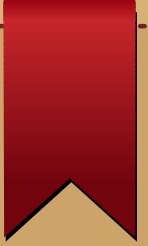


La Parrusseta



Informacje ogólne



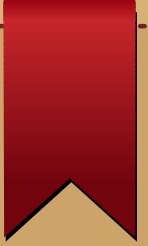
„La Parrusetta” jest to mały zakład gastronomiczny, specjalizujący się w potrawach smażonych we frytownicy. Znajduje się on przy ulicy Dels Tomasos, nr. 4 Valencia. Pracują tam bardzo mili ludzie, którzy potrafią nauczyć wielu przydatnych rzeczy. Atmosfera jest tam przyjazna i przy pracy szef kuchni śpiewa lub tańczy i wszyscy pracownicy z nim. Praca jest dwuzmianowa. Przed południem od 10 do 13 lub od 11 do 13 robione są zakupy oraz robimy półprodukty na później. Po południu otwierana jest restauracja, która jest czynna od 17:00 do późna, nawet do 3, często pracuje się tam do ostatniego klienta.



Moje stanowisko pracy



Opis



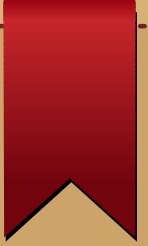
Mimo że w kuchni było mało miejsca, nie przeszkadzało nam to w pracy. Zawsze mieliśmy pod ręką potrzebny sprzęt. Produkty również mieliśmy blisko, bo jak coś potrzebowaliśmy to wszystko było w tym samym pomieszczeniu, w lodówkach, które mieliśmy cały czas obok siebie.



Restauracja



Opis



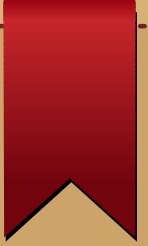
Sala konsumencka była niewielka, ale mimo to mieściło się tam wiele osób, stoliki były dwu lub czteroosobowe, lecz niekiedy musieliśmy stoliki łączyć, np. kiedy potrzebowaliśmy stół dla 10 osób. Stoliki były codziennie na nowo nakrywane dla gości, chyba że klient wcześniejszego dnia po prostu nie przyszedł i zostało dla niego wczorajsze miejsce.



Bar



Opis



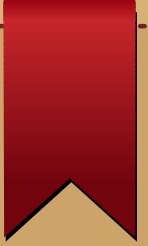
Był standardowej wielkości barem, który zawierał wszystkie najpotrzebniejsze dla kelnerów rzeczy takie jak, np. kieliszki na wino, schłodzone napoje, sztucce i wiele innych. Przy barze często spędzaliśmy wolny czas, np. na rozmowę lub jedzenie kolacji.



Czas wolny



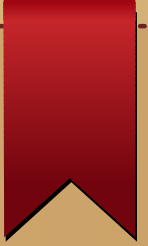
Opis



W wolnym czasie, czyli jak odpoczywaliśmy przed kolejną falą klientów lub jeszcze przed pierwszymi klientami, robiliśmy sobie zdjęcia, rozmawialiśmy, jedliśmy obiad lub kolacje albo jakiś deser oraz po prostu siedzieliśmy i czekaliśmy.



Koniec



Prezentację przygotował: Szymon Janas

