronomicznych - 12 osób) odbyła staż we włoskim Spoleto.

Przed wyjazdem uczniowie uczestniczyli w przygotowaniu kulturowym, pedagogicznym, szkoleniu z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy oraz kursie j.angielskiego zawodowego.

Uczniowie zakwaterowani byli w zabytkowym hostelu z kompleksem ogrodowym, w pokojach 3-4-5 osobowych. Pierwszego dnia pobytu zapoznani zostali z włoskim partnerem projektu, opiekunem i włoskim koordynatorem projektu, Odbyli również wycieczkę topograficzną po Spoleto.





8 uczniów z zawodu technik hotelarstwa zdobyło w wybranych hotelach w Spoleto wiedzę i umiejętności w zakresie:

- organizacji stanowiska pracy zgodnie z przepisami bezpieczeństwa oraz stosowania przepisów Health and Safety
- sporządzania dokumentacji związanej z rezerwacją usług hotelarskich- wypełniać formularz rezerwacyjny, wprowadzać dane dotyczące rezerwacji do grafika rezerwacji, sporządzać i wysłać potwierdzenie rezerwacji-
- przygotowania danych usług rezerwacyjnych dla innych komórek organizacyjnych obiektu świadczącego usługi hotelarskie
- sporządzania dokumentacji związanej z procedurami check-in i check-out
- udzielania informacji turystycznej
- pozyskania informacji z różnych źródeł

- przygotowania informacji dotyczących przybyłych gości dla innych komórek organizacyjnych
- sporządzania dokumentacji związanej z rozliczeniem kosztów pobytu gości- rachunek wstępny do akceptacji przez gościa, fakturę VAT
- zarchiwizowania dokumentacji związanej z rozliczeniem pobytu gościa
- obsługi programów komputerowych w recepcji
- obsługi urządzeń w recepcji
- planowania pracy zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań.



Menù

Calice di bollicine di benvenuto



Flan di barbabietola con fonduta di gorgonzola e lime



*Ravioloni fatti in casa con carciofi, su ragù bianco di chianina
e pecorino dolce di Cascia*



Tagliata di manzo alla griglia con tartufo invernale



Tortino di patate viola

*Fantasia di misticanza con frutti di bosco freschi
all'aceto di lamponi*



Tortino al cioccolato fondente con crema chantilly alla vaniglia



Caffè

Biscottini dello Chef



€ 40,00 per persona

Vini delle migliori cantine umbre inclusi





IL PRANZO DI PASQUA AI DUCHI

Antipasto

Pizza al formaggio con lonzino e salame del territorio

Cestino di pasta brisè con uova al tartufo

Torta pasqualina con verdure e prosciutto

Insalatina di carciofi con rucola e fragoline al balsamico

Coratella di agnello alle bacche di ginepro

Lasagnetta fatta in casa con primizie dell'orto, asparagi, fave e fiori di zucca

Medaglioni di agnello disossato arrosto

Cotolette di agnello dorate

Patate rosse al profumo di rosmarino

Carciofi stufati in pentola profumati alla mentuccia

*

Tortino di Pasqua con coulis di fragole e cioccolato bianco

*

Caffè

*

€ 35,00 per persona

Vini delle migliori cantine umbre inclusi

Per prenotazioni:

0743-44541 - hotel@hoteldeduchi.com



12 uczniów z zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych zdobywali w najlepszych restauracjach w Spoleto wiedzę i umiejętności w zakresie:

- organizacji stanowiska pracy zgodnie przepisami bezpieczeństwa oraz stosowania przepisów Health and Safety
- prawidłowo i zgodnie z przepisami H&S użytkowania urządzeń i sprzętu gastronomicznego;
- rozpoznawania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej;
- oceniania organoleptycznie przygotowanych potraw;
- stosowania procedur dotyczących zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- stosowania programów komputerowych w zakresie gospodarki magazynowej i tworzenia menu;
- pobierania, zabezpieczania i znajomości zasady przechowywania próbek kontrolnych żywności;
- stosowania przyrządów kontrolno-pomiarowych (termometry, higrometry);
- sporządzania potraw z warzyw, owoców, grzybów, nabiału, mięsa, ryb, owoców morza, zupy, sosy;
- sporządzanie potraw kuchni śródziemnomorskiej;





Wycieczki

Ponadto uczniowie wzięli udział w ramach przygotowania kulturowego w wycieczce do Watykanu, gdzie zwiedzili Bazylikę Św. Piotra oraz w wycieczce do Rzymu -zwiedzając Koloseum, Panteon, Schody Weneckie, Fontannę di Trevi, Forum Romanum, Piazza



Navona, Zamek Św. Anioła





Praktykanci odbyli również wycieczkę do wytwórni oliwy Felicianii w Spoleto. Podczas zajęć szkoleniowych zapoznali się z procesem technologicznym powstawania oliwy i uczestniczyli w degustacji oliwy wyprodukowanej w rodzinnej wytwórni Felicianii.





Koordinatorzy i opiekunowie Aneta Chylińska-Banacka, Marta Surowiec