



Spolufinancované z  
programu Európskej únie  
Erasmus+

# Sebastián Lacika

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

Projekt: Cestujeme za gastronomickými a kultúrnymi zážitkami

Termín mobility: 02.03.2020- 12.03.2020

Hostiteľská organizácia: Szerencsi SZC Tokaji Kereskedelmi és  
Idegenforgalmi Szakgimnáziuma,

Szakközépiskolája és Kollégiuma, Bodrogkeresztúri út 5., Tokaj,  
Magyarország

# 1. Deň

## názov pracoviska: Csarda Bonchidai

---

- Cesta z Nitry do Tokaja
- Ubytovanie na penzione
- Večera
- Oboznámenie sa s organizačnými pokynmi
- Školenie BOZP

## 2. Deň

- Prvý praxový deň
- O 8 ráno sme mali raňajky. Po raňajkách sme sa išli zoznámiť s pracoviskom na ktorom sme praxovali. To sme mali ešte taký voľnejší deň. Na odbornom výcviku sme prestierali stoly , podávali polievku host'om. Učili sme sa pripravovať cappucino.



## 3. deň

- Po príchode na odborný výcvik sme sa venovali prípravným prácam.
- Pán vrchný rozprával o víne a spôsoboch jeho podávania.
- Počas obedov sme pomáhali s vynášaním jedál host'om.
- Po odbornom výcviku sme mali prehliadku mesta Tokaj aj s výkladom pani sprievodkyne

## 4. deň

- Urobili sme prípravné práce. Zostavovali sme JL podľa maďarského vzoru.
- Počas obeda sme obsluhovali hostí
- Po odbornom výcviku sme mali prehliadku školy na ktorej prebiehala súťaž v servírovaní vína.

## 5. deň

- Prestierali sme pracovisko. Majster nám rozprával aké víno sa hodí k rôznym druhom mäsa aby sme ho vedeli správne ponúknuť

## 6. deň

- Po príchode na pracovisko sme pripravovali kávu zamestnancom.
- Prestierali sme akciu pre 80 hostí.



## 7. deň

---

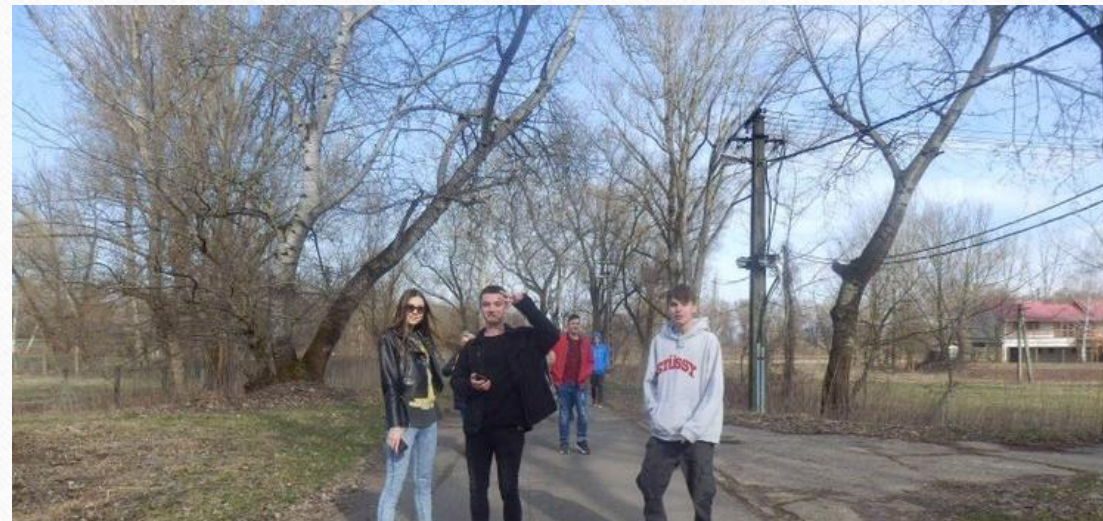
- Absolvovali sme výlet do Sáros pataku kde sme boli na prehliadke mesta, múzea ,knížnice a veľmi pekného Rakocziho hradu.
- Výlet bol veľmi záživný . Hrad bol vyzdobený rôznymi peknými ozdobami



## 8. deň

---

- Mali sme oddychový deň. Upratovali sme si izby
- Popoludní sme mali spoločnú prechádzku popri rieke Tisza
- Z tokajskej gastronomickej školy prišli na penzion pogratulovať ženám k MDŽ



## 9. Deň

---

- Po prestretí celého rajona nám pán majster ukázal šesť tanierový spôsob nosenia plytkých tanierov, debarasovanie hlbokých tanierov a spôsob podávania polievok.

## 10. deň

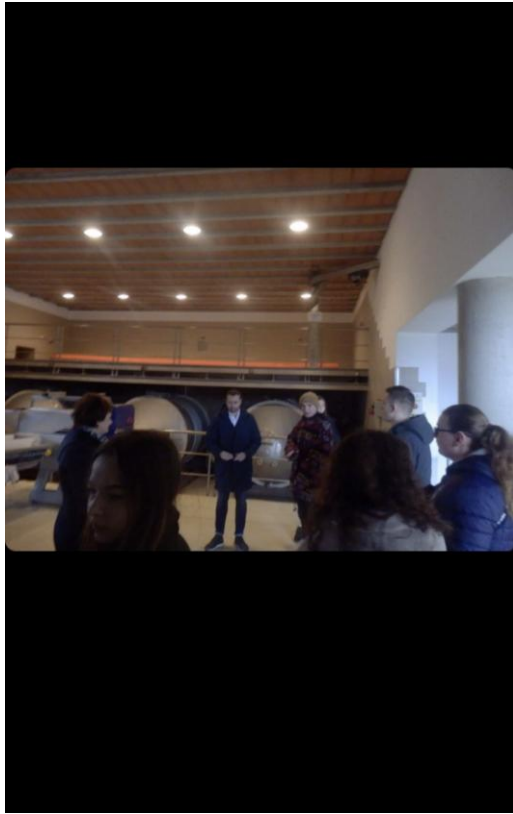
---

- Na odbornom výcviku sme sa naučili správne otvárať a podávať biele víno.
- Po odbornom výcviku sme absolvovali prehliadku vinohradov a vínnej pivnice
- Naučili nás ako správne degustovať víno



# 11. deň

---



- Naučili sme sa podávať Tokajské sudové víno , ich odrody , druhy a aké poháre sú vhodné na podávanie sudového vína
- Spôsob výroby sudového vína Aszu
- Prehliadka vínnej pivnice Patricius

# Výlety

---



- 
- Táto skúsenosť ísť do Tokaja mi dala veľmi veľa či už po teoretickej alebo praktickej stránke. Zoznámil som sa so super kolektívom na odbornom výcviku. Všetci ľudia tam boli strašne milý a ochotný.
  
  - Každý nemá takúto možnosť a som rád že som ja som tu možnosť mal

