

Projekt PO WER VET Kształcenie i Szkolenia Zawodowe
Jak zostać profesjonalistą w swoim zawodzie?

'Kuchenne rewolucje' - wielki sukces naszej grupy projektowej na Malcie

Dziś pokazaliśmy klasę równą master szefom przygotowując polskie potrawy na kolację dla gości Hotelu Riviera Spa and Resort. Restauracja obsługuje około 500-700 gości więc wyzwanie było ogromne. Swoją pracę cała grupa rozpoczęła już od rana. Przygotowaliśmy pierogi ruskie oraz z mięsem, łazanki, gołąbki oraz na deser oczywiście szarlotkę podaną na ciepło z lodami. Praca nad potrawami zajęła cały dzień ale warto było ponieważ usłyszeliśmy mnóstwo pochwał ze strony gości. Wielu polskich gości dziękowało, że mogli poczuć się jak w domu. Wieczór rozpoczęliśmy od powitania gości przy wejściu do restauracji serwując im na powitanie szklaneczkę orzeźwiającego kompotu z jabłek i gruszek. Cała grupa wyglądała fantastycznie w koszulkach projektowych i pomimo zmęczenia pracą w kuchni wszyscy promieniali energią. Przy potrawach kuchni polskiej wkrótce zrobiło się tłoczno i wielu gości przy okazji pytało nas o projekt, o czas spędzony na Malcie oraz naszą pracę w hotelu. Mieliśmy bardzo korzystną sytuację do upowszechnienia idei projektu i zaprezentowania naszych umiejętności zawodowych w bardzo szerokim gronie międzynarodowych gości hotelowych. Kolejny raz udowodniliśmy klasę uczniów ZSGH w Bytomiu. Tak trzymać !!!!!

K. Drabik



