



W Hiszpanii na praktyce w restauracji wykonywaliśmy najciekawsze i najpiękniejsze dania, które widziałam w moim życiu. Próbowaliśmy wykonywać je perfekcyjnie ale nasze doświadczenie nie mogło równać się w wieloma latami doświadczeń znakomitych kucharzy. Na kuchni były wzloty i upadki, ale charyzma i dobre nastawienie pracowników potrafiło przekonać człowieka do pracy .

Na tych praktykach zrozumiałam, że zawód kucharza musi być naszą pasją a nie tylko pracą do, której chodzimy by zarobić pieniądze na życie i potrzebne wydatki. W restauracji, która przyjęła mnie na praktykę zdobyłam doświadczenie, które pomoże mi w realizacji moich planów związanych z gotowaniem. Jestem wdzięczna za mile spędzony miesiąc. Był on pełen wrażeń i emocji towarzyszącym podczas pracy jak i po jej zakończeniu.



Dzięki temu wyjazdowi poznałam miłych i pogodnych ludzi, którzy ciężką pracą potrafili osiągnąć wszystko i spełnić swoje marzenia. W Hiszpanii próbowałam nowych potraw, które w naszym kraju są niedostępne, albo po prostu za drogie. Nie ominęło mnie też spotkanie z tutejszymi owocami morza. Było to moje najlepsze doświadczenie, ponieważ nigdy w życiu nie miałam takiej możliwości. Było to bardzo szokujące gdy okazało się że one do lokalu przyjechały żywe i trzeba było je poddać obróbce cieplnej. W moim zakładzie nie miałam problemu by poznać i trochę przywiązać się do ludzi, z którymi pracowałam.