

PRAKTIKAK ATZERRIAN ERASMUS+

2015-2016 / Martxo-Maiatza

Jatetxe Arloko Zerbitzuak - Servicios en Restauración			
Judith Mayo Vázquez	Fabriano (Italia)	Trattoria Marchegiana	http://www.trattoriamarchegiana.it/
Sukaldaritza eta Gastronomía - Cocina y Gastronomía			
Giovanna Mabel Condori Pari	Fabriano (Italia)	Trattoria Marchegiana	http://www.trattoriamarchegiana.it/
Sukalde-Zuzendaritza – Dirección de Cocina			
Ander Lapitz Castrillo	Kopenhage (Danimarka)	Geranium	http://www.geranium.dk/en/
Kerman Lapatza Flores	Sliema (Malta)	Saint James Hospital	http://www.stjameshospital.com/
Jon Ander Carlos Zumelzu	Florentzia (Italia)	Guido Guidi	http://www.guidoguidi.it/
Alazne Quintela Villanueva	Florentzia (Italia)	Ristorante I Bastioni di San Niccolò	http://www.ibastionidisanniccolo.it/
Alberto Cadiñanos Gaminde	Florentzia (Italia)	La Taverna	

Desde el curso 2007-2008, cien alumnos-as de segundo curso han realizado prácticas por tres meses en el extranjero.

En el curso actual son siete las personas que han conseguido una beca para tal fin. En la tabla se detallan los destinos y las empresas de prácticas asignadas.

Como veréis tenemos de todo: un restaurante de alta cocina, un catering de lujo, un hospital, restaurantes de cocina tradicional... Todos ellos resultan adecuados para prácticas, en todos hay qué aprender.

La beca Erasmus que les ha sido concedida les cubre los gastos de viaje, alojamiento, curso de idioma y parte de la manutención.

A continuación se recogen las valoraciones-comentarios realizados por los-las participantes.

2007-2008 ikasturtetik hona bigarren kurtsoko ehun ikaslek atzerrian hiru hilabeteko praktika aldia egiteko aukera izan dute.

Aurten zazpi pertsonak lortu dute Erasmus beka. Taulan zer herrialdetan eta enpresetan dauden agertzen da.

Ikusiko duzue denetarik daukagu: goi mailako sukaldaritza egiten duen jatetxe bat, luxuzko catering-a, ospitale bat, sukaldaritza tradizionala egiten dutenak... eta denak dira egokiak praktiketarako, denetan dago zer ikusi eta zer ikasi.

Egokitu zaien Erasmus bekari esker bidaia, ostatua, hizkuntza ikastaroa eta mantenuaren zati bat ordainduta dute.

Jarraian orain artean eurengandik jaso ditugun balorazioak agertzen dira.



ANDER / DANIMARKA

Ander se encuentra en el Geranium, que cuenta con tres estrellas Michelin. Los responsables del restaurante accedieron a colaborar con nosotros una vez les explicamos lo que queríamos y la verdad estamos muy agradecidos pues está siendo una experiencia única para Ander.



En estos momentos la cocina nórdica está en pleno auge y cuenta con varios restaurantes-chefs que están recibiendo los más destacados premios y distinciones en materia gastronómica.

Se han rescatado los productos tradicionales, locales y de temporada, muchos de ellos caídos prácticamente en el olvido y se ha hecho un trabajo importante en actualizar las elaboraciones a los gustos y preferencias actuales consiguiendo una cocina de nivel, saludable y sostenible. Por otro lado se ha realizado una labor interesante en el campo de la concienciación sobre los modelos productivos y la sostenibilidad.

<http://www.geranium.dk/en/>

Praktikak

«Astero 64 ordu sartzen ditut gutxienez. Oso gogorra da baina ohitzen hasi naiz».

“Praktika aldia egiteko jatetxe bikaina; ikasteko aukera ezin hobea”.



“Bi hilabete hauetan asko ikasi dut eta goi mailako jatetxe batean lan egiteko gai naizela ikusi dut. Azken hilabete honetan taldean gero eta barneratuagoa sentitu naiz eta ardura gehiagoko lanak eman dizkirate, ondorioz egunak azkarrago pasa zaizkit eta ordutegira hobeto moldatu naiz”.



Gomendioa

“Erasmus praktika aldia egin nahi dutenei gomendatuko nieke aldez aurretik etxetik ateratzea eta beste toki batzuetan Otik hastea, mentalki prestatuta egon ahal izateko. Askotan bakarrik sentituko zara edo ez duzu arazo batentzako irtenbiderik aurkituko eta hori gertatzen denean indartsu egon behar duzu amore ez emateko”.

Informazio Orria, 1. zbkia
2016-05-02



KERMAN / MALTA

Kerman ospitale bateko sukaldean ari da. laz goi mailako beste ikasle bat izan genuen, Alejandro García.

Biak bat datoz enpresa hau baloratzekoan. Toki aproposa eta ezin hobea jotzen dute praktiketarako eta hotel baten pareko sukaldaritza egiten dutela komentatu digute.

Prácticas

“Estoy encantado. Super bien. Del 1 al 10 un 12. El hospital es un sitio genial para prácticas. Son super majos. Es gente joven. Tengo buen horario, de 8:00 a 15:00, de lunes a viernes”.



“Hacen una comida muy rica con muchas especias y hierbas aromáticas. Parece más la cocina de un hotel que de un hospital”.



Erasmus+



gamarra
ostalaritza eskola • escuela de hostelería



“Profesionalmente es lo mejor que he hecho nunca”.

Nivel de vida

“La vida aquí es un poco cara a no ser que sepas moverte. He conocido a una persona que me está ayudando un montón”.



“No tengo ningún problema en comunicarme y entenderles”.

 **JON ANDER / ITALIA**

Jon Ander está en el catering Guido Guidi. Anteriormente han tenido alumnado de la escuela y la experiencia siempre ha sido positiva.

Si visitáis la web de la empresa veréis que realizan montajes espectaculares en marcos incomparables.

<http://www.guidoguidi.it/>

Alojamendua

“Etxebizitza egokia, lantokitik gertu, handia, atsegina eta gainera oso harrera ona egin digute. Bizilagunak ere oso jatorrak”.

Hiria

“Hiria ezin hobea, izugarri polita, oso gomendagarria”.

Praktikak

“Lanaren ikuspuntutik, exigentzi maila altua. Batzuetan lan bolumena dela eta adostutakoa baino ordu gehiago egiten ditut, baina onuragarria gertatzen zait”.

“Oro har, esperientzi atsegina eta gomendagarria”.

 **ALBERTO / ITALIA**

Ez dugu lehen aldia jatetxe honetan. Ikasle gehiago izan dituzte eta gauzak behar den moduan joan direnez berriro ere errepikatzea erabaki dugu.

Kasu honetan ez dugu web-orririk baina tripadvisor-en datozen aipamenak kontsultatzea gomendatu nahi nizueke.

Prácticas

“Disponemos de cuatro menús rápidos aparte de la carta y ahora los elaboro y emplato yo cuando al principio solo realizaba uno”.

“Me van alternando el horario entre la mañana y la tarde para aprender nuevas elaboraciones y platos”.

“A las mañanas hago el fondo, salsa de tomate, ragú y preelaboraciones de pescado y verdura. Y luego los platos de la carta: pastas, carne a la plancha...”.

“Estoy encantado con haber venido de prácticas a Florencia. En el restaurante me tratan estupendamente y estoy currando mucho. Muy contento en general”.





Erasmus+



gamarra
ostalaritza eskola • escuela de hostelería



ALAZNE / ITALIA

Alaznek hiria bertako baten eskutik ezagutzeko aukera izan du, florentziar baten lagun egin baita.

Kotxe-istripu bat izan du eta horren ondorioz zenbait arazo, baina zenbait proba egin ondoren, atsedenditxo bat mantenduta eta medikuen gomendioak jarraituz dena bere onera etorri da dagoeneko.

Lehen aldia dugu jatetxe honetan. Orain artean dena primeran doa eta hori eskertzekoa da.



<http://www.ibastionidisanniccolo.it/>

Alojamiento

“En el piso está todo genial, la casera es un encanto, nos trata como si fuésemos sus propios hijos y se interesa muchísimo por nosotros. Por lo que me han comentado otros compañeros de Erasmus hemos tenido mucha suerte, ya que ellos no tienen tanto espacio y comodidades

como nosotros. Lo único negativo es que la casa está un poco lejos del trabajo”.



Prácticas

“En el restaurante me tratan muy bien. Las tareas que desarrollo son muy simples, porque la oferta del restaurante también es muy sencilla. Aun así, estoy muy contenta”.



Nivel de vida

“Aquí todo es más caro, pero bueno, nos vamos acostumbrando”.



GIOVANNA / ITALIA

Giovanna eta Judith jatetxe eta pisu berean daude. Bien kasuan laskaneko beka dute, beraz ez dugu guk kudeatzen egonaldia.

Pisu batean 12 pertsona daude, erotzeko modukoa, baina oso ohikoa Erasmus egonaldietan. Egoera horrek nolabaiteko arazoak eta trabak suposatzen dizkie baina biak dute jarrera positiboa eta badakite egunerokoan sortzen diren arazotxoei aurre egiten.

<http://www.trattoriarmarchegiana.it/>

Informazio Orria, 1. zbkia
2016-05-02

Prácticas

“Estoy realizando tareas simples pero a medida que pasa el tiempo ya saco platos y emplato. Suelo picar verduras, rellenar los cuencos de pastelería, emplatar los antipasti...”.

Vida social-Idioma

“He hecho amigos en Fabriano que hablan español y me han ayudado a traducir la carta y sus preparaciones”.

“Aun no consigo hablar italiano. Debo seguir practicándolo”.

Ciudad

“La ciudad es pequeña y agradable. La gente es muy amable”.

Alojamiento

“La casa está a diez minutos del trabajo andando”.

“El alojamiento es muy pequeño para 12 personas. Falta un salón y una cocina normal, porque la eléctrica que tenemos es muy pequeña y tardamos en cocinar. Faltan ollas y utensilios. Tampoco tenemos tenderete así que cada uno se busca la vida al colocar las ropas. En cuanto a la limpieza todo bien. Vienen una vez a la semana y nos cambian las sábanas cada 15 días”.

 JUDITH / ITALIA

Prácticas

“Las tareas que realizo:

- 1- Al llegar barrer.
- 2- Rellenar los vasos con sobres de kétchup y mayonesa.
- 3- Rellenar los recipientes con azúcar.
- 4- Preparar la mesa para nuestra comida.
- 5- Colocar la mantelería.
- 6- Comer.
- 7- Hacer el servicio del pan, queso, bebidas, platos y realizar algún que otro café.

- 8- Desmontar y montar mesas cuando los clientes se van”.

Alojamiento

“Me gusta vivir en una casa con tanta gente ya que soy muy sociable pero la cocina es muy pequeña y no podemos comer todos juntos ya que aparte de que no hay fogones para todos, no tenemos una sala en la que entremos todos. Es una casa muy pequeña para tanta gente”.



ERASMUSEN ZAUDETENOI

Milesker denoi bidali dizkidazuen argazki eta balorazioengatik. Horietatik esanguratsuenak aukeratu ditut eta seguru nago zuen egonaldiaren nondik norakoak ezagutarazteko balioko dutela. Milesker baita ere zeuen jarrera baikorragatik. Hiru hilabete hauetan hamaika oztopo eta arazoei aurre egiten jakin duzuelako.

ERASMUSEN PARTE HARTZEKOTAN ZABILTZENOI

Seguruenik lehen kurtsoan zaudeten ikasle batek baino gehiagok zalantzak izango dituzue: Erasmus eskatu ala ez? Honekin gauzak zertxobait argitzea espero dut. Maiatzaren bukaeran eta ekainaren hasieran orain atzerrian daudenak itzultzen hasiko dira. Aukera ezin hobea duzue une hori eurekin hitz egiteko eta dituzuen kezka eta zalantza guztiak argitzeko, zer bileretan ahal dugun guztia kontatzen dizuegu baina benetako protagonisten iritzia da hemen garrantzizkoa, hau da, Giovanna, Judith, Alazne, Jon Ander, Alberto, Ander eta Kermanen iritzia eta kontakizunak alegia.

AL ALUMNADO ERASMUS

Muchas gracias a todas-os por las fotos y valoraciones que me habéis enviado. He elegido lo más representativo para dar una descripción lo más real posible de vuestras estancias. Muchas gracias también por la actitud positiva que habéis demostrado al hacer frente a los varios problemas y contratiempos que os han ido surgiendo en el transcurso de estos tres meses.

A LOS QUE QUEREIS IROS DE ERASMUS

Seguro que parte del alumnado de los primeros cursos está dubitativo sobre si irse o no de Erasmus. Espero que esto os haya servido para aclararos un poco más. En el transcurso de finales de mayo y principios de junio la gente irá volviendo de sus destinos. Ahí tenéis una oportunidad de oro para conocer de primera mano cómo les ha ido todo, pues si bien en las reuniones os tratamos de detallar los pormenores del programa lo mejor posible, no hay ninguna duda de que lo que realmente importa aquí es la opinión de los propios participantes, es decir, la opinión de Giovanna, Judith, Alazne, Jon Ander, Alberto, Ander y Kerman.