



projekt POWERVET-2015-1-PL01-KA102-016124

”Wszechstronny rozwój kluczem sukcesu zawodowego”
finansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój (POWER)

RAPORT PO ZAKOŃCZENIU MOBILNOŚCI

W roku szkolnym 2015/2016 Zespół Szkół w Czerwionce-Leszczynach realizował trzeci projekt mobilności zawodowej uczniów, w ramach którego 20 uczniów i dwóch opiekunów wyjechało do Ubeda (Hiszpania, Andaluzja) na trzytygodniowe praktyki.

Celem głównym projektu było zapewnienie praktyk o najwyższym standardzie europejskim uczniom technikum organizacji reklamy, żywienia i usług gastronomicznych, informatycznego i hotelarskiego. Tego zadania podjęła się hiszpańska firma euroMind, z którą współpracowaliśmy po raz drugi. Dla większości uczestników były to dodatkowe praktyki, poza obowiązkowymi 4-tygodniowymi praktykami w Polsce.

Uczniowie pogłębili kompetencje w następujących kwalifikacjach zawodowych:

Technik żywienia i usług gastronomicznych: (T.6) Sporządzanie potraw i napojów, w tym sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów oraz porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów;

Technik hotelarstwa: (T.12) Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie, w tym przygotowanie jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości, utrzymywanie czystości i porządku w części ogólnodostępnej obiektu oraz przygotowanie sali konsumpcyjnej do obsługi gości;

Technik organizacji reklamy: (A.26) Sprzedaż usług i produktów reklamowych, (A.27) Organizacja i prowadzenie kampanii reklamowej;

Technik informatyk: (E.12) Montaż i eksploatacja komputerów osobistych i urządzeń peryferyjnych, (E.13) projektowanie lokalnych sieci komputerowych i administrowanie sieciami, (E.14) Tworzenie aplikacji internetowych i baz danych oraz administrowanie bazami.

Opracowany przez Radę Pedagogiczną i Dyrekcję szkoły Plan Rozwoju Szkoły zakładał realizację następujących celów: - rozwój w zakresie rozszerzania współpracy z instytucjami, także zagranicznymi (transfer wzorców szkoleniowych) - stwarzanie możliwości rozwoju uczniów i nauczycieli poprzez udział w projektach UE, wdrażanie alternatywnych ścieżek rozwoju uczniów - transfer dobrych praktyk z innych instytucji europ. (wyjazdy nauczycieli).

Poprzez kontakt z hiszpańskim środowiskiem pracy uczniowie zyskali większą świadomość kulturową, dla większości z nich był to bowiem pierwszy wyjazd za granicę. Kurs języka hiszpańskiego, głównie języka branżowego, pozwolił na przełamanie bariery językowej w trakcie odbywania stażu. Dzięki wysokiej ocenie, jaką uzyskali wszyscy uczniowie w miejscu pracy, wzrosła znacząco ich samoocena i pewność siebie, umiejętność radzenia sobie w trudnych i stresujących sytuacjach oraz

współzycia w grupie. Uczniowie technikum żywienia i usług gastronomicznych poznali standardy usług w Hiszpanii w różnych zakładach gastronomicznych (bary, tapas-bary, restauracje, jadłodajnie), hotelarze pracowali w hotelach o różnej kategorii, technicy organizacji reklamy mieli m.in. możliwość poznania pracy w programie PHOTOSHOP (w Polsce pracują w programie COREL). Informatycy pogłębili umiejętność serwisowania, montażu i konserwacji komputerów osobistych. Zdobyta wiedza i umiejętności praktyczne zwiększą szanse uczniów na lepszy wynik egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe i tym samym szansę na uzyskanie dobrej pracy. Udział w projekcie wpłynie na umiejętność planowania dalszej drogi kształcenia. Uczniowie mieli możliwość zastosowania umiejętności i wiedzy zdobytej w szkole w rzeczywistych warunkach pracy z kompetentnym, doświadczonym zespołem. Poznali nowe i efektywne rozwiązania organizacyjno-technologiczne w miejscu odbywania stażu. Posługiwali się językiem hiszpańskim i angielskim (głównie zawodowym, ale także w sytuacjach życia codziennego), nawiązali wiele kontaktów, zaadaptowali się w obcym środowisku, poznali kulturę południowej Hiszpanii.

Opiekunowie projektu zapoznali się z nowymi metodami organizacji pracy w hiszpańskich zakładach pracy i sposobem prowadzenia praktyk. Udział w projekcie poszerzył horyzonty nauczycieli, sprawił, iż pogłębili swoją wiedzę dotyczącą nauczanego zawodu jak i kultury Hiszpanii. Zwiększyły się również ich kompetencje językowe (hiszpański, angielski) i umiejętność zarządzania projektem.

DZIAŁANIA PRZED WYJAZDEM:

Główne działania Zespołu Szkół w Czerwionce - Leszczynach:

- przekazanie informacji o projekcie uczniom technikum, rekrutacja w oparciu o opublikowane na stronie szkoły kryteria, zorganizowanie spotkań informacyjnych dla uczniów zakwalifikowanych do projektu i ich rodziców / opiekunów (zespół koordynujący projekt),
- przygotowanie językowe - kurs języka hiszpańskiego (nauczyciel j.hiszpańskiego zatrudniony w ZS)
- zakup materiałów do nauki języka (koordynator projektu w porozumieniu z nauczycielem języka),
- zapoznanie uczniów z kulturą i zwyczajami mieszkańców Andaluzji (koordynator projektu),
- zorganizowanie warsztatów kuchni hiszpańskiej (nauczyciel przedmiotów gastronomicznych)
- zajęcia z zastosowania nowoczesnych technologii w hotelarstwie i gastronomii (nauczyciel przedmiotów hotelarskich i gastronomicznych)
- zajęcia z doradztwa zawodowego (szkolny doradca zawodowy)
- opracowanie sposobów ewaluacji projektu jak również sposobów upowszechniania rezultatów, naboru uczestników do projektu (zespół koordynujący projekt)
- transfer uczniów na lotnisko do Krakowa oraz odbiór uczestników projektu po powrocie do kraju (zespół koordynujący projekt)
- monitorowanie jakości praktyk przez polskich opiekunów
- sprawowanie opieki nad grupą przez polskich opiekunów
- kontrola dzienników praktyk uczniów przez polskich opiekunów
- kontakt z rodzicami i dyrekcją szkoły (Facebook, Skype, maile, telefon)

Działania partnera zagranicznego euroMind:

- indywidualne rozmowy z każdym z uczestników przy użyciu programu Skype (przed przyjazdem)
- analiza CV i listów motywacyjnych uczniów
- udostępnienie uczestnikom projektu pakietu materiałów informacyjnych
- wspólne ustalenie harmonogramu praktyk ze stroną polską
- monitorowanie prawidłowego przebiegu całego programu stażu
- transfer z/na lotnisko i do miejsca noclegowego
- skierowanie stażystów do miejsc odbywania praktyk (miejsca odbywania praktyk - załącznik)
- opieka przedstawiciela euroMind nad praktykantami
- przeprowadzenie 20 godzinnego kursu języka hiszpańskiego ze szczególnym naciskiem na słownictwo branżowe z native speakerem
- kurs obejmował również zajęcia na temat kultury i tradycji Hiszpanii, a w szczególności Andaluzji
- prezentacja dokładnego harmonogramu praktyk i programu kulturowego: wręczenie map, pakietów informacyjnych, ważnych numerów, regulaminu rezydencji, obowiązków, zasad bezpieczeństwa
- wybór strategii upowszechniania rezultatów projektu (prezentacje, reportaże filmowy składający się z krótkich filmików przedstawiających pobyt stażystów dzień po dniu: w pracy i poza/projektowanie Fanpage, a na Facebooku / tworzenie reportaży zdjęciowego)
- organizacja warsztatów, w czasie których uczniowie pracowali nad wybraną przez siebie strategią upowszechniania rezultatów projektu
- gotowe produkty w postaci prezentacji Power Point
- organizacja spotkania pożegnalnego z prezentacją prac uczniów
- organizacja wycieczek (Sevilla i Granada)
- organizacja zajęć kulturowych – warsztaty w wytwórni oliwy połączone z degustacją, indywidualne zwiedzanie Ubeda.

PRAKTYKI W UBEDA:

Z chwilą rozpoczęcia działań w projekcie utworzono ogólnodostępny fanpage na Facebooku <https://www.facebook.com/ubeda2016/>, który był głównym źródłem informacji o przebiegu stażu w Hiszpanii dla rodziców, społeczności szkolnej i innych zainteresowanych. Uczniowie kolejno umieszczali na niej relacje i wrażenia z miejsc pracy oraz o sposobach spędzania wolnego czasu. Umieściliśmy na niej kilkaset zdjęć ilustrujących pracę uczniów, wycieczki kulturowe, naukę języka hiszpańskiego i ciekawostki związane z odmiennością kulturową Andaluzji. W czasie pobytu w Hiszpanii uczniowie codziennie umieszczali zdjęcia na Instagramie, ilustrujące ich pracę i czas wolny (<https://www.instagram.com/holaespana2016>).

ZAKWATEROWANIE:

Do wyłącznej dyspozycji mieliśmy dwupiętrowy dom z kilkusobowymi pokojami, 4 łazienkami, kuchnią, jadalnią, basenem w ogrodzie i boiskiem do koszykówki. Czuliśmy się w nim bardzo komfortowo.



RELACJE UCZNIÓW:

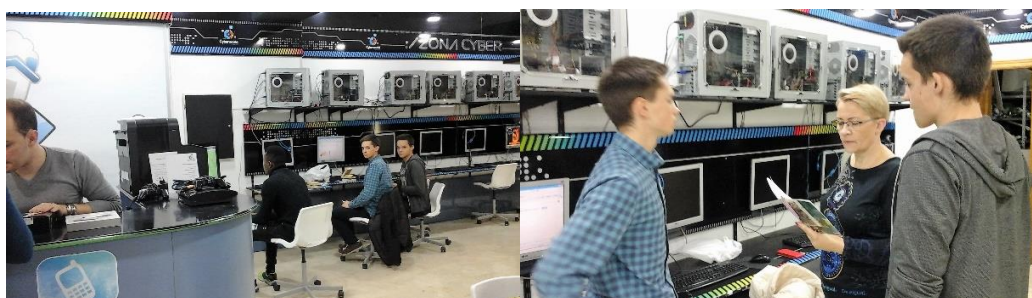
RADOSŁAW GREINER:

Pracowałem w Dynamic przy Calle Andalusia. Jest to firma informatyczna zajmująca się tworzeniem stron, serwisowaniem komputerów, współpracuje też z firmą Neurocall, która oferuje usługi diagnostyki medycznej i organizuje wideokonferencje dla lekarzy. Moja firma administruje ich stroną internetową. DYNAMIC to firma jednoosobowa, mój szef Manolo jest inżynierem informatykiem i elektrykiem. Ja głównie naprawiałem komputery klientów i dostosowywałem je do ich potrzeb (oprogramowanie). Poza tym wspólnie z szefem zajmowałem się programowaniem. Czułem się tak, jak w domu, pracowałem we własnym tempie, bez stresu. Nauczyłem się podstawowego programowania w języku C++, co bardzo mi się przydało do egzaminu kwalifikacji T14. Poza tym bardzo podobał mi się zwyczaj codziennego chodzenia na śniadanie z szefem, zawsze do tej samej kafejki. Szef ma mnóstwo znajomych, działa aktywnie w organizacji skupiającej miłośników miasta Ubeda. Myślę, że trafiłem do świetnej firmy, czułem, że się tam rozwijam zawodowo.



PIOTR HERDZINA I ADRIAN OLEŚ:

Obaj pracowaliśmy w centrum miasta, w Cyberworld. Jest to sklep komputerowy, który serwisuje też sprzęt elektroniczny. Pracuje tam pięć osób, łącznie z księgową. My zazwyczaj diagnozowaliśmy telefony komórkowe i opisywaliśmy usterki (w języku angielskim). Określaliśmy też specyfikację sprzętów i układaliśmy towar na półkach. Pracownicy zajęli się nami bardzo serdecznie, szkoda tylko, że nie mieliśmy zbyt wiele czasu, żeby pogadać z szefem, bo był wiecznie zajęty. Klienci najczęściej przynosili uszkodzony sprzęt do naprawy (telefony, komputery), niektórzy przychodzili pograć w PS3.



ŁUKASZ KALYTA:

Zdecydowałem się na udział w programie, bo chciałem zobaczyć prawdziwą Hiszpanię, poznać nową kulturę i zrozumieć zwyczaje mieszkańców Hiszpanii. Praktyki miałem w OFIMUEBLE, w centrum miasta. Firma serwisuje sprzęt komputerowy, sprzedaje meble biurowe i produkty typowo informatyczne, np. routery i przełączniki. Klienci przychodzą przede wszystkim naprawiać komputery, ale zakupów dokonują głównie online.

Ja zajmowałem się serwisem, miałem swoje pomieszczenie, w którym diagnozowałem komputery, instalowałem oprogramowanie i zabezpieczałem komputery przed wirusami.

Oprócz mnie pracowało tam 5 osób. Moim szefem był Tano i to on wyznaczał mi zadania. Pracowałem mi się tam dobrze, spokojnie i bez presji, że coś trzeba szybko zrobić.

Cieszę się że wyjechałem na staż, bo oprócz zdobywania nowych doświadczeń zawodowych chciałem bliżej poznać życie w Hiszpanii. Ludzie są bardzo otwarci i życzliwi, chciałbym tu jeszcze wrócić.



DANIEL MAŁYSIAK:

W projekcie wziąłem udział z różnych powodów: chciałem zdobyć doświadczenie zawodowe, ale też poznać nowych ludzi i zobaczyć Hiszpanię, bo jak dotąd nie miałem okazji, żeby wyjechać za granicę. Pracowałem w charakterystycznym miejscu, bo obok Carrefoura, w firmie DATAMAC. Oprócz mnie zatrudnionych było tam jeszcze 7 osób, w dwóch sklepach. Firma głównie serwisuje, naprawia i sprzedaje sprzęt komputerowy i elektroniczny. Klienci, to osoby prywatne. Ciężko było się z nimi porozumieć w innym języku, niż ich ojczysty. Do moich zadań należało testowanie sprzętu, często pełniłem funkcję kuriera, dostarczałem części komputerowe albo telefony do innego oddziału. Instalowałem również system, sterowniki i programy użytkowe na komputerach klientów sklepu.

Podobała mi się otwartość ludzi, nawet jeśli nie znali angielskiego, to próbowali się porozumieć. Dobrze się tam czułem, ale czasem brakowało mi konkretnego zajęcia.

Bardzo mi się podobało w Hiszpanii.



ŻANETA SZYMIK:

Restauracja Antique, w której pracowałam, mieści się na Starym Mieście, serwuje głównie tapasy, ale oprócz tego desery, owoce morza, a kiedy miałam tam praktyki - dania z grzybami, bo w Ubeda odbywał się wtedy festiwal grzybów. Pracowało tam 10 osób i prawie wszyscy mówili po angielsku. Klienci najczęściej zamawiali tortille albo szaszłyki z kurczaka. Do moich zadań należało obieranie warzyw, czyszczenie grzybów, robienie grzanek, często porcjowałam gotowe dania. Nauczyłam się robić dobre risotto, filetowania pomarańczy, pierwszy raz w życiu przygotowywałam karczochy. Wszystkie przygotowywane w restauracji potrawy dostawałam do spróbowania. Do przyprawiania potraw używaliśmy świeżych ziół i różnych rodzajów oliwy z oliwek. Zaskoczyło mnie to, że w mojej restauracji były lody z oliwy z oliwek! Podaje się je z grzanką z mussem czekoladowym, ozdobione niebieskimi kwiatami rozmarynu - są delikatne w smaku. Wszystkie dania były pięknie ozdobione! Miałam obawy, jak sobie poradzę, ale wszyscy przyjęli mnie bardzo serdecznie. Pracowałam z szefem kuchni, cierpliwie uczył mnie wszystkiego, a po jakimś czasie mogłam już pracować samodzielnie. Bardzo podobała mi się otwartość Hiszpanów, to ludzie pogodni i uśmiechnięci. Prowadzą inny tryb życia, niż my: np. mają sjęstę, do późna przebywają poza domem, a kolację jedzą po 22.00.



WIOLETTA IGNACY I KAMILA WRÓBLEWSKA:

Wzięłyśmy udział w projekcie, bo uznałyśmy, że jest to niepowtarzalna szansa na rozwijanie umiejętności zawodowych, a przy okazji poznanie wspaniałej kultury Hiszpanii.

Obie pracowałyśmy w biurze naszej organizacji przyjmującej, czyli euroMind. Oprócz nas pracowała tam pani Karolina, opiekunka naszej grupy i pani Monica, która uczyła nas hiszpańskiego. Bardzo dobrze się nam z nimi pracowało. Do naszych zadań należało m.in. obrabianie zdjęć w PhotoScape na stronę internetową euroMind i projektowanie w CorelDraw plakatów promujących miasta Andaluzji.

Projektowałyśmy też reklamę świąteczną firmy Central de Pinturas z Ubeda do lokalnej gazetki La Muralla. Nasz szef Juan często zabierał nas do klientów, byłyśmy np. w Muzeum Sztuki i Muzeum Ceramiki, żeby zobaczyć, na czym polega ich działalność. Poznałyśmy też jednego z najlepszych fotografów na świecie, specjalizujących się w sesjach ślubnych. Byłyśmy również w pracowni gitar akustycznych. W czasie praktyk udoskonaliliśmy umiejętności w pracy z programem CorelDraw X8 oraz edytorem zdjęć PhotoScape. Jednak głównym atutem naszej pracy była możliwość poznania całego cyklu pracy grafika reklamowego: od poznania specyfiki działalności klienta, poprzez koncepcję oferty reklamowej i jej wykonanie, aż do złożenia gotowego produktu w drukarni.

Obie bardzo dobrze oceniamy nasze praktyki, bo mogłyśmy tam rozwijać nasze pasje graficzne i wykazać się kreatywnością w tworzeniu reklam. Poza tym zobaczyłyśmy wiele pięknych miejsc w Andaluzji.



PAULINA SZULIK I ANIA HARY:

Pracowałyśmy w centrum miasta, w DELICIOSA PAULA, jest to miejsce, gdzie przygotowuje się obiadowe dania i desery na wnos. Klienci, to ludzie, którzy pracują i nie mają czasu gotować, a było ich codziennie naprawdę sporo. Przygotowane dania są pakowane do plastikowych pojemników. Bar prowadzi małżeństwo - Ana i Ramon, przyjęli nas bardzo ciepło, cierpliwie nam tłumaczyli, co mamy robić, a pod koniec praktyk pracowałyśmy już samodzielnie.

PAULINA: nauczyłam się robić risotto z owocami morza, podlewane wywarem rybnym, czyścić i przygotowywać owoce morza, zupę salmorejo i wiele sałatek. Oprócz tego nauczyłam się szybko pracować w zespole.

ANIA: nauczyłam się robić pyszny deser, natillas caseras, oponki na bazie białego wina z oliwą z oliwek, mus de turrón, chyba najlepiej opanowałam robienie deserów. Praktyki nauczyły mnie robić wszystko szybciej i staranniej. Bardzo się cieszę, że mimo obaw zdecydowałam się wyjechać, zawsze chciałam poznać kuchnię i kulturę Hiszpanii.



PATRYCJA PACHOWICZ I PAULINA SORNAT:

Nasza restauracja EL CONGRESO znajdowała się w dzielnicy przemysłowej miasta, dookoła były różne fabryki i przedsiębiorstwa. Klientami byli głównie ich pracownicy, przychodzili w czasie sjeisty na obiad, kawę i deser.

Razem z nami pracowało tam około 10 osób, w tym pani Małgosia, Polka mieszkająca w Ubeda od 10 lat. Była też gadająca papuga Gusi, maskotka restauracji. Wszyscy przyjęli nas bardzo serdecznie, czułyśmy się tam naprawdę świetnie, mimo że nie znamy zbyt dobrze hiszpańskiego.

PATRYCJA: przygotowywałyśmy bardzo różne dania, nie tylko z kuchni hiszpańskiej, nauczyłam się robić tarty, spaghetti carbonara, paellę, osiągnęłam mistrzostwo w przygotowaniu ensalada mixta. W takiej dużej grupie trzeba było szybko pracować i współpracować. Pozytywnie zaskoczyli mnie ludzie w Hiszpanii: są otwarci i uprzejmi. Ciekawie byłoby móc tutaj pracować, np. w czasie wakacji.

PAULINA: bałam się tu przyjechać, bałam się lecieć samolotem, ale moi koledzy powiedzieli, że to może być dla mnie przygoda życia. W restauracji nauczyłam się siekać profesjonalnie warzywa, pierwszy raz

sama przygotowywałam kuskus, porcjowałam ośmiornice, w sumie robiłam tam bardzo wiele rzeczy, w dodatku szybko. Podobała mi się współpraca w grupie, kultura ludzi i ich otwartość.



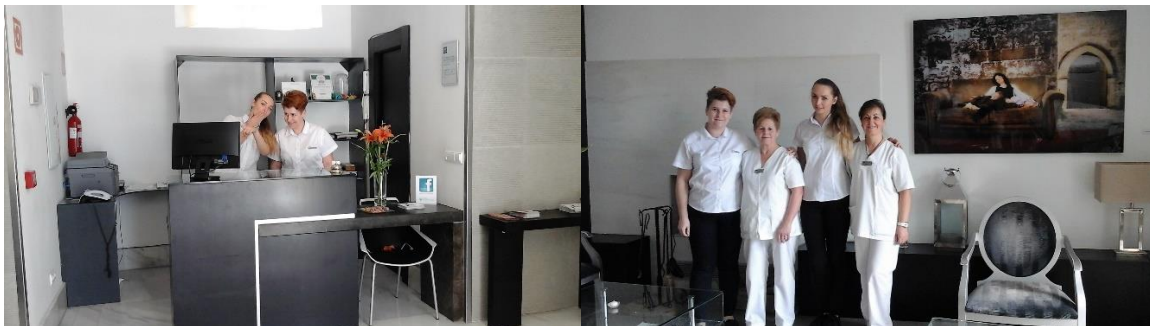
ANGELIKA RUBKA I MARTYNA MIKOSZ:

Pracowałyśmy na Starym Mieście, w hotelu El Postigo. Jest to duży hotel, ma 26 pokoi i nowoczesne wnętrza. Oprócz nas, pracowało w nim 6 osób. Wszyscy nas wycelowali na powitanie, byli dla nas bardzo serdeczni. Widać było, że chcą, żebyśmy się dużo nauczyły i cierpliwie nam wszystko tłumaczyli. Pracowałyśmy w służbie piętér razem z 3 paniami, Anitą, Luisą i Isadorą. Sprzątałyśmy pokoje i korytarze.

ANGELIKA: nauczyłam się szybko i idealnie sprzątać pokoje, byłam bardziej samodzielna, niż na praktyce w Polsce.

MARTYNA: zdecydowałam się na udział w projekcie, bo czułam, że to może być fajna przygoda, ale też okazja do zdobycia nowych doświadczeń zawodowych i poznania hiszpańskiej kultury.

Wiem teraz, jak idealnie pościelić łóżko w sposób francuski i myślę, że jestem bardziej tolerancyjna po trzech tygodniach spędzonych pod jednym dachem z moimi koleżankami i kolegami.



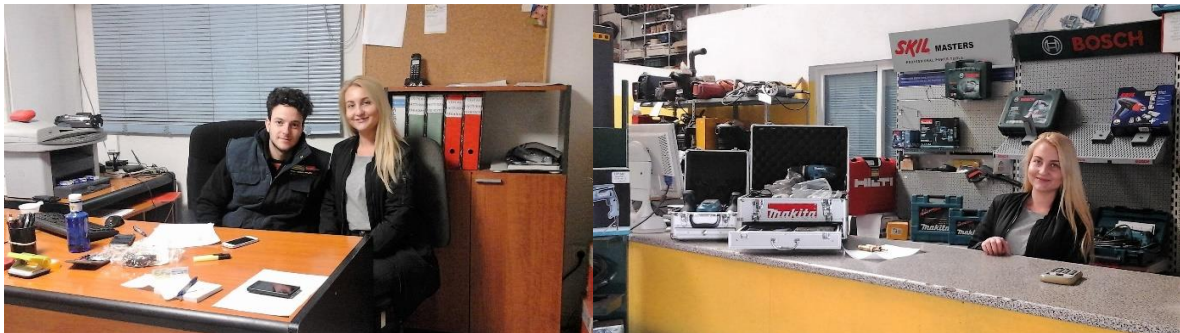
ZOSIA KONIECZNY:

Pracowałam w prywatnej, rodzinnej firmie Hacienda San Felipe. Zajmuje się ona uprawą oliwek, produkcją oliwy i kosmetyków na bazie oliwy. Eksportuje również oliwę do wielu krajów europejskich, w tym do Polski oraz do Chin. Przyjęto mnie tam serdecznie, do komunikacji służył nam translator. Biuro, w którym pracowałam, znajduje się w prywatnym mieszkaniu. Do moich zadań należało pośrednictwo między firmą a polskimi klientami: wysyłałam zapytania ofertowe, pracowałam w programach graficznych, np. Photoshop i projektowałam polski katalog tej firmy. Nie przypuszczałam, że oliwa ma tyle właściwości zdrowotnych i że służy do wyrobu tak wielu kosmetyków. Jeśli o mnie chodzi, to nie umiałabym chyba pracować ze sjeścią w środku dnia.



DOMINIKA DRAPACZ:

Przed samym przyjazdem tutaj zaczęłam mieć obawy, czy sobie poradzę. Teraz już mogę powiedzieć, że niepotrzebnie. Choć kiedy pierwszy raz tam przyszłam, wystraszyłam się, bo była to hala z mnóstwem maszyn, a ja miałam zajmować się przecież reklamą. Pracowałam w biurze, w firmie Ferrescu, która sprzedaje i naprawia maszyny marki Hilti, Dewal, Bosch, Hitachi i Maquita. Pracowałam z dwoma panami o imieniu Jose. Projektowałam reklamy, billboardy i banery internetowe dotyczące maszyn. Dzięki temu opanowałam Photoshopa, bo w szkole pracujemy na Corelu. Dodawałam też produkty na stronę internetową firmy, sprawdzałam, czy są dostępne, porównywałam ceny z innymi sklepami internetowymi. Wniosek po praktykach: dużo się nauczyłam, ale jednak wołałabym pracę, w której nie siedziałabym cały czas za biurkiem. A w Hiszpanii czuję się, jak w domu!



KLAUDIA MACIEJCZAK I MARTYNA SŁOWIK:

Wzięliśmy udział w projekcie i nie żałujemy, bo było to naprawdę ciekawe przeżycie, nauczyliśmy się wielu rzeczy ale też poznałyśmy piękną Andaluzję. Poza tym Ubeda jest pięknym miastem.

Pracujemy na Starym Mieście, czyli tam, gdzie jest najwięcej turystów, w hotelu Maria de Molina na Plaza del Ayuntamiento. Jest to piękny hotel, w budynku z XVI wieku, gdzie każdy pokój jest inny i wchodzi się do nich z krużganków wokół patio. Hotel ma wiernych klientów, którzy od lat przyjeżdżają tu na weekend. Pracownicy hotelu (7 osób) przyjęli nas bardzo ciepło, nie była przeszkodą nasza słaba znajomość języka hiszpańskiego, bo wszyscy naprawdę chcieli się z nami porozumieć. Czuliśmy się tam świetnie i bardzo chętnie chodziliśmy do pracy.

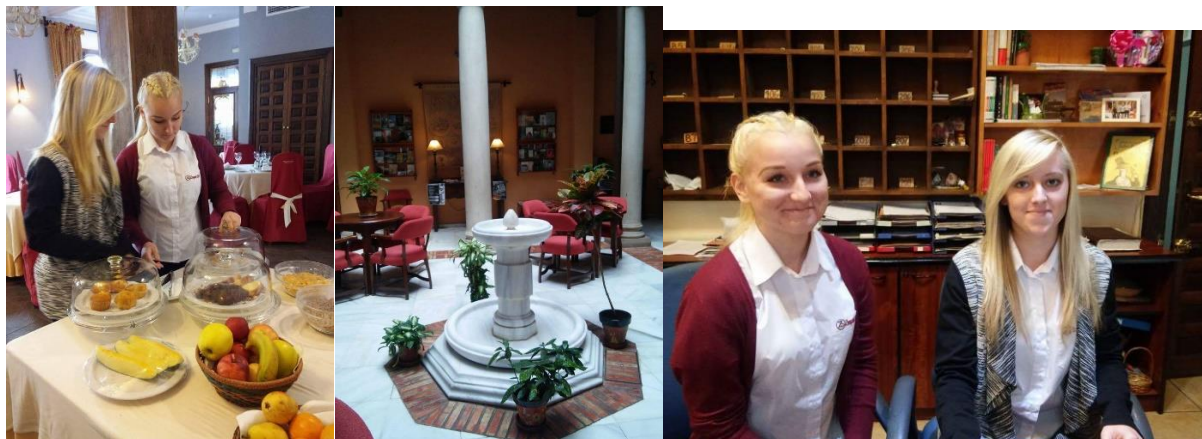
MARTYNA: w hotelu było 20 pokoi, codziennie sprzątałyśmy inne, przygotowywałyśmy bufet śniadaniowy. Jadłyśmy również śniadanie razem z wszystkimi pracownikami, w czasie których mogłyśmy ćwiczyć nasz hiszpański. Dzięki Adriannie nauczyliśmy się błyskawicznie, ale dokładnie sprzątać pokoje.

KLAUDIA:

codziennie pracowałyśmy też na recepcji, robiłyśmy check-in i check-out gości, wydawałyśmy klucze, wystawiałyśmy faktury i obsługiwałyśmy terminal płatniczy.

Od początku byłyśmy w czasie pracy samodzielne, nasza praktyka rzeczywiście dotyczyła pracy w hotelu, bo w Polsce w czasie praktyk pracuję w hotelowej kuchni.

Chętnie przyjechałybyśmy do Ubeda do pracy w czasie wakacji.



WIKTORIA CZYKIETA I WIKTORIA ZGRYŹNIAK:

Chciałyśmy bardzo zdobyć doświadczenie zawodowe w jakimś hotelu za granicą, a przy okazji poznać Hiszpanię, więc wzięłyśmy udział w projekcie.

Hotel Fuentenueva, w którym pracowałyśmy, znajduje się w Baeza. Najbardziej stresowałyśmy się dojazdem do pracy, jednak to nie był żaden problem. Oprócz nas w hotelu pracowały 4 osoby, naszą szefową jest Isabela. Przyjęto nas bardzo ciepło, próbowaliśmy się porozumiewać po hiszpańsku i Hiszpanie często nas za to chwalili.

Nasz hotel był nieduży, miał 13 pokoi, każde piętro w innym kolorze. Niektóre pokoje miały sypialnie na antresoli.

Do naszych obowiązków należało sprzątanie pokoi, ścielenie łóżek i zmiana pościeli, przygotowywanie i wydawanie śniadań.

Zauważyłam, że Hiszpanie bardzo się starają spełnić kryteria przyznanych gwiazdek, inaczej też ścieli się łóżka (po francusku).

Ludzie w Ubeda są bardzo mili, chętnie pomagają, kiedyś spróbujemy może przyjechać tu do pracy na wakacje.



ZADANIA KULTUROWE

WYCIECZKA DO SEVILLI:

5 października 2016

Sevilla, położona nad rzeką Guadalquivir, jest stolicą Andaluzji. Nie mieliśmy zbyt dużo czasu, żeby poznać wszystkie jej zabytki. Zobaczyliśmy Katedrę Najświętszej Marii Panny z Giraldą, Barrio Santa-Cruz (najbardziej popularną i zatłoczoną dzielnicę Sevilli), słynną Plaza de España, dawną Fabrykę Tabaki, w której mieści się obecnie Uniwersytet Sewilski, plaza de Torros de Real Maestranza de Sevilla - arenę walk byków. Na życzenie chłopców zatrzymaliśmy się przed stadionem piłkarskim Ramon Sanchez Pizjuan. Zdecydowana większość z nas jest zadowolona z faktu, że praktyki mamy w Ubeda - tu jest bardziej kameralnie i nastrojowo!

WYCIECZKA DO GRANADY:

Zwiedzanie tego pięknego miasta rozpoczęliśmy nietypowo, bo od wizyty na stadionie, na którym tego dnia mecz rozgrywała reprezentacja Hiszpanii z Macedonią w Eliminacjach Mistrzostw Świata. Potem spacerkiem poszliśmy przez Alcaicerię wśród malowniczych sklepików z pamiątkami, minęliśmy Katedrę i Plaza Nueva i wspięliśmy się na wzgórze, do ALHAMBRY. To ogromny, warowny kompleks pałacowy z XIII wieku, zbudowany dla arabskiej dynastii Nasrydów. Po katedrze la Mesquita w Kordobie i pałacu Alcazar w Sevilli jest to najczęściej odwiedzane miejsce w Hiszpanii. Żeby zobaczyć całość, trzeba kilku godzin, my mamy tylko półtorej! Mimo to Granada zdążyła nas zauroczyć swoim pięknem.

WARSZTATY W MANUFAKTURZE PRODUKUJĄCEJ OLIWĘ „LA LOMA”:

Hiszpania jest największym na świecie producentem oliwy z oliwek. Miejsce w rankingu zawdzięcza Andaluzji - rośnie tu 65 milionów oliwkowych drzew. Po wizycie w La Loma wiemy, że mamy kupić oliwę "extra virgin", jej kolor nie ma żadnego znaczenia, im świeższa, tym lepsza i taka oliwa nadaje się do spożycia wyłącznie na surowo.

Ta roślina jest bardzo pożyteczna: nasz dom ogrzewany jest paliwem z pestek oliwek, liście dodaje się do herbatek, bo zawierają wiele antyoksydantów, a z drewna, choć bardzo twardego, wyrabia się piękne przedmioty użytkowe.

Jeszcze jedno: czarne oliwki kiedyś były zielone! Właśnie odbywa się ich zbiór.

Pod koniec wizyty mieliśmy okazję testować różne rodzaje oliwy i określać jej smak.

A mieszkańcy Andaluzji mają ponoć najwyższą średnią życia w Europie.

KURS JĘZYKA HISZPAŃSKIEGO:

Wszyscy uczniowie mieli obawy, jak sobie poradzą z hiszpańskim, zwłaszcza w miejscu pracy. O dyskusji na skomplikowane tematy nie było mowy, ale komunikacja przebiegała na ogół bez zakłóceń. Po kursie w Polsce praktykanci mieli zajęcia z nativem w Ubeda. Prowadziła je pani Monika, osoba bardzo przyjaźnie do kursantów nastawiona i zawsze uśmiechnięta. Dwa zajęcia odbyły się „w terenie”: uczniowie musieli zrobić sobie zdjęcia w supermarkecie z wybranymi artykułami, innym razem zadanie polegało na

odszukaniu 10 miejsc w mieście, zapytaniu o drogę i zrobieniu zdjęcia. Uczenie się języka w jego ojczyźnie jest bardziej efektywne!

Ewaluacja dokonana po zakończeniu projektu wykazała, że:

- uczniowie czuli się dobrze przygotowani do wyjazdu na staż
- kurs języka hiszpańskiego w szkole i w Ubeda został wysoko oceniony
- wszyscy stwierdzili, że otrzymywali wyczerpujące informacje o projekcie, zarówno od koordynatora projektu w ZS jak i od firmy przyjmującej euroMind
- jakość praktyk, ich miejsce i relacje z pracodawcami zostały bardzo wysoko ocenione.