

Podsumowano włoskie praktyki



(14 czerwca) Kilkudziesięciu uczniów, którzy odbywali praktyki we Włoszech, wzięło udział w podsumowaniu wyjazdu. Klasa gastronomiczna na tę okazję przygotowała specjalne włoskie dania, które nauczyła się przyrządzać podczas pobytu w słonecznej Italii.

W Zespole Szkół Zawodowych nr 1 i II LO we Włodawie kulinarnie podsumowano niedawno zakończone praktyki uczniowskie w północnych Włoszech. Wśród obecnych, poza gronem pedagogicznym i dyrektorem, był również starosta Andrzej Romańczuk. Spotkanie było okazją do podziękowań za trud i odwagę, bowiem wyjazdy za każdym razem są dobrowolne.

- To mnie cieszy, że młodzież każdorazowo z praktyk zagranicznych wraca zadowolona i z nowymi umiejętnościami - mówi starosta. - Pamiętam, gdy po raz pierwszy przed kilku laty zaproponowałem obecnemu dyrektorowi tego typu formę doskonalenia zawodowego i jak był on pełen wątpliwości. Teraz jednak widać wyraźnie, że Modrzak otwiera się na Europę coraz szerzej i kolejny już kraj, po Grecji i Włoszech, będzie miejscem praktyk uczniowskich.

Starosta nie zdradził jednak czy to będzie Hiszpania, Portugalia czy być Francja.

Po wystąpieniach był czas na wręczenie certyfikatów odbytych praktyk oraz skosztowanie włoskich potraw, specjalnie na ten dzień przygotowanych przez młodych kucharzy pod nadzorem swoich opiekunów. Najbardziej smakowała pizza i lazania, choć nie brakowało typowo włoskich makaronów, jak: ravioli czy tagliatelle. (p)

