



PRAKTYKA ZAWODOWA W RAMACH PROJEKTU ERASMUS+

Przygotowanie do praktyki przed wyjazdem:

- Zajęcia z języka niemieckiego
- Test językowy OLS i praca na platformie językowej
- Warsztaty "Typowe potrawy na europejskich stołach"
- Warsztaty "Zdrowie w miejscu pracy"
- Warsztaty "Dynamika grupowa i rozwiązywanie konfliktów"
- Spotkanie informacyjne z przedstawicielami firmy Siegmundsbürger Haus Werraquelle, panią Katarzyną Suchocką i panem dr. Manfredem Müllerem
- Spotkanie z koordynatorem projektu - przygotowanie mentalne

Zajęcia z języka niemieckiego trwały łącznie 25 godzin. Nauczyliśmy się przedstawiać w kilku zdaniach, nazywać urządzenia oraz czynności wykonywane w miejscu pracy. Poznałyśmy również słownictwo związane z gastronomią, hotelarstwem, określaniem drogi i pór dnia.



Warsztaty "Typowe potrawy na europejskich stołach" trwały 2 x 4 godziny. Nauczyliśmy się przyrządzać według przepisu tradycyjne polskie i niemieckie potrawy.



Warsztaty „Zdrowie w miejscu pracy” trwały 4 godziny. Na zajęciach nauczyliśmy się opatrywać skaleczenia oraz kompletować apteczkę. Poznałyśmy również niezbędne słownictwo.



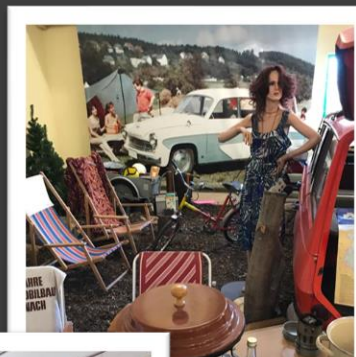
Warsztaty "Dynamika grupowa i rozwiązywanie konfliktów" trwały 4 godziny. Na zajęciach rozmawialiśmy z psychologiem oraz poznaliśmy metody rozwiązywania konfliktów.



W nocy 11/12 lutego wraz z pozostałymi uczestniczkami projektu oraz szkolną germanistką - Panią Katarzyną Żmudką wyruszyliśmy w podróż do Niemiec.



Nasz pobyt w Niemczech
rozpoczęliśmy od
zwiedzania muzeum
klusek ziemniaczanych
w Heichelheim wraz
z degustacją.
Zobaczyliśmy również
muzeum samochodowe
Wartburga, znajdujące
się piętro niżej.



Następnym punktem podróży było zwiedzanie Weimaru z przewodnikiem. Kiedy już poznaliśmy historię tego pięknego miasta pojechaliśmy do Siegmundsburga, gdzie miałyśmy zapewniony nocleg. Następnego dnia zostałyśmy odwiezione na miejsce praktyk.

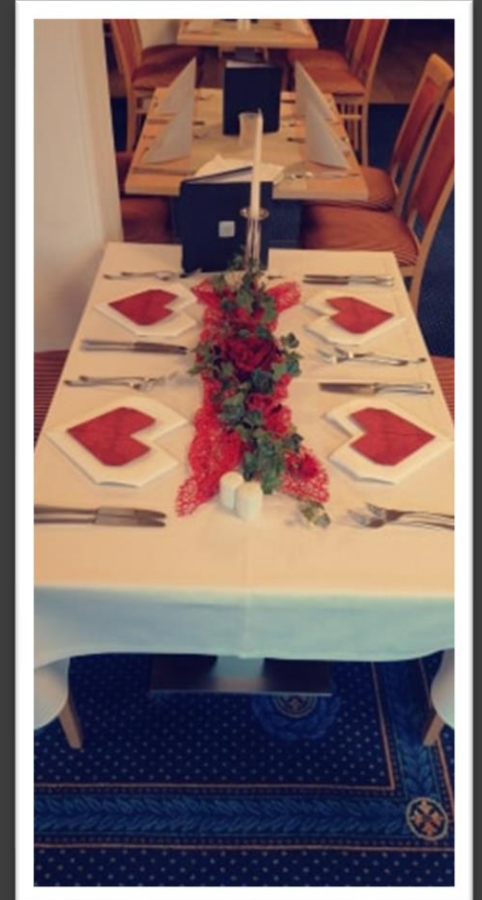


13 lutego dotarliśmy do hotelu Göbel's Seehotel Diemelsee, gdzie zostaliśmy serdecznie przywitani i oprowadzeni po obiekcie.

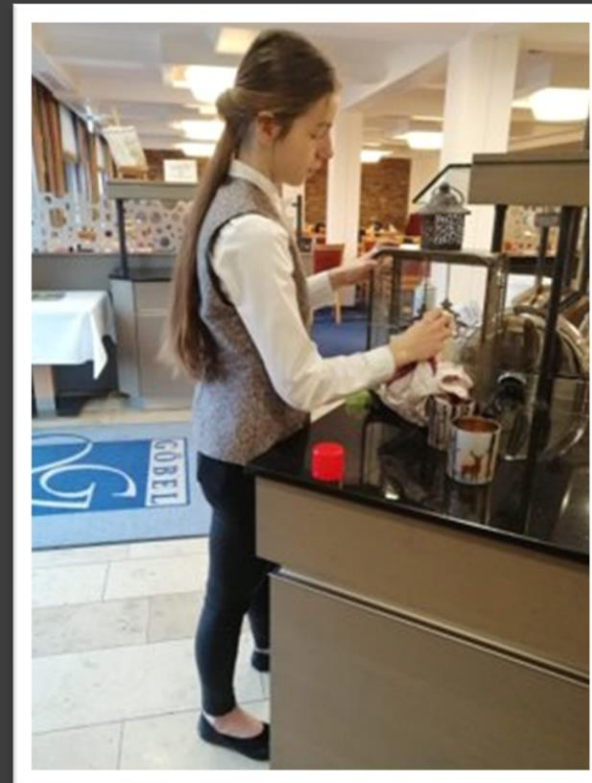


Do naszych obowiązków należało:

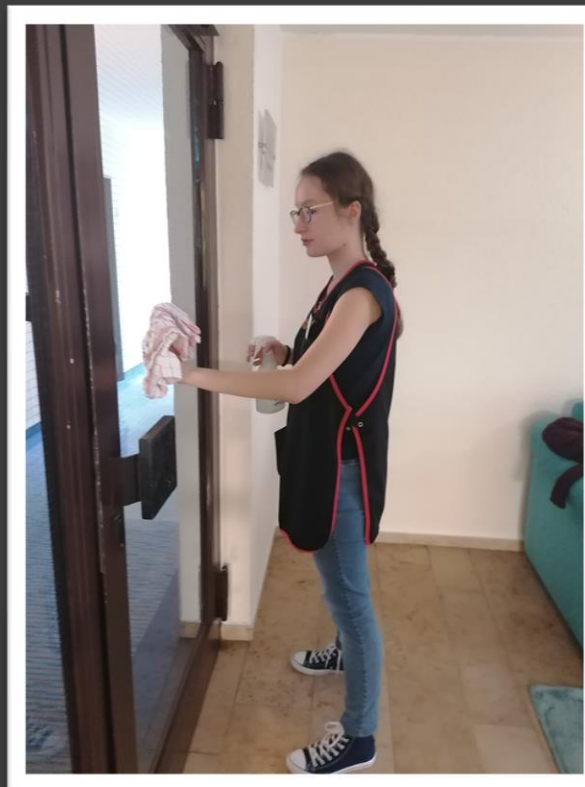
- Dbanie o czystość restauracji
- Polerowanie sztucców, szkła
- Nakrywanie stołów
- Składanie serwetek
- Układanie zastawy stołowej
- Przygotowanie restauracji do śniadania, kolacji
- Przygotowanie zimnych oraz gorących napojów
- Zbieranie brudnej zastawy stołowej
- Obsługiwanie gości



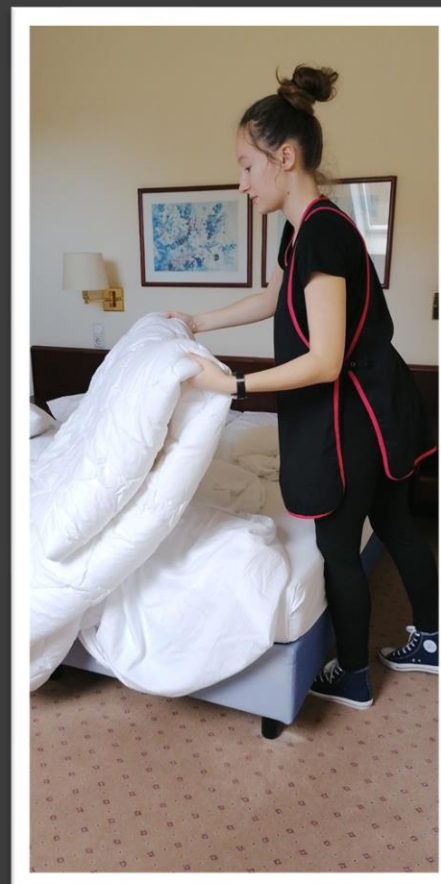
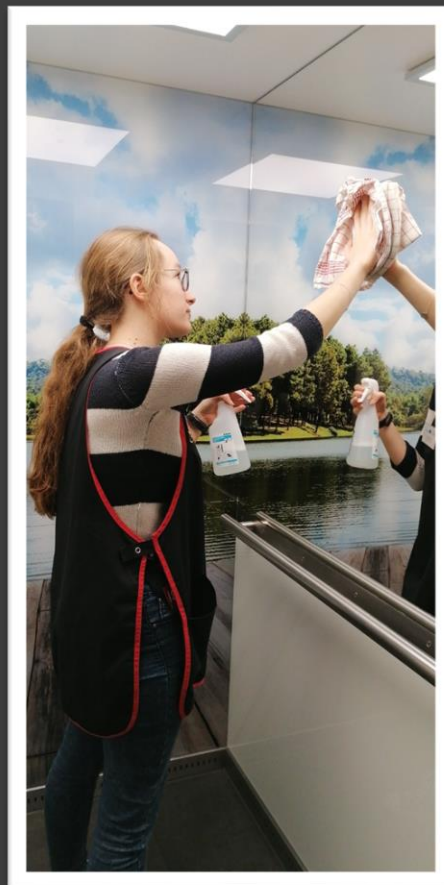
- Przygotowanie przerwy kawowej
- Sprzątanie sali konferencyjnej
- Utrzymanie czystości w bufecie



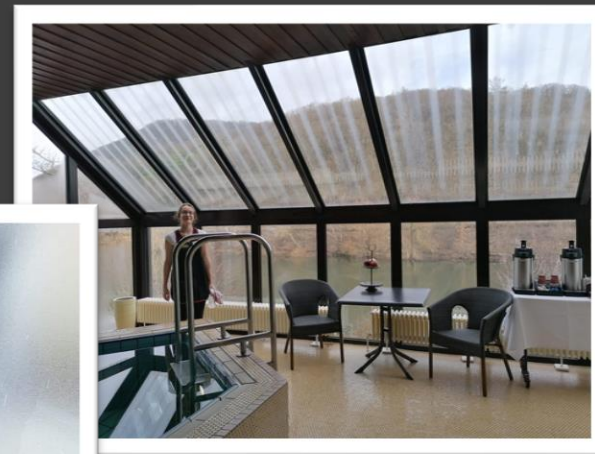
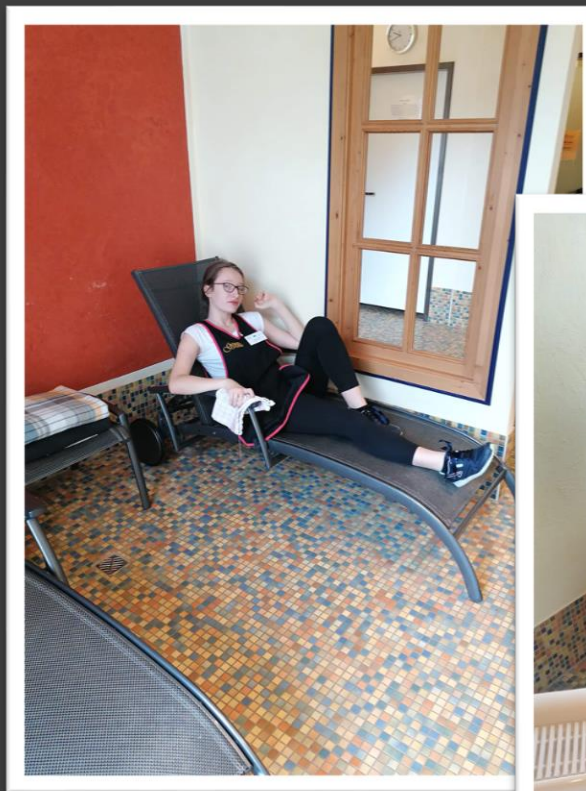
- Utrzymanie czystości i porządku w części ogólnodostępnej obiektu



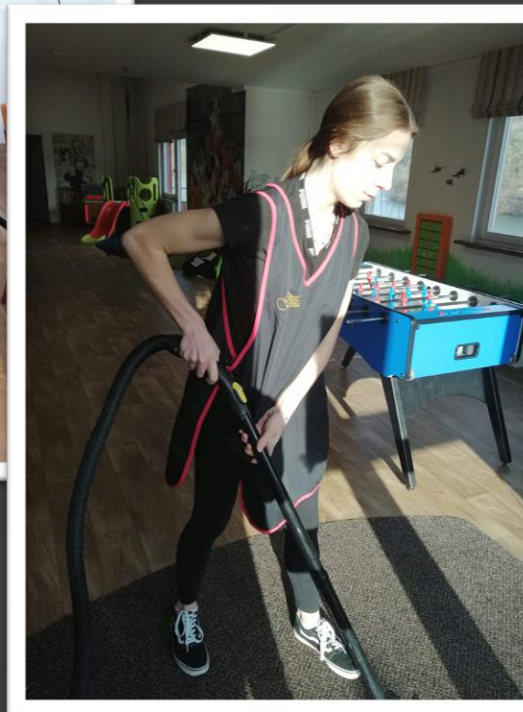
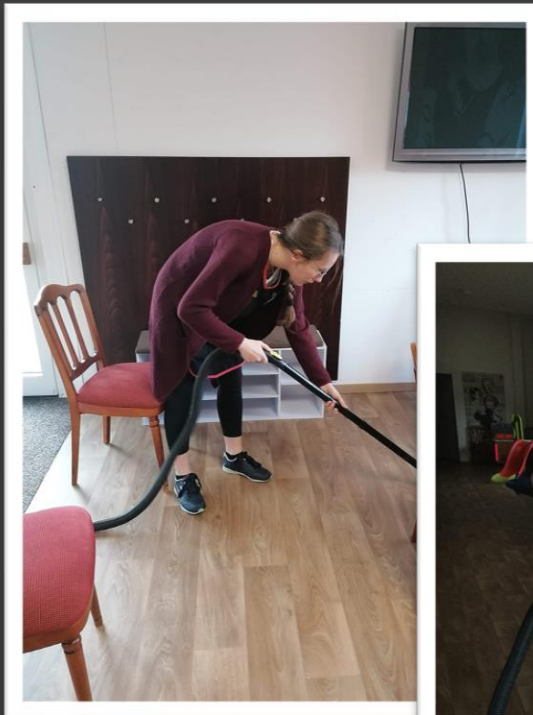
- Przygotowanie jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości



- Sprzątanie strefy
Spa & Wellness

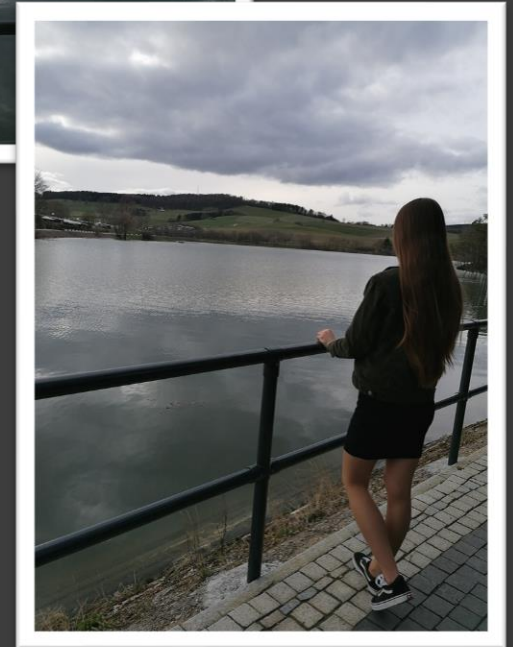
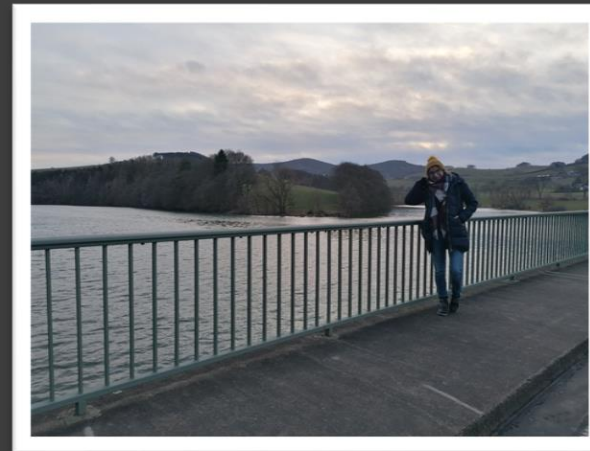


- Sprzątanie domku dla dzieci

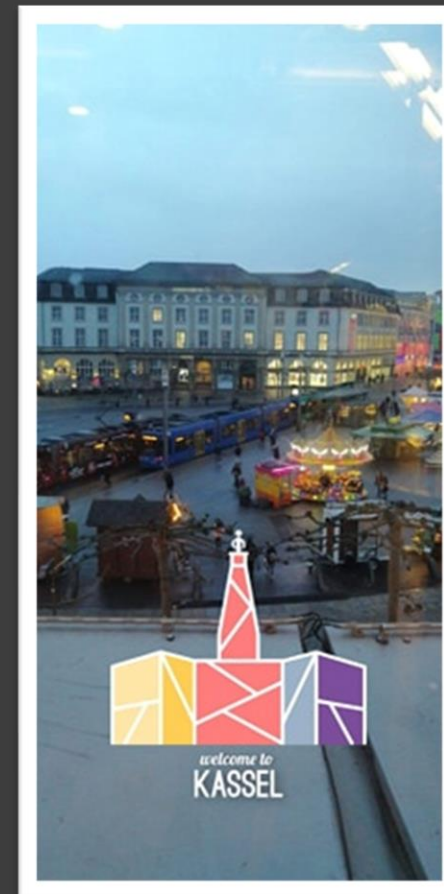


Nasz czas wolny spędzałyśmy:

- Spacerując wokół jeziora



- Zwiedzając miasta:
Bad Arolsen, Korbach,
Kassel

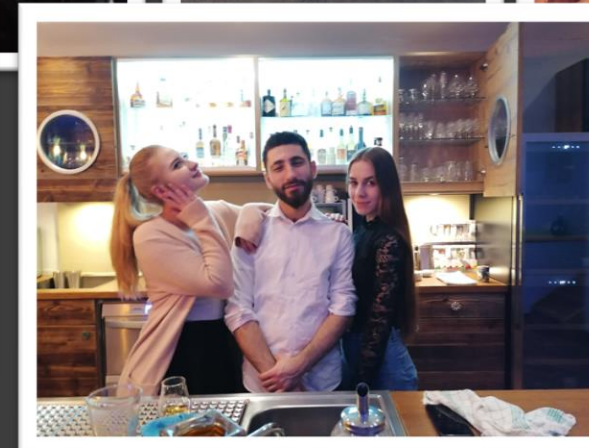
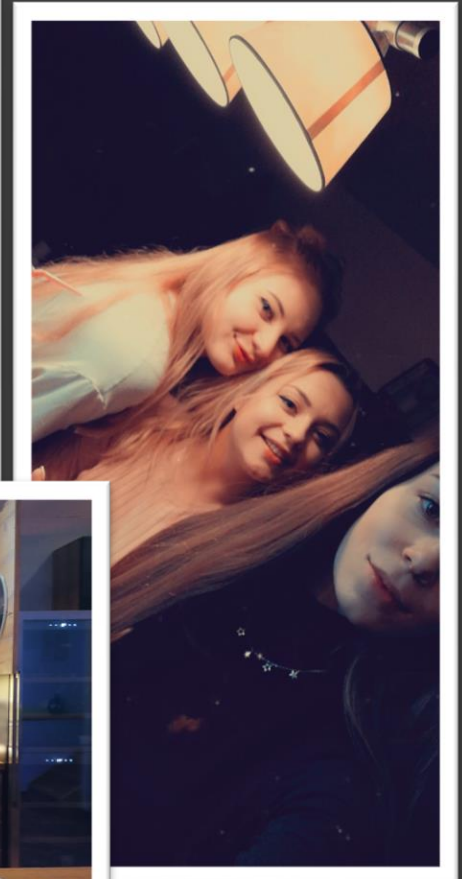
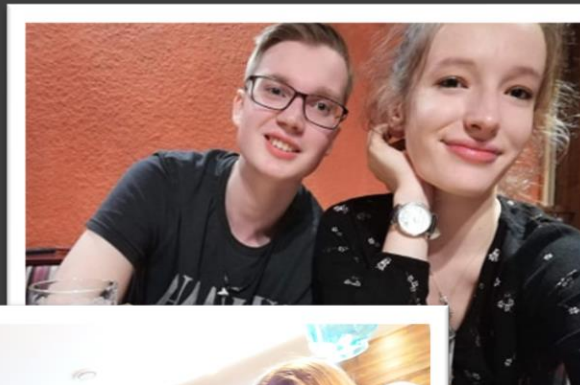


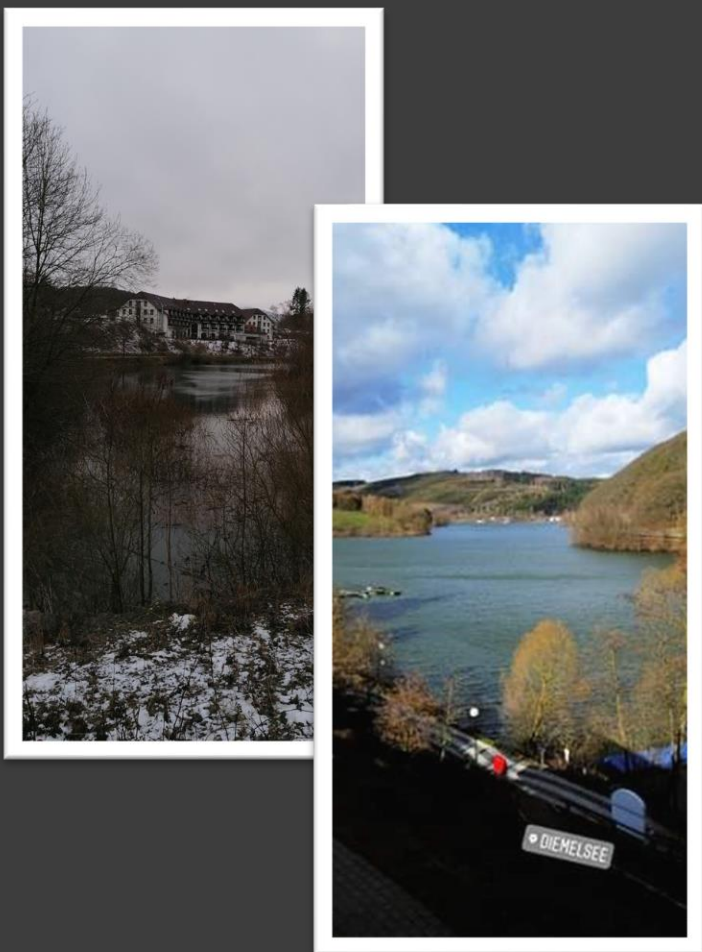
- Na siłowni, basenie



- Z nowymi znajomymi

- Odpoczywając





Pomimo początkowych obaw, miesięczna praktyka zawodowa w Göbel's Seehotel Diemelsee minęła szybko i przyjemnie. Pracowników hotelu cechowała życzliwość oraz wyrozumiałość, my natomiast swoje obowiązki wykonywałyśmy z ogromną dokładnością i uśmiechem. Te czynniki wpłynęły na dobrą współpracę i pozytywne relacje z personelem hotelu.



Dzięki praktyce za granicą:

- Poznałyśmy niemiecką kulturę
- Zdobyłyśmy międzynarodowe doświadczenie
- Pogłębiłyśmy znajomość języka obcego
- Polepszyłyśmy zdolności zawodowe
- Polepszyły się nasze zdolności miękkie
- Poznałyśmy wspaniałych ludzi
- Usamodzielniliśmy się
- Zdobyłyśmy większą pewność siebie
- Nauczyłyśmy się pracować w zespole



PRZYGOTOWAŁY:

Justyna Skrobacz

Alexandra Zając

