

Practică Spania-El Morche

Perioada: 01 Februarie 2025-15 Februarie 2025



Elevi: Ghirbe Alexandra, Olasz Alin
Adelin, Frandeu Mihai, Laszlo Karla
Olimpia Petruța, Maco Maria Sorina

Însoțitoare: Doamna Farcaș Maria

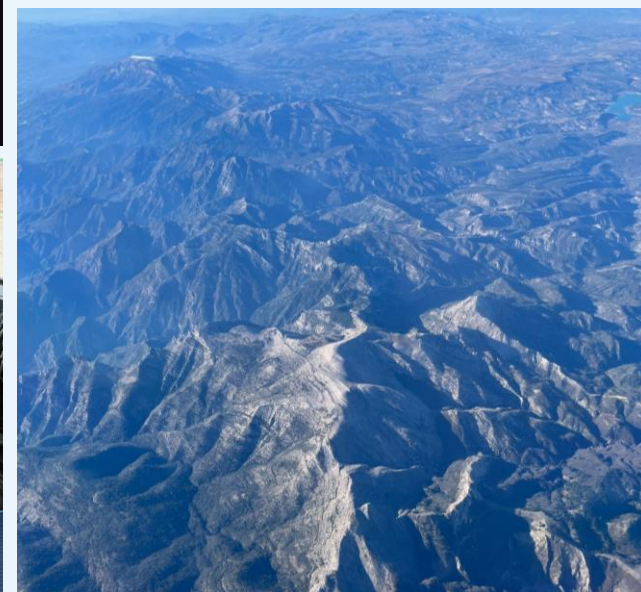
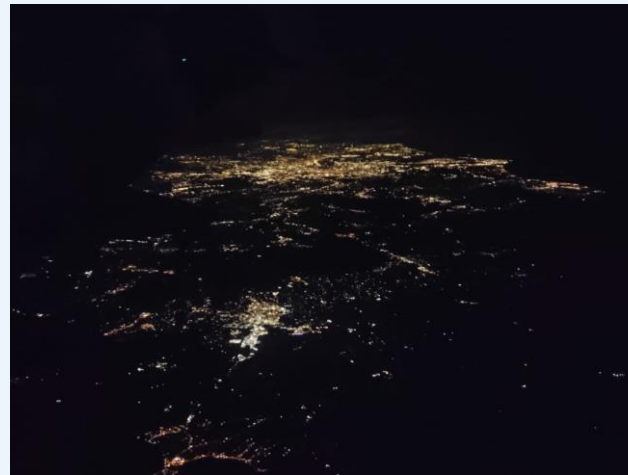
Ce este programul Erasmus+?

Programul Erasmus+ oferă posibilitatea elevilor de a se înscrie în diferite programe pentru a beneficia de experiențe noi într-o altă unitate de învățământ sau o unitate de alimentație publică unde au posibilitatea să cunoască oameni noi , limba specifică țării , diferite obiceiuri și multe altele.

Zborul spre Spania: (o vedere de nouitate)

Am zburat cu Wizz Air , am avut zbor de 3 ore și câteva minute, zborul a fost în mare parte unul liniștit, au fost câteva turbulențe și am avut zbor direct din Cluj Napoca -Spania (Malaga).

Transportul de la Târgu Mureș la Cluj Napoca a fost asigurat de Colegiul Economic Transilvania, am avut un microbuz care ne-a asigurat drum dus-întors Târgu Mures-Cluj Napoca / Cluj Napoca -Târgu Mureș.



Cazarea și mesele zilei

Am fost repartizați în camere de câte patru persoane, fete separate de băieți. Camera a fost de tipul unui apartament împărțită în două camere, o baie și un hol care le conecta pe toate. Am fost primiți așa cum se cuvine de personalul hotelului de primire turistică și au fost amabili cu noi pe toată durata șederii noastre.

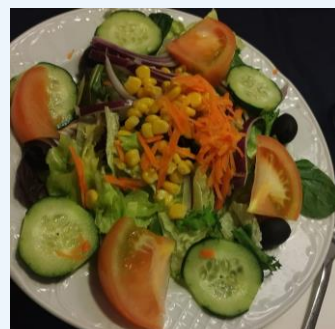


Hotel Costamar



Am avut un meniu stabilit, pentru cele două săptămâni, care a inclus mai multe preparate culinare de la salate până la varietăți de carne + garnitură. Ni s-au oferit și câteva feluri de deserturi și fructe.

Felul principal:



Felul secundar:



Deserturi:



Unitățile unde am efectuat practica:

BAR MANOLO



Ghirbe Alexandra
Olasz Alin Adelin
Maco Maria Sorina

MANGATA



Laszlo Karla Olimpia Petruța
Franeș Mihai (Mișu)

Am efectuat practică la Bar Manolo timp de două săptămâni în care am învățat diferite metode și modalități de pregătire a unor preparate culinare.

Am învățat pentru prima oară să curăț calamarii, am ajutat la pregătirea primară a legumelor, am curățat, am tăiat, am feliat, am blenduit legume precum: cartofi, morcovi, ceapă, dovleac, roșii.

Am descoperit arta Spaniolă și gastronomia acestora , pot spune ca paella este un preparat cunoscut care este extrem de gustos. Peștele prăjit este o delicatessă pe care oameni din Spania o adoră. Am cunoscut oameni plini de veselie, foarte ospitalieri, care ne-au îndrăgit și am putut descoperi limba lor și stilul acestora de a lucra într-o bucătărie.

În ciuda faptului ca nu prea ne-am descurcat cu limba, limbajul semnelor a fost de ajutor și cel al dicționarului. (Olasz Alin Adelin)

La locul de practică a fost totul foarte frumos, o experiență frumoasă. Personalul foarte amabil, înțelegător, respectuos, răbdător, calm, nu a fost complicat de loc, totul a fost foarte bine. Ceea ce a fost puțin mai greu a fost comunicarea deoarece personalul de la locul de practică nu știa atât de bine limba engleză, dar ne-am descurcat cu ajutorul telefonului prin "Google Translate" și ne-am înțeles cu toții.

Am învățat cum să transport două, trei farfurii sau chiar patru. Au avut răbdare cu mine, în cazul în care nu știam să fac un lucru atât de bine mi-au arătat cum să-l fac și cum să mă descurc cu mult mai bine. Am învățat câteva cuvinte în limba spaniolă, cum să transport corect farfuriile cu preparate sau băuturi.

Mi-a plăcut totul, locul de practică a fost superb, personalul a fost mereu amabil, angajații foarte respectuoși, mi-a plăcut faptul că au avut răbdare, de cum au comunicat cu noi, că am avut mereu activitate, mereu am avut câte ceva de făcut, neplăceri sincer nu am de loc. (Maco Maria Sorina)

Din punctul meu de vedere experiența din spania a fost o ocazie unică și sunt bucuroasă ca am avut o asemenea oportunitate. La locul de practică am fost întâmpinați de un personal plin de viață, foarte sociabil, talentat și amabil. Pe lângă faptul că din prima zi am fost primiți cu brațele deschise, ni s-au oferit câte o masă pe zi și cadouri. Pot spune că ne-am atașat foarte mult de ei, însă și ei de noi. Ne-au iubit, îndrăgit, au avut grijă de noi și ne-au ajutat când am avut o nelămurire. Am avut ocazia să observăm cum se prepară unele preparate, care pot spune că arătau, miroseau și gustau senzațional. În această experiență m-aș reîntoarce mereu dacă as avea din nou această ocazie. (Ghirbe Alexandra)

La locul de practică a fost foarte bine și frumos. Am avut ocazia de a face practică la Mangata. Ne-au primit cu brațele deschise și cu siguranță am avut ocazia de a face mai multe variante de gustări reci și calde. Ne-au învățat cum să la preparam.

Ne-au oferit mâncare și băuturi (apă , suc acidulat, cafea). Partea cea mai ușoară a fost de a servi clienții și de a prepara cafea și ceai. Partea grea a fost când trebuia să cumpărăm fructele de mare, am comandat prin translator și ne-am înțeles foarte bine cu ei.

În ciuda faptului că bucătăria era prea mică, ne-am descurcat foarte bine, după spusele bucătarului și șefului de unitate.

A fost o experiență de ne uitat. (Laszlo Karla Olimpia Petruța)

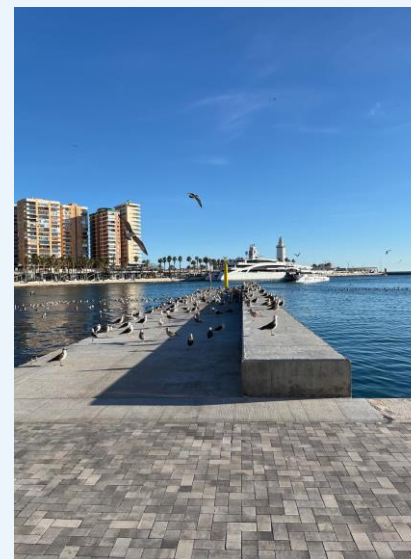
Activitati extra:

- Basket
- Voley
- Obligata
- Tras cu arcul
- Cornhole
- Elastic

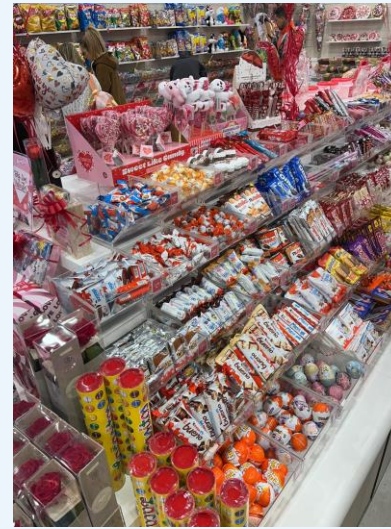


Orașe și puncte turistice:

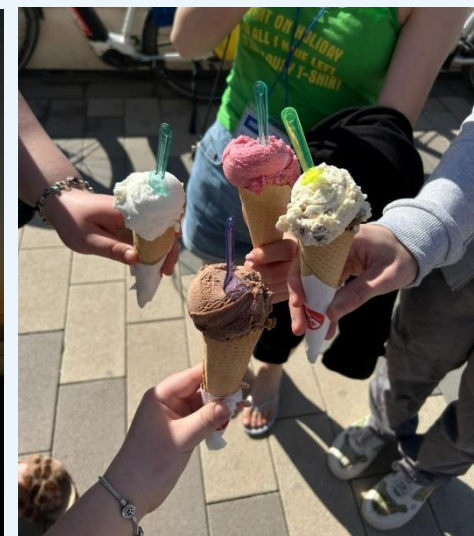
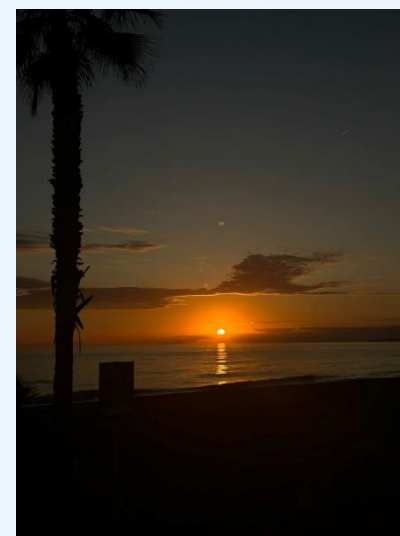
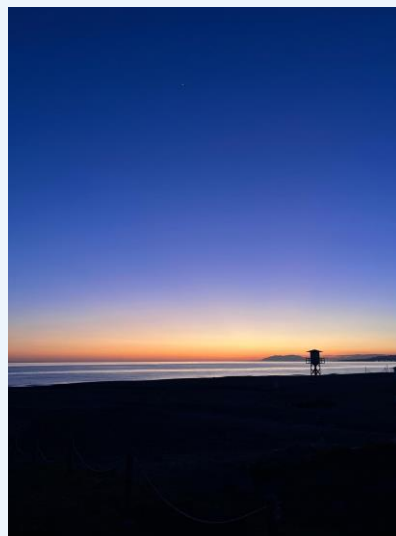
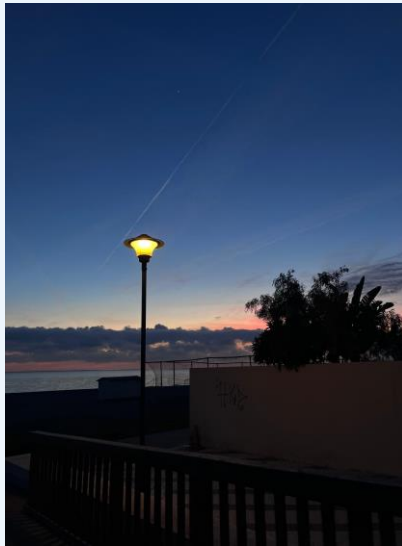
1. Malaga



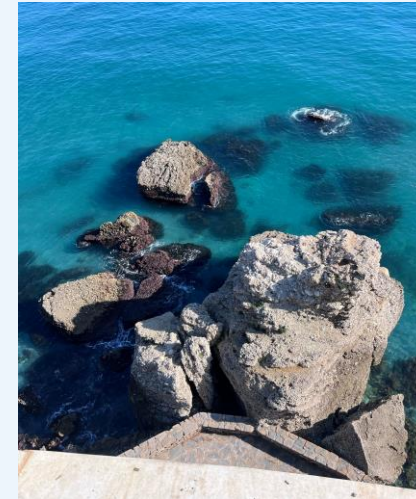
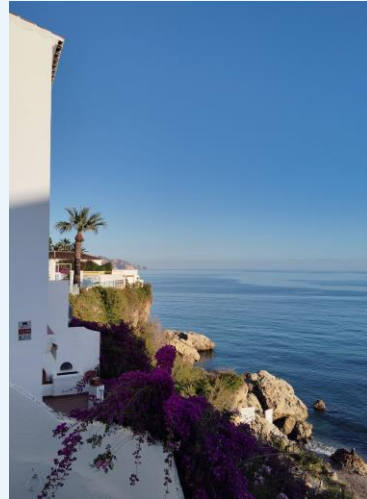
2. Torre del mar



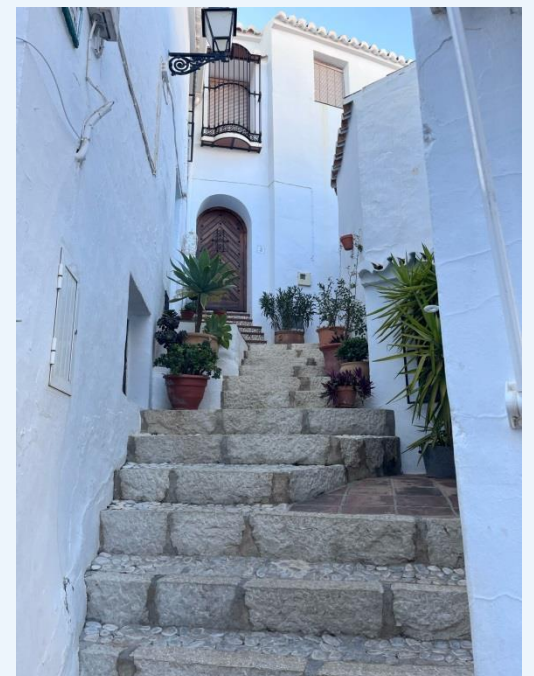
3. Torrox costa



4. Nerja



5. Frigiliana



PUNCTE FORTE

- Ospitalitatea partenerilor de practică
- Sarcinii clare în unitățile de alimentație publică
- Comunicare corespunzătoare cu angajații din unitățile de practică partenerie
- Distanță mică între cazare și locurile de practică
- Posibilități de realizare a preparatelor culinare specifice bucătăriei spaniole
- Activități sportive organizate de partenerul de mobilitate
- Vizitarea unor obiective și zone turistice : Catedrala din Malaga, Balconul Europei, Muzeul Picasso, Muzeul de autoturisme, Portul Malaga, Centru istoric din Nerja, Peștera din Nerja, Biserica El Salvador din Nerja, Plaja Burrianna (cea mai vizitată plajă)
- Măsuri de securitate la cazare după ora 23:00
- Cazarea pe malul mării
- Comunicare corespunzătoare și eficientă între elevi, părinți, parteneri de practică, cadru didactic însoțitor și coordonatorii echipei de proiect
- Experiențe noi de neuitat

PUNCTE SLABE

- Locuitorii nu cunosc limba engleză
- Zile cu vânt puternic
- Diversitate redusă în cadrul meniului de la prânz

Oportunități

- Învățarea limbii spaniole
- Oportunitatea de a gusta fructele exotice
- Oportunități turistice și de recreere
- Costuri de trai relativ accesibile
- Acces la un sistem educațional diferit

Amenințări

- Diferențe culturale
- Bariera lingvistică
- Posibilitatea de anulare a unor zboruri

Mulțumim pentru atenția acordată!