



Staż zawodowy w Wiedniu.

Uczniowie naszej szkoły przebywający aktualnie w Wiedniu tak jak reszta uczestników projektu Erasmus+ za niedługo kończą swoją przygodę. W tym roku pierwszy raz uczestnikami są technicy fotografii i multimediiów, ale oczywiście oprócz nich mamy także dwie osoby z profilu gastronomicznego.

W trzecim tygodniu, fotografowie zmienili swoje miejsce pracy. Znajduje się teraz ono bliżej hostelu, w którym mieszkają, z czego bardzo są zadowoleni. Pozostaną tam do końca stażu. Osoby z profilu fotograficznego na swoich praktykach robią zdjęcia miasta oraz piszą artykuły na temat swoich projektów, oczywiście w języku angielskim, który cały czas doskonalią. Edytują zdjęcia, tworzą liczne kolaże, pracują w programach graficznych. Nie zawsze jest tak, że siedzą cały dzień przy pisaniu artykułów, czasem biegają po mieście w poszukiwaniu inspiracji do pracy. W piątek organizują mini przyjęcie, na którym Paulina i Malwina będą przygotowywać pierogi, pizze oraz wiele innych pysznych potraw. To kulinarne wydarzenie będzie miłym zwieńczeniem pobytu w Wiedniu a towarzystwo na nim będzie międzynarodowe. Jean (mentor) zaprosił na to przyjęcie swoich przyjaciół, z różnych zakątków świata.

Poniżej kilka linków do ich prac:

Justyna Witwicka; Opis wizyty na pokazie nowej kolekcji w sklepie z eko odzieżą:

<https://steemit.com/fashion/@covermaker/how-green-is-your-shirt>

Paulina Czubak; Zdjęcia i opis graffiti które znajdują się przy Kanale Dunaju i porównanie ich do polskich: <https://steemit.com/photography/@ideamachine/street-art>

Malwina Urbanek; Opis wizyty w Muzeum Sztuki Współczesnej:

<https://steemit.com/museum/@inyoursteem/viennese-museums>

Justyna Faluta; Opis naszego nowego miejsca pracy i tego co robiliśmy tamtego dnia:

<https://steemit.com/life/@globalschool/new-working-place-and-plans-for-today>

Monika Koprowska; Opis i edycja zdjęć jej autorstwa:

<https://steemit.com/photography/@globalschool/my-photos>

Kucharze natomiast nieustannie doskonalią swoje umiejętności zawodowe.

Michał odbywa swój staż we włoskiej restauracji Sale e Pepe. Nasz pracowity kucharz robi pyszną pizzę, desery, pastę oraz jak to wszystko ładnie i poprawnie zaserwować. Codziennie wieczorem częstował wszystkich w hostelu zrobioną przez siebie pizzą. Restauracja Michała przygotowuje również lunch boxy, które uczestnicy dostają na czas, gdy są na praktykach.

Karolina odbywa staż w restauracji Das Bacher, której właścicielem jest Węgier. Restauracja specjalizuje się w daniach kuchni austriackiej, Karolina codziennie dzielnie zmagają się z nowymi wyzwaniami kulinarnymi. Jej specjalnością stały się zapiekane ziemniaki krojone w łódeczki.

Praktyki przebiegają w miłej atmosferze, ale nie samą pracą człowiek żyje. Regularnie odwiedzają wystawy i galerie sztuki. Duże wrażenie zrobiła na wszystkich wystawa „WOW! The Heidi Horten Collection“ oraz obrazy Keith Haringa - amerykańskiego artysty współczesnego tworzącego w nurtach pop-art i street art.