



Projekt Erasmus „Cestovný ruch v Európe“

SOŠ gastrónómie a cestovného ruchu Levická Nitra slávnostne ukončila projekt Erasmus „Cestovný ruch v Európe“.

V projekte sme zrealizovali 3 mobility: 1 virtuálnu mobilitu a 2 kombinované mobility, celkovo sa mobilít zúčastnilo 32 žiakov z našich študijných a učebných odborov kuchár, čašník servírka a služby v cestovnom ruchu. Žiaci vybratí na mobility prešli výberovým konaním, v ktorom museli spĺňať kritériá ako študijné výsledky počas štúdia, jazykové zručnosti a sociálne, komunikačné kompetencie.

Virtuálnu mobilitu Litva sme zrealizovali v spolupráci so strednou školou PANEVĚŽYS MARGARITA RIMKEVIČAITĚ VOCATIONAL TRAINING CENTER v období od decembra 2021 do marca 2022 u nás v prevádzkach odborného výcviku, v školskej jedálni. Mobilitu absolvovali 4 žiaci z odboru kuchár a 4 žiaci z odboru čašník servírka. Stretnutia boli prezenčné a aj online, počas nich sa žiaci oboznámili s jedlami litovskej kuchyne, s litovskými gastronomickými zariadeniami, jedálnym lístkom a gastronomickými pravidlami v Litve. Čašníci sa naučili pripravovať rôzne druhy kávy, zostavili menu lístok s odporúčaním vhodných vín, základné pravidlá obsluhy vedenia školy na spoločenskej akcii a pravidlá obsluhy VIP hostí. Kuchári si vyskúšali prípravu žihľavovej polievky, hlavného jedla šašlík a múčnika žagarelia. Jedlá servirovali vedeniu školy formou zložitej obsluhy počas spoločenskej akcii v stolovni školy.

Kombinované mobility sme zrealizovali na Obchodnej akadémii a Hotelovej škole v Havlíčkovom Brode a na Univerzite Tokaj – Hegyalja v Tokaji. Týchto mobilít sa zúčastnilo 24 žiakov: 8 žiakov odboru kuchár, 8 z odboru čašník servírka a 8 z odboru služby v cestovnom ruchu. Prezenčné časti mobility prebehli v podobe 4 dňových stáží, počas ktorých sme v stredných školách navštívili gastronomické zariadenia v mestách, vínnu pivnicu, ochutnali sme vynikajúce Tokajské vína, kávy, jedlá maďarskej kuchyne, navštívili sme pivovar, pripravili a ochutnali jedlá českej kuchyne, oboznámili sme sa s jedálnymi lístkami krajín, absolvovali sme sprevádzanie mestom po pamiatkach.

Po návrate sme pokračovali v realizácii projektu u nás v škole. Do jedálneho lístka v školskej jedálni sme zaradili jedlá českej kuchyne a následne maďarskej kuchyne. Jedlá mohli ochutnať všetci stravníci školskej jedálni a zároveň aj ohodnotiť kvalitu jedál prostredníctvom dotazníka. Českú kuchyňu prezentovali nasledovné jedlá – polievka kulajda zemiaková – hubová, hlavné jedlo sekanú a múčnik mrkvanec. Stravníci školskej jedálni mohli ochutnať a ohodnotiť jedlá maďarskej kuchyne ako halászlé – rybacia polievka, Hortobádska palacinka a múčnik šomlói halušky. Čašníci na odbornom výcviku aplikovali nadobudnuté zručnosti pri obsluhu hostí na spoločenských akciách, recepciách v DAB, Župnom dome a iných gastronomických zariadeniach v meste Nitra.

Žiaci z odboru služby v cestovnom ruchu, ktorí boli v Tokaji, vypracovali itinerár z 1-dňového zájazdu Tokajská vínná cesta, naučili sa ubytovať hosťa a pracovať s rezervačným systémom, vypracovali ponuku cestovnej kancelárie pre firemnú klientelu a vyskúšali si, aké informácie poskytnúť návštevníkom informačnej kancelárie. V Havlíčkovom Brode

absolvovali počas mobility prehliadku mesta a pamiatky mesta, na základe čoho vypracovali itinerár k 1-dňovému zájazdu po pamiatkach mesta, katalogizovali knihy v knižnici, vypracovali sprevádzanie múzea a ponuku cestovnej kancelárie pre rodinu s deťmi.

Projekt Erasmus prispel k získaniu odborných skúseností, k zvýšeniu jazykových kompetencií, sociálnych zručností, či možnosti vycestovať za novými miestami, k poznaniu nových priateľov a nových zážitkov.