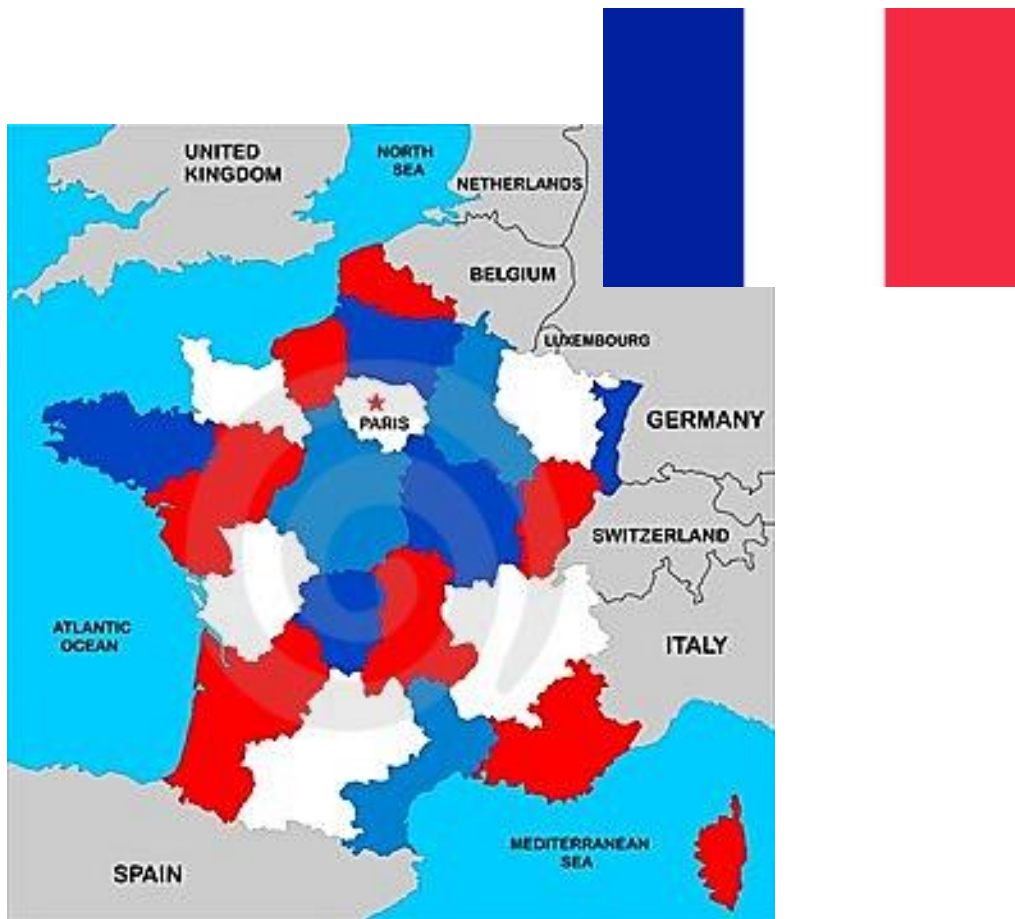


Francúzsko



Základné geografické údaje

- Ⓢ Hlavné mesto: Paríž
- Ⓢ Štátne zriadenie: republika
- Ⓢ Úradný jazyk: francúzština
- Ⓢ Populácia: 54 miliónov obyvateľov
- Ⓢ Mena: euro (€)

Povrch krajiny

- Ⓢ Pohoria: Alpy, Vogézy
- Ⓢ Nížiny: Parížska panva, Severofrancúzska a Akvitánska panva

Najzaujímavejšie miesta

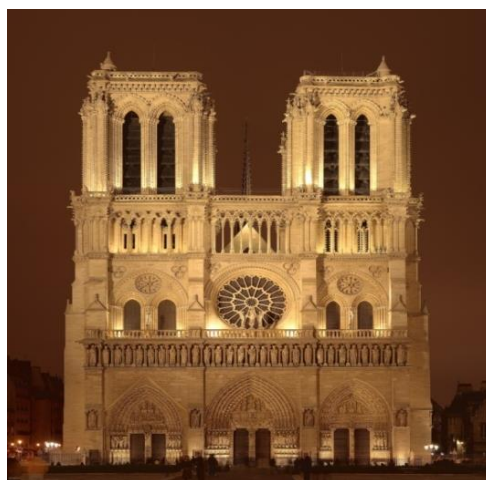
Vitazný oblúk nechal postaviť Napoleon Bonaparte. Je 50 m vysoký, 45 m dlhý a 22 m široký.



Eifelova veža je najvyššou stavbou v Paríži. Navštívilo ju viac ako 243 000 000 turistov.



Notre Dame je rímskokatolícky katedrálny chrám postavený v gotickom štýle.



Marseille je najväčší prístav vo Francúzsku a jeden z najdôležitejších v Stredozemnom mori. V meste sa nachádzajú univerzity, metro a v jeho blízkosti letisko.

Zámok **Versailles** je jedným z najväčších palácov Európy a je považovaný za vrchol zámockej architektúry v Európe.



Louvre je palácový komplex a bývalé sídlo francúzskych kráľov, situovaný v centre Paríža.

Korzika

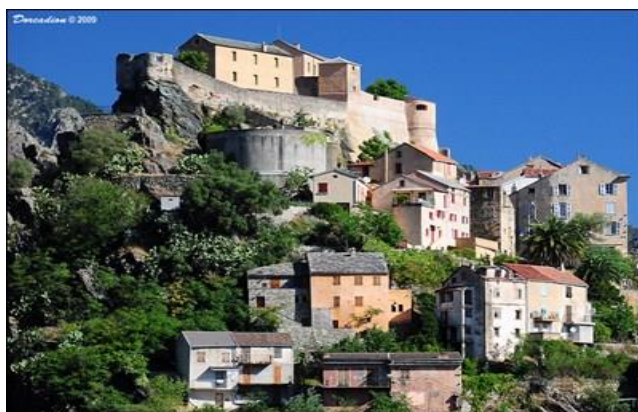
- Ⓢ Hlavné mesto je Ajaccio, Bastia.
- Ⓢ Korzika má prevažne hornatý povrch. Nížiny a kotliny sa tu nenachádzajú vôbec. Najvyššie pohoria sú Haut Asco, Monte Cinto.
- Ⓢ Korzičania nie sú gurmáni. Dávajú prednosť jednoduchej, výdatnej, pikantnej a veľmi chutnej domácej kuchyni. Hlavným jedlom dňa je večera, ktorá pozostáva z troch chodov. Počas dňa sa *menu* hlavne v lete redukuje na jedno jedlo a kúsok syra alebo dezert.

Bonifacio – je romantická pevnosť vystavaná na vápencových útesoch 60 až 80 metrov nad azúrovým morom.



Ajaccio – je hlavné mesto, v ktorom je ukrytých niekoľko zaujímavostí, napríklad trh a obchod s mandľami Maison Amande.

Corte – je väčšie vnútrozemské mesto s korzickým hradom a moderným múzeom.



Bastia – je prístav bez typickej architektúry a najväčšie mesto Korziky.

Porto-Vecchio – mesto na juhovýchodnom cípe ostrova s prezývkou korzické Saint-Tropez je predražené, navoňané, ale s príjemnou atmosférou.



Gastronómia a miestne špeciality

- © Francúzska kuchyňa je vo svete preslávená svojou originalitou, vysokou úrovňou prípravy a servírovania jedál, pestrosťou zloženia jedálneho lístka i estetickým vzhľadom a chuťovými vlastnosťami pripravených pokrmov.
- © Francúzsku kuchyňu možno označiť ako kuchyňu majstrov, dokonca umelcov - konzumentov, pri súčasnom plnom rešpektovaní zásad zdravého stravovania.
- © Pre francúzsku gastronómiu sú typické francúzske vína a rôzne syry, ako *Fromages à croûte fleurie* – syr s bielou plesňou na povrchu a *Fromages à croûte lavée* – mäkký syr s omývanou kôrou.



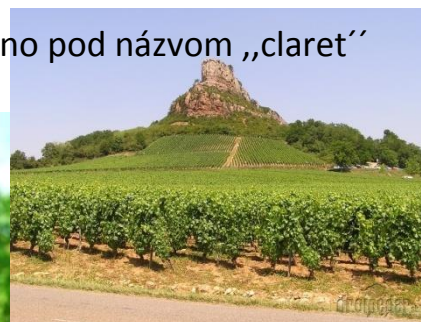
© **Vinohradnícke oblasti:**

Bordeaux – najrozsiahlejšia vinica vo Francúzsku vyrába víno pod názvom „claret“

Alsace – vyrába prevažne biele vína (90%)

Beaujolais – vyrába červené víno

Champagne – vyrába šumivé vína



© **Špeciality:**



Námornické mušle



Slimáky s cesnakovým maslom



Kalamáre

Charakteristika hotelových zariadení

Žiaci vykonávajú prax v hotelových zariadeniach rodinného typu, prípadne v kempingoch. Ak sú žiaci umiestnení v hotelových zariadeniach na pobreží, majú na starosti servis na terasách.

Pracovné pozície

Žiaci majú možnosť vykonávať prax v týchto pozíciách:

☉ **Čašník, servírka** – ich náplňou je príprava pracoviska pred začatím servisu, privítanie a usadenie hostí k stolu, vybavenie objednávky, príprava nápojov, príprava príručného vozíka, otváranie vín, vynášanie jedál, debarasovanie inventára, vystavenie účtu a upratovanie pracoviska po skončení servisu.



☉ **Kuchár** – náplň praxe závisí od typu reštauračného zariadenia. Niektorí štážisti sa zameriavajú na prípravu šalátov, dezertov alebo predjedál, iní na studenú či teplú kuchyňu. Pri pomocných prácach čistia a krájajú zeleninu. Na záver čistia kuchyňu a pripravujú objednávky na druhý deň.

☉ **Barman** – náplňou práce barmana je príprava baru pred začatím prevádzky, pulírovanie inventára, príprava nápojov, obsluha, vyúčtovanie a konečné úpravy v bare.



Ⓢ **Recepčná** – na túto pozíciu je potrebná dobrá znalosť nielen francúzskeho jazyka, ale aj druhého cudzieho jazyka, predovšetkým anglického. Samozrejmosťou je schopnosť pracovať s počítačom a komunikovať s ubytovanými klientmi. Hlavnou náplňou práce recepcnej je ubytovanie hostí, vybavovanie telefonických hovorov a požiadaviek hostí, zaznamenávanie odkazov, ako aj sprevádzanie hostí po ubytovacích priestoroch.



Pracovná doba pre všetky pozície je 8 hodín + nadčasy podľa potreby, ktoré sú finančne zvýhodnené.

Ubytovanie žiakov

- Ⓢ Žiaci sú ubytovaní v bungalovoch, chatkách s kompletným vybavením (toaletné zariadenie, kuchyňa), prípadne v ubytovni alebo v malých domčekoch.
- Ⓢ K dispozícii sú sanitárne zariadenia s práčkami a sušičkami (je potrebné vypýtať si žetóny a pracie prostriedky).
- Ⓢ Ubytovanie je poskytované a hradené zamestnávateľom.
- Ⓢ Postelňa bielizeň a uteráky sú zabezpečované hotelom.



Stravovanie

- Ⓢ Je zabezpečené 3-krát denne spoločne s ostatnými zamestnancami hotelového zariadenia.
- Ⓢ Niektorí patróni navyše zabezpečujú aj potrebné nákupy pre stážistov.
- Ⓢ Je hradené zamestnávateľom.
- Ⓢ V blízkosti sú často potraviny.

Aktivity vo voľnom čase

- Ⓞ Relax na pláži, opaľovanie
- Ⓞ Bazén, tenisové kurty, bicykle
- Ⓞ Niektorí žiaci mali k dispozícii auto, ktorým sa mohli prepravovať po okolí
- Ⓞ Turistika, výlety organizované aj zo strany patróna



Názory žiakov na zahraničnú odbornú prax

Kristína, Hôtel chez Charles, Korzika: „Najskôr mi bolo ľúto, že celé leto strávim pracovne, ale nakoniec môžem ohodnotiť celú prax pozitívne. Nielenže som sa zdokonalila vo francúzskom jazyku, ale pohybovala som sa v profesionálnom gastronomickom prostredí a osvojila som si profesionálne zručnosti. Myslím si, že mi to v budúcnosti pomôže nájsť si dobré zamestnanie. Rada by som využila ešte možnosť vrátiť sa tam aj na budúci rok.“

Dominika, Sarl Perla di mare, Korzika: „Ja osobne som bola spokojná. Strávila som 3 mesiace v krásnom, pre nás exotickom prostredí pri mori, zdokonalila som sa vo francúzštine, nadviazala som nové priateľstvá.“

Martin, L'auberge du choucas, Francúzsko: „Veľká skúsenosť, ktorá ma naučila postarať a spoliehať sa sám na seba. Naučil som sa väčšej orientácii. Zdokonalil som sa v jazyku, čo je pre mňa najdôležitejšie. Získal som veľkú zručnosť a istotu v obsluhu. Spoznal som inú mentalitu ľudí a ich spôsob stravovania.“

Ivana, La reconce, Francúzsko: „Môj názor na zahraničnú prax je taký, že je to asi najlepšia škola života pre mladých ľudí. Zariadenie, v ktorom som strávila tri mesiace, odporúčam aj pre ďalších študentov.“

Martina, Camping Lac de la Liez, Francúzsko: „Kladná je väčšina mojich pocitov z prežitej stáže. Tento rok som bola na tom istom mieste už po druhý krát a vrátila som sa tam aj vďaka dobrej skúsenosti z minulého roka a ústretovosti patróna.“

Jana, Hôtel San Pellegrino, Korzika: „Celú prax hodnotím veľmi pozitívne, za najväčší prínos považujem zlepšenú slovnú zásobu z francúzštiny. Mala som sa naozaj veľmi dobre, pre mňa to bolo spojenie príjemného s užitočným. Rada by som sa tam vrátila aj na budúci rok, ak by to bolo možné.“

Ľudmila, Camping Ranc Daraine, Francúzsko: „Vzťahy medzi nami a Francúzmi boli veľmi dobré. Celý kemping bol jeden veľký klad – veľa možností zabaviť sa, zoznámiť sa s novými ľuďmi, spoznať kultúru, zvyky a tradície, inú mentalitu. Rozdelenie a vykonávanie práce bolo na vysokej úrovni.“

Katarína, Camping Lac de la Liez, Francúzsko: „Moju stáž hodnotím veľmi dobre. Spoznala som nových a mladých ľudí, s ktorými mám veľmi dobré vzťahy a s ktorými som stále v kontakte. Ľudia v kempingu mi prirástli k srdcu a mám ich veľmi rada. Zdokonalila som sa v cudzom jazyku a osamostatnila. Ďakujem.“

