

„Moje doświadczenie Erasmus+ na Ibizie” — Klaudia Wnuk

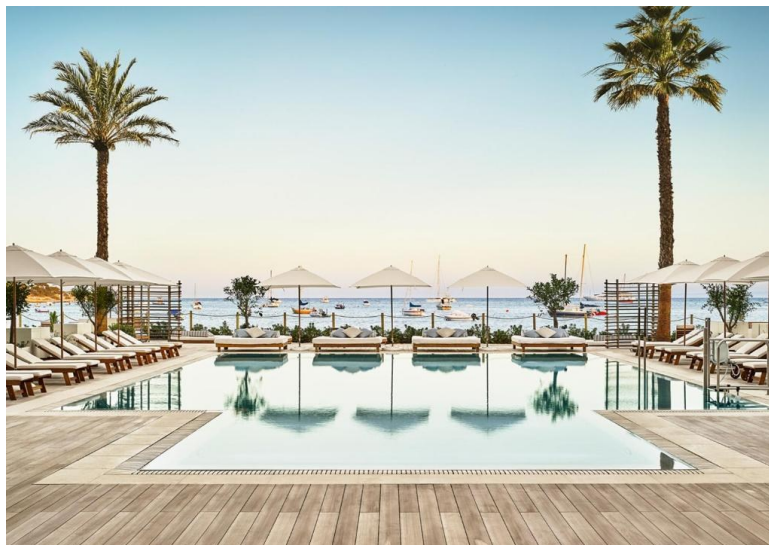
Klaudia Wnuk

Gastronomia i sztuka kulinarna, UP w Lublinie

Nobu Hotel Ibiza Bay, lipiec–październik 2025



Miejsce praktyk



Nobu Ibiza Bay

5 ★ hotel w zatoce Talamanca, kuchnia Nobu, styl japońsko-śródziemnomorski

Moje stanowisko i obowiązki

- *Pastry Cook – dział cukierni*
- Przygotowywanie musów, tart, bez, glazur
- Dekorowanie i plating
- Praca z egzotycznymi produktami (yuzu, mango, matcha)
- Współpraca z zespołem międzynarodowym



Czego się nauczyłam

- Organizacji pracy w szybkim środowisku
- Precyzji i dbałości o detale
- Współpracy i komunikacji w kuchni międzynarodowej
- Odpowiedzialności i samodzielności



Wyzwania



- Wysoka temperatura, presja czasu
- Perfekcyjny standard Nobu
- Bariera językowa

Życie na Ibizie



Co dał mi Erasmus+

- Doświadczenie zawodowe i pewność siebie
- Nowe umiejętności techniczne
- Samodzielność w obcym kraju
- Przyjaźnie i inspiracje do dalszej kariery