



Zkušenosti z mé zahraniční praktické stáže v rámci programu Erasmus+

Země: Německo

Název univerzity/instituce: Restaurant Pagenhaus - Schloss Friedenstein Gotha

Délka pobytu: 4 měsíce

Zkušenosti se studiem, zkoušky, univerzitní profesori, výuka: Pracoval jsem na pozici kuchař a souschef v zámecké restauraci ve městě Gotha. Pracovní doba byla minimálně 40 hodin týdně. Celá stáž byla velkým přínosem, díky které jsem si zdokonal jazykové dovednosti a naučil se pracovat se surovinami, které jsem nikdy předtím neviděl na vlastní oči.

Zkušenosti s úrovní cizího jazyka: Mateřský jazyk jsem používal pouze v komunikaci s mým spolužákem a majitelkou restaurace. Během pracovní doby jsem mluvil německy a při vysvětlování jsem občas použil AJ.

Zkušenosti s ubytováním: Ubytování bylo zajištěné ze strany majitelky restaurace. K dispozici jsme dostali byt k pronájmu, který byl 100 m od místa práce. Vlastní terasa, vlastní pokoj a celý byt byl kompletně po rekonstrukci.

Finanční stránka výjezdu: Univerzita nám zajistila dotaci ve výši 600 Euro na měsíc. Tato částka zajistila ubytování a část nákladů na dopravu.

Tipy: Nezapomenutelný zážitek: Nádherné procházky v Thuringeském lese. Výlet na kuchařské symphonium v Berlíně kde vystoupili nejlepší evropští kuchaři.

Vzkaz studentům, kteří zvažují výjezd: Dokud jste mladí, jeďte kamkoli a naberte zkušenosti!

Tomáš Lecián, ÚLGaT

