



Erasmus+



Národná agentúra
Programu celoživotného vzdelávania



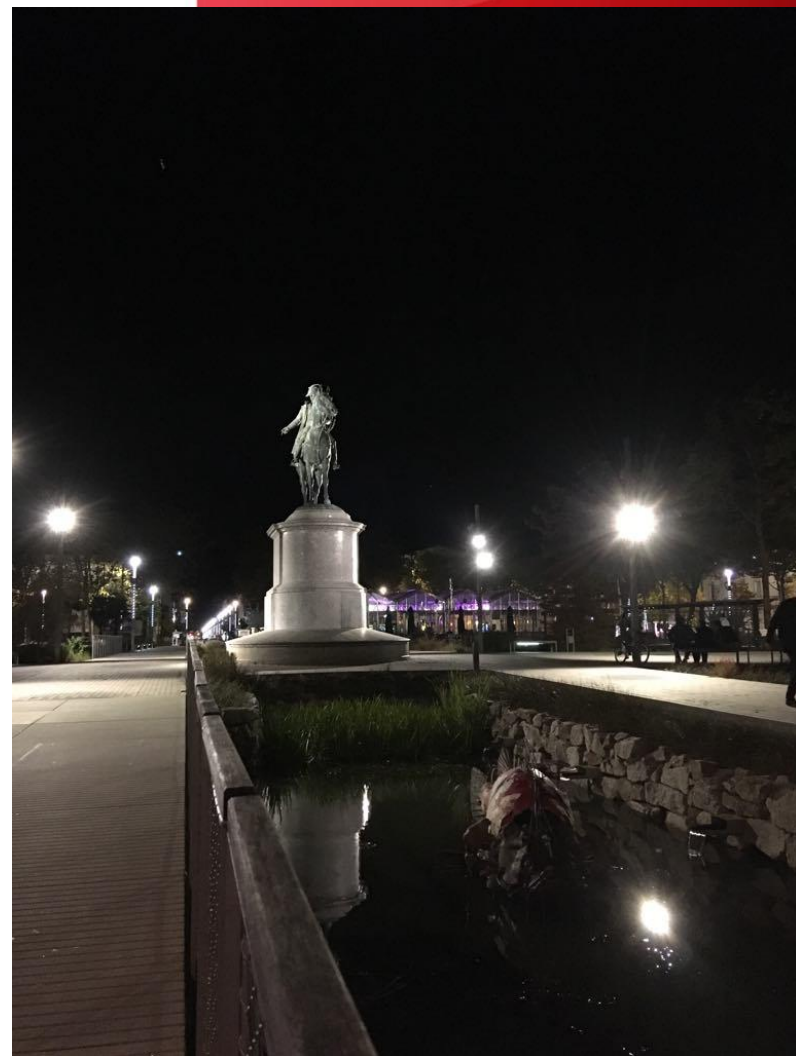
Hotelová akadémia
Košice

FRANCÚZSKO

Hotelová akadémia
Južná trieda 10, Košice

- Meno: Viktória Rugolská
- Trieda: IV.A
- Študijné/učebné zameranie:
hotelová akadémia

- **Termin:** 9.10.-12.11.2018
- **Mesto:** La Roche Sur Yon



- Názov mojej sprostredkovateľskej organizácie:
La Roche sur Yon Lycée Polyvalent kastler
guitton - CFA E.N. 85
- Jej zameranie: centrum odborného vzdelávania
- Čo pre mňa zabezpečila: ubytovanie, raňajky

Cesta

- Dňa 9.10. v skorých ranných hodinách nás čakal transport z Košíc do Budapešti
- Z Budapešti sme leteli do Bruselu, kde sme prestúpili na lietadlo do Nantes
- Po 12 hodinovej únavnej ceste nás čakal transport z letiska v Nantes do La Roche Sur Yon



Ubytovanie a strava

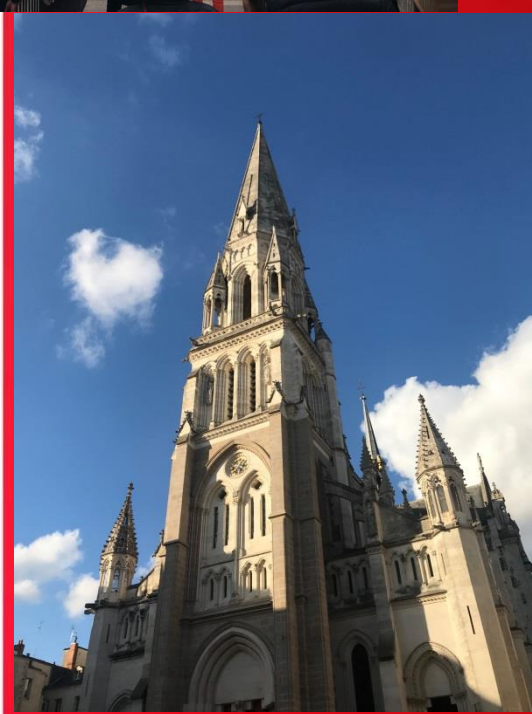
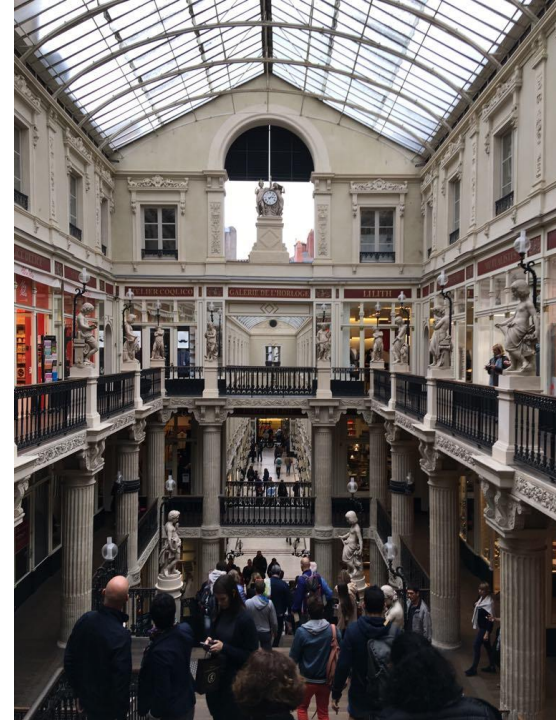
- Ubytovaná som bola na ubytovni s názvom Centre Sports Et Loisirs
- Raňajky som mala zabezpečené každý deň v našom ubytovacom zariadení
- Obed mi zabezpečila reštaurácia, v ktorej som pracovala



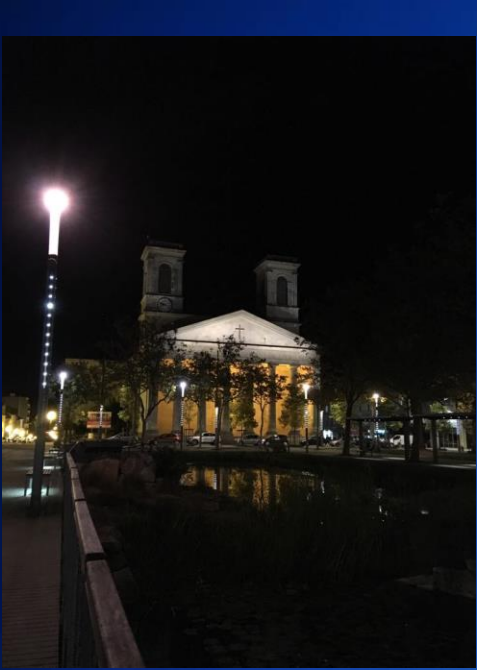
Voľný čas

- Voľný čas som mala v pondelok a utorok kedy sme sa snažili chodiť na rôzne výlety ako napríklad do Les Sables-d'Olonne alebo do neďalekého mesta Nantes, kde sme spoznali centrum mesta









La Chaumiere

- Je to stravovacie zariadenie zamerané na prípravu tradičnej francúzskej kuchyne v príjemnom prostredí
- Pracovná pozícia: čašníčka a pomocná sila v kuchyni
- Mojou náplňou práce bolo obsluhovanie hostí, príprava nápojov, servírovanie jedál, upratovanie prevádzky pred začatím servisu, výpomoc v kuchyni



La Chaumiere

- Popis práce:
- Pracovala som od stredy do nedele zvyčajne v čase od 10:30 do 15:00
- Niekedy som robila aj večerné zmeny a to od 19:00 do 02:00
- Pracovala som ako čašníčka takže mojou pracovnou náplňou bolo servírovanie a debarasovanie jedál, príprava nápojov, pulírovanie inventára

Francúzska kuchyňa

- Mala som možnosť ochutnať typickú francúzsku kuchyňu, ktorá bola špecifická pre danú oblasť, v ktorej sme sa nachádzali



Francúzske jedlá



Kir Italian



- Vo Francúzsku som sa naučila pripravovať mnoho nápojov, no typický je pre nich Kir Italian, ktorý sa skladá zo šumivého vína a likéru z čierných ríbezlí a to v pomere:
- 180 ml Moscato
- 30 ml likér z čierných ríbezlí
- 1 ks cherry
- Podáva sa to vo fletnách zvyčajne ako aperitív

- Tak ako Kir Italian aj klasický kir s názvom Kir Cassis je typický pre Francúzsko
- Kir Cassis sa skladá z:
- Likér crème de cassis
- Biele/ Šumivé víno
- Do fletny nalejeme asi 1/10 likér crème de cassis a zalejeme bielym vínom ak si host' želá, tak to môžeme zaliat' aj šumivým vínom
- Takisto sa to zvykne podávať ako aperitív



- Moje očakávania zo stáže sa naplnili na sto percent, pretože som zažila nezabudnuteľné chvíle či už v práci ale aj mimo nej
- Spoznala som veľa zaujímavých ľudí, ktorí mi celý pobyt spríjemňovali a spravili ešte krajším
- Kolegovia v práci boli vždy ústretoví a priateľskí
- Zahraničná kuchyňa mi veľmi chutila

- Táto stáž bola veľkou skúsenosťou a prínosom v mojom živote pretože som sa naučila veľa vecí či už v práci ale aj mimo nej, ktoré môžem využiť v budúcnosti
- Zdokonalila som sa vo francúzskom jazyku ako aj v anglickom
- Naučila som sa samostatnosti, zodpovednosti,
- Mat' milý prístup k hosťom, riešiť problémy vždy s úsmevom

Pod'akovanie

- Chcem sa pod'akovať všetkým profesorom a kompetentným, ktorí sa podieľali na realizácii tohto projektu, a že som mala možnosť sa zúčastniť stáže
- Bol to jedinečný zážitok z ktorého mám len kladné pocity a spomienky, na ktoré nikdy nezabudnem a preto odporúčam všetkým študentom absolvovať takúto stáž