



Projekt współfinansowany w
ramach programu Unii Europejskiej
„Erasmus+”



PROJEKT KA1 MOBILNOŚĆ EDUKACYJNA

TYTUŁ PROJEKTU: ZBIERAJMY NAJLEPSZE WZORCE PRACY PODCZAS PRAKTYKI ZAGRANICZNEJ

Podczas miesięcznych praktyk zagranicznych na Cyprze w hotelu Elias Beach sieci Kanika&Resort odbytych w dniach od 14.10.2018 do 10.11.2018 pracowaliśmy na różnych stanowiskach tj.:

- Restauracja
- Bar
- Recepcja
- Kuchnia

W restauracji uczniowie pracowali w systemie zmianowym od 8:00 do 17:00 lub od 13:00 do 22:00. Do ich zadań należało:

- Zbieranie brudnych naczyń ze stołów
- Przygotowanie zastawy stołowej na śniadanie, obiad i kolację
- Przygotowanie sali konsumenckiej do obsługi gości
- Przygotowanie konferencji, przyjęć okolicznościowych, wesel
- Polerowanie kieliszków
- Składanie serwetek na kolację i śniadanie
- Odbieranie zamówień od gości i roznoszenie ich do stolików
- Uzupełnianie pomocników kelnerskich

W trakcie obsługi istniała możliwość pracy na stanowisku Drink Runnera, który zajmował się roznoszeniem napojów do stolików oraz na stanowisku Hostessy, do której zadań należało przywitanie i zaprowadzenie gości do stolików.

Na barze uczniowie pracowali na dwie zmiany- poranną oraz popołudniową. Do ich zadań należało:

- Zbieranie zamówień od gości
- Przygotowanie zamówienia
- Podanie zamówienia do stolika
- Sprzątanie naczyń po gościu
- Utrzymywanie czystości na stanowisku pracy
- Polerowanie szkła oraz sztućców

Na recepcji praca odbywała się na zmianie porannej na stanowisku asystenta koordynatora do organizacji eventów. Do zadań uczniów należało:

- Sortowanie dokumentów
- Uzupełnianie segregatorów
- Pomoc w dekoracji na przyjęcia okolicznościowe
- Wykonywanie przepustek dla gości, którzy nie wykupili noclegu w hotelu
- Wykonywanie drobnych prac biurowych tj. kopiowanie, skanowanie oraz niszczenie archiwalnych dokumentów
- Obsługa systemu rezerwacyjnego
- Profesjonalna obsługa gości

Na kuchni uczniowie pracowali w systemie zmianowym- porannym i popołudniowym. Do ich zadań należało:

- Przygotowanie półproduktów do dalszej obróbki
- Pomoc w przygotowaniu potraw
- Samodzielne wykonywanie niektórych potraw
- Uzupełnianie potraw w trakcie wydawania posiłków na bufecie
- Przeprowadzanie obróbki wstępnej warzyw
- Układanie potraw w pojemnikach do tego przeznaczonych
- Dekorowanie potraw
- Przygotowanie sali do otwarcia bufetu
- Dbanie o czystość stanowiska pracy

Podczas stażu każdy z uczniów musiał wykazać się umiejętnością komunikacji z gośćmi oraz współpracownikami hotelu w języku obcym angielskim. Dodatkowo rozwinęliśmy umiejętności związane z współpracą w zespole, organizacją czasem, dokładnością, sumiennością i punktualnością.

Anna Kanios