

## **ERASMUS+ 2015-1-CZ01-KA102-012917**

**Termín:** 7. 5. – 21. 5. 2016

**Místo pobytu:** Itálie, Gatteo Mare

**Praxe:**

- hotel Raffaello
- hotelová škola IAL Cesenatico

díky projektu Erasmus+ se již po páté mohlo 21 nejlepších žáků potravinářských oborů naší školy zúčastnit gastronomické stáže v Itálii. V hotelu probíhala praxe v kuchyni s kuchařem Leem, který nás naučil připravovat risotto, lasagne, strozzapreti i gnocchi. Přijeli za námi také cukrářští mistři pan Renato Zara a Antonio Lala a připravili pro nás kurzy italských dezertů a pečiva. V hotelové škole se nám věnoval pan Fabio. Naučil nás pravou italskou pizzu, těstoviny a omáčky, dezerty a různé druhy pokrmů z masa.

Ve volném čase jsme navštívili Cervii – město soli, Cesenatico – muzeum lodí, trhy ryb, ovoce a zeleniny, San Marino, zábavný park Itálie v miniatuře a Mirabilandia. Zajímavá byla také exkurze ve vinařských závodech Monsignore a ve městě Modena výroba balzamicového octa. Na konci stáže účastníci získali certifikáty a europasy. Byla to skvělá možnost profesního rozvoje potravinářských oborů.

(Mgr. Jitka Sedláčková a Mgr. Hana Manová)



















