



PROGRAMME ERASMUS PLUS

**Професионална гимназия по ресторантьорство, търговия и обслужване – гр. Плевен
„Кулинарното предизвикателство на Италия - традиции, креативност и иновации“**

Duration: **2 weeks/ 2 седмици (20.06.2021-04.07.2021)**

Number of participants: **16 ученика** Направление: **Кетъринг и готвач**

PROGRAMME/ ПРОГРАМА	
Ден 1 Неделя	Пристигане на групата и трансфер до мястото на настаняване. Частен автобус ще чака групата и ще ги закара до мястото на настаняване.
Ден 2 Понеделник	9:00 – 10:00 Среща със служителите на SISTEMA TURISMO <ul style="list-style-type: none">• Къде: Офисът на Sistema Turismo• С кого: Karagkouni Vasiliki (Карагуни Василики)– Координатор на групите.• Какво: Среща за добре дошли и представяне на програмата. Начален пакет документи (туристическа информация, ръководство за новодошли...) ще бъде даден на участниците. 10:00 - 12:00 Визита на центъра на Римини (Турорът ще покаже на участниците града, културните забележителности, библиотеки, информационни центрове, болница, аптеки, поща, банки, транспортни средства и др.) и представяне на участниците в компанията. Турорът на Sistema Turismo ще заведе учениците в компанията, ще им покаже местния транспорт, с който се стига и ще представи ученикът на турсора в компанията. 13:00 – 19:00 Практика в компанията. Теми за деня: Запознаване с правилата за безопасност при работа. Запознаване с националната италианската кухня и най-често използваните продукти. Запознаване с оборудването и подредбата на работното място.
Ден 3 Вторник	10:00 – 13:00 Практика в компанията. 16:00 – 19:00 Практика в компанията. Теми за деня: Участие в подготвителните дейности в кухнята, подготовка на продуктите за приготвянето на ястия (заготовки). Участие в приготвянето на супи – Минестроне (гъста супа с много зеленчуци), световноизвестната италианска супа. Запознаване с дресинги за салати и техните съставки. Участие в приготвянето на винегрети и майонезени сосове. Сладки сосове, приготвяне и приложение.
Ден 4 Сряда	10:00 – 13:00 Практика в компанията. 16:00 – 19:00 Практика в компанията.

	<p>Теми за деня: Участие в приготвянето на различни видове бускети използвани като топло или студено предястие. Балсамов оцет (В продължение на векове се е произвеждал само в градовете от региона) – как се приготвя, кога и за какво се използва? Сирене пармезан (Parmigiano Reggiano – световноизвестен продукт, който се произвежда в градовете от регион Емилия Романя, в който се намира и Римини).</p>
Ден 5 Четвъртък	<p>10:00 – 13:00 Практика в компаниите. 16:00 – 19:00 Практика в компаниите. Теми за деня: Участие в приготвянето на различни видове паста – яйчена паста (основната паста на Севера), тортелини, лазаня, талятели, гарганели. Участие в приготвянето на основни безместни ястия – използване на аспержи, патладжани, ангинари, тиквички, домати, чушки. Запознаване с типични подправки използвани в италианската кухня - магданоз, риган (подобен на майорана), градински чай, босилек, розмарин, резене.</p>
Ден 6 Петък	<p>10:00 – 13:00 Практика в компаниите. 16:00 – 19:00 Практика в компаниите. Участие в приготвянето на основни ястия с месо - телешко месо, най-предпочитано в италианската кухня. Участие в приготвянето на ястия от риба и морски дарове, основни съставки на Средиземноморската кухня.</p>
Ден 7 Събота	Културна визита I:Посещение на Сан Марино.
Ден 8 Неделя	СВОБОДНО ВРЕМЕ
Ден 9 Понеделник	<p>10:00 – 13:00 Практика в компаниите. 16:00 – 19:00 Практика в компаниите. Теми за деня: Ястия с ориз, ризото – типично ястие за северна Италия (Римини се намира в Северна Италия). Участие в оформянето и аранжирането на ястията.</p>
Ден 10 Вторник	<p>10:00 – 13:00 Практика в компаниите. 16:00 – 19:00 Практика в компаниите. Теми за деня: Запознаване с качеството и стандартите в областта на обслужването в Италия. Предварителна подготовка на търговска зала за хранене. Зареждане на маси – бюфет за закуска, обяд и вечеря. Отсервиране. Обслужване на клиентите на бара. Работа с различни видове вина. Запознаване с характерни за района вина и</p>

	технологията на получаването им.
Ден 11 Сряда	10:00 – 13:00 Практика в компаниите. 16:00 – 19:00 Практика в компаниите. Теми за деня: Участие при приготвяне на кафе. Приготвяне на напитки с кафе. Фрапиране. Обслужване на клиенти за закуска, обяд и вечеря и отсервиране. Техники при сервиране на храна. Запознаване с нови форми на обслужване в ресторанта. Приемане на резервации за места в ресторанта и бара и действия в случай на анулирането им.
Ден 12 Четвъртък	10:00 – 13:00 Практика в компаниите. 16:00 – 19:00 Практика в компаниите. Теми за деня: Индивидуална работа с клиенти. Работа при масата на госта – транжиране, филетиране, мариноване, фламбиране, поднасяне на сирене. Сервиране на бутилирани напитки - бели и червени вина и др. Презентиране на вино, декантиране и наливане.
Ден 13 Петък	9:00 – 12:00 Практика в компаниите. 13:00 – 16:00 Практика в компаниите. Теми за деня: Придобиване на основни познания за предлаганите алкохолни напитки - начин на производство, съдържание на алкохол и захар, вкус и цвят, познания за видовете бира и вино. Запознаване с оптималните температури за сервиране и консумация на предлаганите напитки. 17:00 – 18:00 Изготвяне на доклад за придобитите познания и умения. 18:00 Среща в офиса на Sistema Turismo за Крайна оценка <ul style="list-style-type: none"> ○ Крайна оценка от учениците за целия придобит опит – всеки ученик попълва въпросник ○ Крайна оценка от компанията за ученика – компанията попълва въпросник за оценка на всеки ученик ○ Раздаване на сертификати за участието – сертификат за Стаж, който изработва Sistema Turismo и сертификат Europass.
Ден 14 Събота	Отпътуване на групата Sistema Turismo ще организира трансфера от мястото на настаняване до летището.

NOTE: The programme can suffer last-minute modifications. All changes will be duly communicated to the group.



ЗАБЕЛЕЖКА: Програмата може да претърпи промени в последния момент. Всички промени ще бъдат своевременно съобщени на групата.

Work placement companies/ Работни места за провеждане на практика

Ceccarini Hotels

<http://www.ceccarinihotels.com/>

Hotel Bengasi

Viale Bengasi, 18
47900 RIMINI

Number of students: 2

Hotel Jolie

Viale Tripoli, 197
47921 Rimini

Tutor: Maurizio Ceccarini

Number of students: 2

Hotel Rosa Bianca

Viale Tripoli, 195
47921 Rimini

Tutor : Maurizio Ceccarini

www.ceccarinihotels.com

Number of students: 2

Hotel Genty di Biotti Graziano

Viale Regina Elena, 143 b
47921 Rimini

Tutor: Andrea Biotti

www.hotelgenty.com

Number of students: 2

Ristorante Pizzeria Auriga srl

Viale Regina Margherita 143, 47924 Rimini (RN)

Tutor: Semprini Veniero

Number of students: 2

Ristorante Club Nautico

Piazzale Boscovich 12, 47900 Rimini RN

Tutor: Daniele Guidi

www.ristoranteclubnautico.it

Number of students: 2

La Marianna di Osteria del Borgo sas

Via Tiberio 19, 47921 Rimini (RN)

Tutor : Enrica Mancini

www.trattorialamarianna.it

Number of students: 2

Osteria del Borgo sas

Via Forsieri 12

47921 Rimini (RN)

Tutor: Mirko Monari

www.osteriadeborg.it

Number of students: 1

Ristorante dallo Zio

Via Santa Chiara 16

47921 Rimini (RN)

Tutor: Giuliano Canzan

www.ristorantedallozio.it

Sistema Turismo s.r.l. - Via Soardi, 18 - 47921 Rimini - Italy - Tel. +39 0541 22282 - Fax. +39 0541 718561
Administration Office - Viale Vincenzo Verrastro, 17/A-E - 85100 Potenza - Italy - Tel. +39 0971 51794 - Fax. +39 0971 440642
email sistematurismo@sistematurismo.it - web www.sistematurismo.it

Facebook: www.facebook.com/sistematurismo Twitter: www.twitter.com/sistematurismo



Sistema Turismo s.r.l. - Via Soardi, 18 - 47921 Rimini - Italy - Tel. +39 0541 22282 - Fax. +39 0541 718561
Administration Office - Viale Vincenzo Verrastro, 17/A-E - 85100 Potenza - Italy - Tel. +39 0971 51794 - Fax. +39 0971 440642
email sistematurismo@sistematurismo.it - web www.sistematurismo.it
Facebook: www.facebook.com/sistematurismo Twitter: www.twitter.com/sistematurismo