

**Projekt Erasmus+ - projekty mobilit KA1 ( 2019-2020** –ale vzhledem k epidemiologické situaci prodloužen do 2021). Jedná se již o tradiční typ projektu, který naše škola již několikrát realizovala ať již v programu Erasmus či v programu Leonardo. V tomto projektu tři desítky studentů budou moci vyjet na zahraniční praxe do Anglie, na Slovensko a do Německa, aby si vyzkoušeli práci v gastronomických zařízeních. V rámci tohoto projektu jde o tzv. dlouhodobé a krátkodobé praxe:

### **Dlouhodobá praxe studentek na Slovensku**

Dlouhodobá pracovní stáž v hotelovém komplexu v Mojmírovcích dvou našich studentek/absolventek se skončila (prosinec 2019). Podle slov praktikantek Terezie Buluškové a Kláry Baierové: „ *Bude se nám opravdu stýskat, náš odjezd jsme obřečely*“. To proto, že obě praktikantky doslova zapadly mezi slovenské zaměstnance, cítily se v cizím prostředí vlastně jako doma a kolegové jim byli vlastně rodinou po celou dobu této dlouhodobé praxe. Dodávají: „*Kolektiv tu byl opravdu skvělý, kolegové se k nám chovali mile, pomáhali nám se vším a zapojili nás i do běžného života mimo práci - společně jsme chodili nakupovat a podnikali výlety*“. Co se týče pracovních zkušeností: „*Hodně jsme se naučily, nebudeme mít v našem oboru problémy, seznámily jsme se s chodem hotelu a hlavně s organizováním velkých akcí jako oslav, svateb, rautů a konáním pracovních setkání*“. Tento hotelový komplex je opravdu velmi aktivní v pořádání velkých akcí, což právě pro obor Hotelnictví, který praktikantky vystudovaly je velmi přínosné. V prvních momentech návratu u obou převládal názor, že se do tohoto hotelu ještě vrátí nejen na přátelskou návštěvu ale možná, že i pracovně. Jedna ze studentek si následně vyjednala pracovní místo v tomto hotelu od dubna 2020, ale pandemie koronaviru její plány bohužel zhatila. Krátká reportáž z této dlouhodobé praxe:

Jde o dlouhodobou pracovní stáž v hotelovém komplexu Kaštiela v Mojmírovcích. Podle slov obou praktikantek budou moci bez problémů v budoucnu pracovat zcela samostatně v hotelovém zařízení a to nejenom v obytném ale i výrobním středisku. Jim ale nejvíce sedí středisko obytné a podle vyjádření jedné z praktikantek: „*Zvládáme zcela samostatně přípravu různých druhů káv a umíme je servírovat, samostatně přijímáme objednávky, provádíme vyúčtování, ovládáme účtovací systém restaurace a přijímáme platby platebními kartami .....*“ Druhá praktikantka dodává: „*Poradíme si se složitou obsluhou a obsluhou při různých slavnostních příležitostech, vyznáme se v chodu kuchyně - seznámili jsme se se způsobem zdejší tzv. vysoké gastronomie. Opravdu se tu dobře vaří a na vysoké úrovni - co se týče dekorování a servírování pokrmů, zajímavé jsou akce snoubení pokrmů a místních vín - zdejší vinařství je skutečně na Slovensku vyhlášené a vína jsou vynikající....*“.

Během této praxe praktikantky také poznávají přátelskou atmosféru, která v tomto zařízení vládne a nemohou si vynachválit svoji mentorku (paní Evu Kozárovou), která se o ně stará a je to vlastně jejich „*druhá mamina*“. Ve volných chvílích využívají také hotelová zařízení - např. wellnessové části (sauny, vířivky, parní lázně apod.), minigolfu, bazénu a také bowlingu. „*Jen na fitko ještě nedošlo*“ - při pracovních směnách je hodně co dělat, stále jsou tu nejrůznější akce, oslavy, svatby apod. a pak raději relaxujeme“. Děvčata poznávají také okolí, Nitru se svými historickými památkami a nákupními možnostmi, dále již několikrát navštívily jen cca 5 km vzdálené termální lázně a podnikly i delší výlet do Banské Štiavnice, která se jim velmi líbila. „*Po dlouhé praxi tady nám pak asi vše bude chybět a určitě někteří milí kolegové*“ - dodávají obě. Pedagogové, kteří se přijedou na své studentky čas od času podívat, slyší jen samou chválu a to opravdu potěší.



## Krátkodobé praxe:

### Poznávání Londýna nejen pracovně.

V listopadu 2019 se vybraní studenti zúčastnili dvoutýdenní pracovní návštěvy Londýna. Jednalo se o další pracovní stáž v rámci projektu Erasmus+ projektů mobility. Důvodem pro studenty, proč se ucházeli o možnost odjet do ciziny na praxi, je určitě na prvním místě zlepšení jazykových znalostí a dále také získání nových zkušeností ve svém oboru. SŠGS je jedna z mála škol, která takovou možnost svým studentům nabízí. V minulosti již několik desítek studentů mohlo odjet na „zkušenou“ do Velké Británie, tentokrát tuto možnost dostalo 15 studentů oboru Hotelnictví, Cukrář a Kuchař-číšník, kteří pracovali v hotelích, hotelových restauracích a recepcích a dalších gastronomických provozech. Kromě pracovních stáží si studenti užili památek Londýna. O víkendu si společně prohlédli nejdůležitější památky, muzea a další atraktivy Londýna. Víkendové poznávání města si studenti samostatně naplánovali a připravili si pro své spolužáky zajímavé informace o jednotlivých památkách.

Studenti si vyzkoušeli, jak se dopravovat po několikamilionovém Londýně, což z počátku byl velký problém, který ovšem všichni nakonec bez problémů zvládli. Vyzkoušeli si, jak je náročné pracovat v cizojazyčném prostředí restauračních a hotelových provozů. *„Tahle praxe se nám určitě neztratí, byla jsem ráda, že jsem zvládla práci v hotelové restauraci při výdeji snídaní a administrativní práce v zázemí hotelu po boku manažerky hotelu, které jsem byla k ruce a mohla jsem se seznámit s chodem recepce. Hlavně jsem si pobyt v Londýně užila - vzhledem k tomu, že jsem pracovala v centru, využila jsem volných chvil k návštěvě památek a hlavně galerií, které jsme při společném poznávání s celou skupinou o víkendu nestihli“* uvádí studentka Lucie Horáková. Další velmi pozitivní zkušenosti má i student Michal Šťastný: *„Praxe v londýnském bistro se mi líbila, pracoval jsem jak v kuchyni, tak v dalším úseku - přijímal jsem objednávky a kasíroval jsem. Dokonce mi nabídli, abych přijel na prázdniny na brigádu.“*

*„Právě pozitivní ohlas našich studentů je motivem, proč tyto projekty sepisovat a proč se snažit o jejich uskutečňování“* - koordinátorka mezinárodních projektů Milena Jarošová.



### Praxe v německém Berchtesgadenu

Zahraniční stáže v Německu jsou podobného charakteru. Naše škola zde spolupracuje s rodinným hotelem Lempflehen, který se nachází v nádherné krajině národního parku Berchtesgaden v městečku Marktschellenberg. Zde mají studenti gastronomických oborů možnost zapojit se do chodu hotelu, vyzkoušet si práci v kuchyni, naučit se vařit místní regionální pokrmy, dále si vyzkouší také housekeeping (úklid pokojů) a obsluhu v restauraci. Díky delší praxi (25-30 dní) se vlastně studenti seznámí s problematikou řízení a provozu celého hotelu. Ve volném čase pak mohou využít širokou nabídku výletů, ať již na horu Kehlestein s Orlími hnízdem, návštěvu Mozartova města Salzburg, plavbu po jezeře Königsee nebo se jen tak vydat na procházku po okolí či využít možnosti zapůjčení elektrokola a vydat se do nedalekého města Berchtesgaden a navštívit zdejší solný důl.

Krátká reportáž z praxe v Německu:

Tento typ letních praxí se u žáků velmi osvědčil a většina z nich se do těchto destinací ráda vrátí, což potvrzuje i žákyně Simona Menčíková (oboru Kuchař-číšník), která se již několikrát této praxe zúčastnila (tentokrát v rámci programu Erasmus+) a velmi si zdejší praxe pochvaluje. Jak se sama vyjádřila: *“ Cítím se zde jako doma, byla jsem velmi hezky přijata jak majitelem hotelu, tak i celým zdejším personálem. Vždy se do Německa velmi těším, zjišťuji i dopředu, kam bych se ve volném čase mohla podívat, co nového bych navštívila. Při mých minulých pobytech jsem se dostala na Hitlerovo Orlí hnízdo, do solného dolu v Berchtesgadenu, podnikla jsem plavbu po jezeře Königsee a zavítala i do Salzburgu.“*

