



Dzień 1:

Pierwszego dnia zaczęliśmy pracę na praktykach gastronomicznych w Grecji. Zapoznaliśmy się z zasadami BHP, organizacją pracy w kuchni i na sali obsługi oraz poznaliśmy podstawowe produkty kuchni greckiej. Obserwowaliśmy również pracę kucharzy i obsługi



Dzień 2:

Zaczęliśmy wykonywać pierwsze zadania. Pomagaliśmy w przygotowywaniu składników oraz uczyliśmy się podstawowych czynności kuchennych. Osoby na obsłudze poznawały zasady kontaktu z klientem, przyjmowania zamówień oraz serwowania dań.



Dzień 3:

Braliśmy udział w przygotowywaniu tradycyjnych potraw greckich. Uczyliśmy się nowych technik kulinarnych oraz estetycznego podawania dań. Na obsłudze doskonaliliśmy komunikację z gośćmi i pracę zespołową.

Dzień 4:

W ostatnim dniu praktyk, dzięki udziałowi w programie FERS, samodzielnie wykonywaliśmy prostsze zadania zarówno w kuchni, jak i na sali obsługi. Doskonaliliśmy organizację pracy, pracę pod presją czasu oraz profesjonalną obsługę klienta.

