

Miejsca praktyk

Dammmeisterei Zollbrücke Oderaue



Dammmeisterei składa się z dwóch pięknie odrestaurowanych VXIII wiecznych budynków zbudowanych w stylu pruskim.

Od 2010 roku w tym wyjątkowo pięknym lokalu mieści się restauracja. Przytulny, funkcjonalnie zaprojektowany taras zachęca młodych i starszych konsumentów, rowerzystów oraz wielbicieli regionalnej kuchni do odpoczynku i zabawy.











Nasi praktykanci

Patryk Zdunek

i Mateusz Poziomecki

4e

Jakub Wiśniewski

i Filip Oździński

3b

Mateusz Byszewski

i Bartosz Przyłucki 3c

Krzystian Puskarski

3d

Panoramarestaurant Carlsburg



„W naszym standardowym menu znajdziesz dania dostępne przez cały rok, a także oferujące sezonowe potrawy i nowości z naszej kuchni.

Rozmyślnie skondensowane menu oferuje jednak posiłki odpowiadające różnym gustom.

Spis potraw zmienia się regularnie i jest opracowany w rodzinnym gronie. Zawiera domowe dania gotowane na miejscu i łączące wykwintny smak i umiarkowaną cenę.”













Nasi praktykanci

*Magdalena Miszczuk
i Sylwia Niezabitowska 4e*

*Katarzyna Zielińska
i Adam Anioła 3c*

*Monika Adamczyk
i Marta Mataram 3d*

Randwirtschaft



„Otwarta kuchnia zapewnia wgląd w przygotowanie potraw, zaś menu nieustannie zaskakuje nowymi przysmakami.

Domowe, ręcznie przyrządzane potrawy łączą klasyczną niemiecką kuchnię z elementami obcych smaków, co zapewnia kulinarne niespodzianki.

Wykorzystujemy produkty regionalne i sezonowe, ale jednocześnie w nieszablonowy sposób sięgamy po inspirację do kuchni innych krajów. Tradycyjną i obcą kuchnię łączymy z dbałością o szczegóły wykonania.”



TRUDERWICHTIGE
RINDERROLLE MIT TOMATEN
DAS AUF KARTOFFELN UND
UND WEISSWEIN-ESTRAGON-STRUCC
DARZU KEINER BEKANNEN
ALS DESSERT
KEINER KAFFEE IN DAS
17.50

















Nasi praktykanci

Karolina Ćwiek

4c

Aleksandra

Matuszewska

i Sandra Ślesicka

4d

Anna Osia

i Paulina Karaluch

3a

*Karolina Pajęcka,
Katarzyna Szpindler
i Jakub Małkowski*

3b

*Bartłomiej Sobolewski
i Dominika Wargocka* *3c*

Czy warto było wziąć udział w projekcie?

Co zyskaliśmy?

Lista nabytych przez nas umiejętności i kompetencji zawodowych, językowych oraz społecznych jest imponująca.

Potrafimy:

- *stosować zasady racjonalnego żywienia,*
- *oceniać surowce, półprodukty i wyroby kulinarne,*
- *wykorzystywać surowce zgodnie z przeznaczeniem kulinarnym,*
- *dobierać je i przyprawiać,*
- *stosować właściwe techniki sporządzania potraw w zależności od rodzaju diety,*
- *przygotowywać śniadania i kolacje w formie bufetowej,*
- *przyrządzać i wykańczać potrawy, napoje i półprodukty kulinarne,*
- *sporządzać potrawy i napoje zaplanowane w danym dniu produkcyjnym z wykorzystaniem zakładowych receptur gastronomicznych.*

Umieemy:

- *komunikować się w języku niemieckim w zakresie niezbędnym do wykonywania zadań zawodowych,*
- *określać priorytety,*
- *zarządzać relacjami w zespole,*
- *przestrzegać zasad kultury i etyki,*
- *radzić sobie ze stresem oraz nowymi i trudnymi sytuacjami,*
- *pracować w zespole międzynarodowym,*
- *przestrzegać tajemnicy zawodowej oraz stosować indywidualne podejście do klienta.*

Jesteśmy:

- *otwarcia na zmiany,*
- *kreatywni,*
- *przewidujący i świadomi skutków podejmowanych działań,*
- *bardziej samodzielni i odpowiedzialni.*



Klasy 4





Klasy 3a i 3d





Klasa 3b





Klasa 3c



