Sprawozdanie z realizacji praktyki zawodowej w ramach programu Erasmus+

Daniil Samchenko

W ramach programu Erasmus+ odbyłem praktykę zawodową we Francji, w Marsylii, gdzie pracowałem w restauracji Livingston. Wyjazd był dla mnie okazją do zdobycia nowych doświadczeń zawodowych, poznania specyfiki pracy w zagranicznej gastronomii oraz rozwinięcia umiejętności praktycznych związanych z przygotowywaniem potraw.

Marsylia jest dużym, wielokulturowym miastem położonym nad Morzem Śródziemnym. Życie w mieście jest interesujące, jednak należy liczyć się ze stosunkowo wysokimi kosztami utrzymania. Szczególnym wyzwaniem jest znalezienie zakwaterowania. Dostępność mieszkań i pokoi jest ograniczona, a ceny mogą być wysokie, dlatego przyszłym uczestnikom programu polecam rozpoczęcie poszukiwań noclegu odpowiednio wcześnie, jeszcze przed wyjazdem. Warto również sprawdzić lokalizację mieszkania pod kątem dojazdu do miejsca praktyki oraz dostępności komunikacji miejskiej.

Miejsce realizacji praktyki było dobrze zorganizowane, a praca odbywała się w profesjonalnym środowisku gastronomicznym. Pracowałem pod okiem duńskiego szefa kuchni Madsa Christensena, który w czasie mojej praktyki koncentrował się przede wszystkim na kuchni azjatyckiej. Dzięki temu miałem możliwość poznania nowych produktów, technik oraz sposobów organizacji pracy, z którymi wcześniej nie miałem okazji się zetknąć.

Podczas praktyki wykonywałem różnorodne zadania związane z codziennym funkcjonowaniem kuchni. Szczególnie wartościowe było dla mnie poznanie różnych technik filetowania ryb oraz obróbki mięsa. Miałem również możliwość pracy z egzotycznymi produktami, które wcześniej nie były mi znane. Pozwoliło mi to poszerzyć wiedzę dotyczącą surowców oraz sposobów ich wykorzystania w kuchni. Praktyka umożliwiła mi także obserwowanie organizacji pracy profesjonalnego zespołu, podziału obowiązków oraz zasad przygotowywania dań w warunkach restauracyjnych.

Istotnym elementem wyjazdu była również komunikacja w środowisku międzynarodowym. Praca w restauracji wymagała porozumiewania się z osobami pochodzącymi z różnych krajów, dlatego praktyka była dobrą okazją do rozwijania umiejętności językowych i nauczenia się sprawnej komunikacji w sytuacjach zawodowych. W codziennej pracy ważne były przede wszystkim jasne przekazywanie informacji, znajomość podstawowego słownictwa gastronomicznego oraz umiejętność szybkiego reagowania na polecenia.

Pobyt w Marsylii pozwolił mi również poznać kulturę i charakter południowej Francji. W czasie wolnym warto odwiedzić Stary Port (Vieux-Port), bazylikę Notre-Dame de la Garde, dzielnicę Le Panier oraz Park Narodowy Calanques. Marsylia jest także dobrym miejscem do poznawania kuchni śródziemnomorskiej i lokalnych produktów.

Wyjazd Erasmus+ oceniam jako bardzo wartościowe doświadczenie zawodowe i życiowe. Przyszłym uczestnikom polecam przede wszystkim wcześniejsze przygotowanie kwestii zakwaterowania, zaplanowanie budżetu oraz zapoznanie się z komunikacją miejską. Warto również być otwartym na nowe doświadczenia i nie bać się pracy w międzynarodowym środowisku. Praktyka w Marsylii pozwoliła mi zdobyć nowe umiejętności, poznać inne podejście do gastronomii oraz rozwinąć się zarówno zawodowo, jak i osobiście.