



Az Európai Unió
támogatásával



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636

ÍRORSZÁGI MUNKANAPLÓ

WORKSHEET IRELAND

Szakmai látogatás Job shadowing for VET professionals



KÓNYA ANDRÁS

07.04.2024-12.04.2024

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Az Európai Unió
támogatásával



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636

**MISKOLCI SZC SZENTPÁLI ISTVÁN KERESKEDELMI ÉS VENDÉGLÁTÓ
TECHNIKUM ÉS SZAKKÉPZŐ ISKOLA**

***VOCATIONAL TRAINING CENTER OF MISKOLC, ISTVÁN SZENTPÁLI
TECHNICAL AND VOCATIONAL SCHOOL OF CATERING AND TRADE***

ÍRORSZÁGI MUNKANAPLÓ/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	07.04.2024 5.30-19.00
Helyszín <i>Place</i>	Miskolc-Budapest-Shannon-Tralee <i>Miskolc-Budapest-Shannon-Tralee</i>
Tevékenység <i>Activities</i>	Utazás:Miskolc-Budapest-Shannon-Tralee Bejelentkezés az Ashe Hotelbe Városnézés Tralee belvárosában Találkozás és megbeszélés Mary Rose Stafforddal az MTU Tralee rektorával <i>Transfer from Miskolc to Budapest Budapest-Shannon Car transfer to Tralee Check in at the Ashe Hotel Guided sight seeing in Tralee Meeting and discussion with Mary Rose Stafford (Head of School in MTU Tralee)</i>
Megjegyzés <i>Remarks</i>	Reggel 5:30-kor indultunk Miskolcra transzferrel a Liszt Ferenc repülőtérre. A gépünk 10:15-kor indult Budapestre Shannonba. Mikor megérkeztünk TJ várt minket, aki kocsival elvitt minket az Ashe hotelbe. A szobák elfoglalása után egy közös városnéző túrát tettünk Tralee városában. Az esti meetinget Mary Rose-zal töltöttük. Sok mindent megismertünk az Ír iskolarendszerről. Számomra a legérdekesebb az iskola és a gyakorlati képzőhelyek kapcsolata volt. Tetszett, hogy a gyakorlati helyek milyen szoros kapcsolatot tartanak az iskolával. Hiszen közös érdekük a tanulók fejlődésének nyomon követése. Azonnali visszajelzésekkel kommunikálnak a tanuló eredményeiről, így a lemorzsolódás lehetőségét tudják csökkenteni. A duális partnerekkel való szoros kapcsolattartás segíti a diákok integrációját a munka világába. A tanulói lemorzsolódás itt is nagy probléma. A diákok nehezen épülnek be a gazdaságba. A szolgáltatóiparban kevesen szeretnének dolgozni, így pályaaorientációs programokat szerveznek, a vendéglátóipari szakmák népszerűsítésére.

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Az Európai Unió
támogatásával



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636



We left Miskolc at 5:30 in the morning with a transfer to Liszt Ferenc Airport. Our plane left Budapest for Shannon at 10:15. When we arrived, TJ was waiting for us, who took us by car to the Ashe hotel. After booking the rooms, we went on a sightseeing tour of Tralee. We spent the evening meeting with Mary Rose. We learned a lot about the Irish school system. The most interesting thing for me was the relationship between the school and the practical training places. I liked how the internships are closely connected with the school. After all, they have a common interest in monitoring the progress of students. They communicate with immediate feedback about the student's results, so they can reduce the possibility of dropping out. Close contact with dual partners helps students integrate into the world of work. Student dropout is also a big problem here. Students have difficulty integrating into the economy. Only a few people want to work in the service industry, so career guidance programs are organized to promote hospitality industry professions.

Résztvevők
Participants

Kissné Szigetvári Barbara
Varga Erika
Szilvási Andrea
Szilágyiné Kosdi Zsuzsanna
Kónya András
Krajnyák Attila László
TJ O'Connor
Mary Rose Stafford
Mark Murphy

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Az Európai Unió
támogatásával



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636

ÍRORSZÁGI MUNKANAPLÓ/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	08.04.2024 9.00-17.00
Helyszín <i>Place</i>	MTU Kerry Campus és Kerry County Museum <i>MTU Kerry Campus and Kerry County Museum</i>
Tevékenység <i>Activities</i>	9.00-13.00 Job-shadowing 1 az MTU Kerry Campus-ban Szakács órákon való részvétel hátrányos helyzetű és csökkent képességű tanulókkal 15.00-17.00 Kerry County Museum meglátogatása. <i>9.00-13.00 Job-shadowing 1 in the MTU Kerry Campus Taking part in cooking classes with students with disabilities 15.00-17.00 Kerry County Museum visit</i>
Megjegyzés <i>Remarks</i>	<p>A reggeli megbeszélés után TJ O'Connor jött értünk és együtt mentünk a MTU Tralee-be. Egy főzőtanfolyamon vettünk részt ahol, csökkent képességű gyerekeket oktattak. A közös főzés során megtanultunk egy helyi ételt készíteni. Párolt sertés karajt készítettünk párolt káposztával, újhagymás burgonyával és fehér mártással. De a legfontosabb, amit megtanultunk, hogy hogyan is kell a speciális nevelési igényű tanulókkal dolgozni. Gyakorlati oktatóként ez jó tapasztalat volt számomra. Otthon is néha problémát okoz a munkám során a tanulók motiválása, de most megismertem nagyon egyszerű motivációs módszereket, amiket otthon is be fogok építeni a mindennapi munkámba. A tanulókkal való munka során folyamatos visszajelzésekkel kommunikáltak. A diákok érdeklődését folyamatosan fenntartva. Különböző munkamódszereket alkalmaznak. Az étel részelemeit egyéni feladat megoldásokkal, de az étel összeállítását kisebb csoportmunkával oldották meg.</p> <p>A munka során a diákok finom motoros mozgását fejlesztésére helyezték a hangsúlyt. Az étel készítése során minden munkafolyamatot bemutatott Mark Murphy séf, majd minden tanuló felváltva elvégezte azokat. A zöldségek előkészítését egyéni feladatként kapták, más részelemek pedig, mint a mártás készítését csoportmunkában végezték. Szimpatikus volt Mark oktatói módszere, hogy a gasztronómiai szakszavakat, (franciául) kórusban mondatta velük, hogy mindenki megtanulja a kiejtését, majd megmagyarázta a jelentését. Számomra is érdekes volt látni, hogy az ír gasztronómia is mennyire sok francia konyhai elemet tartalmaz.</p> <p>A tálalás feladatát is közösen látták el. Minden elemet egy tanuló tett a tányérra. Ezzel is éreztették velük a csoport munka fontosságát. A tálalás után</p>

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Az Európai Unió
támogatásával



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636

közösen elfogyasztottuk a munkánkat.

Délután meglátogattuk a Kerry County múzeumot, ahol interaktív kiállítást tekintettünk meg, a város középkori életéről.

Az esti meetingen kiértékeljük közösen a mai nap tapasztalásait, és, hogy ki milyen hasznos megfigyeléseket tett.



After the morning meeting, TJ O'Connor came to pick us up and we went to MTU Tralee together. We took part in a cooking course where children with reduced abilities were taught. While cooking together, we learned to prepare a local dish. We prepared steamed pork loin with steamed cabbage, potatoes with new onions and white sauce. But the most important thing we learned is how to work with students with special educational needs. As a practical instructor, this was a good experience for me. Even at home, motivating students sometimes causes problems during my work, but now I have learned about very simple motivational methods, which I will incorporate into my daily work at home. During work with students, they communicated with continuous feedback. Keeping students interested. They use different work methods. The components of the meal were solved with individual task solutions, but the composition of the meal was solved with group work.

During the work, the emphasis was placed on the development of students' fine motor movements. During the preparation of the food, each work process was demonstrated by chef Mark Murphy, and then each student took turns. The preparation of the vegetables was given as an individual task, while other elements, such as the preparation of the sauce, were done in group work. Mark's method of teaching was nice, that he said the gastronomy words to them in chorus (in French) so that everyone could learn their pronunciation, and then explained their meaning. It was also interesting for me to see that Irish gastronomy also contains so many elements of French cuisine.

They also performed the task of serving together. Each item was placed on the plate by a student. This also made them feel the importance of group work.

After serving, we ate our work together.

In the afternoon we visited the Kerry County museum, where we saw an interactive exhibition showing the medieval life of the town.

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Az Európai Unió
támogatásával



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636

	<i>At the evening meeting, we jointly evaluated today's experience and who gained what useful experiences.</i>
Résztvevők <i>Participants</i>	Kissné Szigetvári Barbara Varga Erika Szilvási Andrea Szilágyiné Kosdi Zsuzsanna Kónya András Krajnyák Attila László TJ O'Connor Mark Murphy

ÍRORSZÁGI MUNKANAPLÓ/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	09.04.2024 9.00-18.00
Helyszín <i>Place</i>	Kerry College és MTU Kerry Campus <i>Kerry College and MTU Kerry Campus</i>
Tevékenység <i>Activities</i>	9.00-13.00 Job-shadowing 2 Kerry College-ban. 14.00-18.00 Job-shadowing 3 MTU Kerry Campus-ban TJ O Connor-ral. <i>9.00-13.00 Job-shadowing 2 in the Kerry College 14.00-18.00 Job-shadowing 3 in the MTU Kerry Campus/ TJ O Connor</i>
Megjegyzés <i>Remarks</i>	A mai nap a reggeli meeting után a Kerry Collage-ba látogattunk. Mivel szakács gyakorlati oktató vagyok így részt vehettünk egy gyakorlati foglalkozáson az egyik szakács végzettséggel is rendelkező kolléganőmmel. A tanuló csoport a jövő héten esedékes gyakorlati vizsgájára készült. Az iskola képzési rendszere szerint a tanulóknak minden éven gyakorlati vizsgát kell tenniük. A tanmenetüknek megfelelően haladnak, és minden éven egyre összetettebb feladatokat tanulnak. Ez a csoport második évfolyamos volt. Az oktatójuk Dan nagyon jó feladatot állított össze. Egy főételt készítettek, amit csirke triónak neveztek. A tányéron 3 féle szárnyas hús volt, amit 3 különböző konyhatechnológiával készítettek. Mellette a köret elemeket is hasonlóan más-más módon készítettek. Ezért is tetszett az oktató által összeállított étel, mert így egy étel készítésével fel lehet mérni a tanuló komplex szakmai

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Az Európai Unió
támogatásával



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636

tudását. A gyakorlati foglalkozáson az oktató a pedagógiai módszerek közül felváltva alkalmazta a bemutatást és az egyéni munkát, nagyon sikeresen. Az oktató bemutatta a részfeladatokat, majd a diákok egyénileg végezték a látott eljárásokat. A 8 fős csoportban mindenki önállóan dolgozott a saját tányérján. Az étel készítést teljesen az elejétől, az előkészítéstől a tálalásig mindenki maga végezte. A csirke mell supreme-et sous-vide eljárással, a comb felső részéből roládot az alsó combot pedig glasszírozott módon készítettek el. Köreteknek zeller pürét, füstölt paradicsomot, bacon habot, grillezett répát és alma zselét készítettek. A tálalás egy változatát bemutatta az oktató, de jó volt látni, hogy a diákok önállóan különféle tálalási módokban helyezték fel az elemeket a tányérra. Az óra nagyon hatékony volt. A diákok egyéni feladatmegoldásai nagyon jól sikerültek. Ezt az oktatási módszert, hogy komplex feladat megoldást adni a diákoknak, én is be fogom építeni az otthoni munkámba. Hiszen így én is könnyebben tudom mérni a diákok szakmai tudás szintjét.



Today, after the morning meeting, we visited the Kerry Collage. Because I am a Chef trainer I could joined a practical lesson with my collage whom also has chef qualification. The student group prepared for their practical exam due next week. According to the school's training system, all students must take a practical exam every year. They progress according to their worksheets, they learn more and more complex tasks every year. This group was a second year class. Their instructor, Dan, put together a very good assignment. They prepared a main dish called the chicken trio. There were 3 types of poultry meat on the plate, which were prepared using 3 different kitchen technologies. In addition, the garnish elements were similarly prepared in different ways. This is also why I like the food prepared by the instructor, because by preparing a meal, the student's complex professional knowledge can be assessed. In the practical session, the instructor alternated between presentation and individual work, very successfully. The instructor presented the subtasks, and then the students individually performed the procedures they saw. In the group of 8 students, everyone worked independently on their own plate. The food is completely prepared from the beginning, from preparation to serving, everyone did it themselves. The

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



**Az Európai Unió
támogatásával**



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636

	<p><i>chicken breast supreme was prepared using the sous-vide process, a roulade made from the upper part of the thigh, and the lower thigh in a glazed way. Celery puree, smoked tomatoes, bacon foam, grilled carrots and apple jelly were prepared as side dishes. The instructor presented a version of the serving, but it was nice to see that the students independently placed the elements on the plate in different ways of serving. The class was very effective. The students' individual task solutions were very successful. I will also incorporate this teaching method of giving students a solution to a complex task at home in my work. After all, it is easier for me to measure the level of professional knowledge of the students.</i></p>
Résztvevők Participants	<p>Kissné Szigetvári Barbara Varga Erika Szilvási Andrea Szilágyiné Kosdi Zsuzsanna Kónya András Krajnyák Attila László</p>

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Az Európai Unió
támogatásával



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636
ÍRORSZÁGI MUNKANAPLÓ/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	10.04.2024 8.00-20.00
Helyszín <i>Place</i>	Atlanti-óceán, Dingle <i>Wild Atlantic Way, Dingle</i>
Tevékenység <i>Activities</i>	9.00-16.30 Dingle városnézés. Gyakorlati helyek/ étterem látogatás. 18.00-20.00 Vacsora az MTU-n <i>9.00-16.30 Dingle city tour</i> <i>Gyakorlati helyek/ étterem látogatás.</i> <i>18.00-20.00 Dinner at the MTU</i>
Megjegyzés <i>Remarks</i>	<p>A reggeli meeting után megkezdtünk utunkat Dingle-be. A dingle-i városnézés közben gyakorlati helyeket látogattunk meg. Olyan vendéglátó egységeket, ahová nyári gyakorlatra jöhetnek tanulóink. Kellemes meglepetés volt, hogy egy korábbi diákunkkal is találkoztunk. Patrik egy korábbi Erasmus+ programban vett részt, és most már 4 éve itt él Írországban. Örömmel konstatáltam, hogy a munkámnak beért a gyümölcse, ugyanis én voltam Patrik szakács oktatója. Örömmel láttam, hogy a kisfiú felnőtt lett és megállja a helyét az életben, a tőlem kapott tudással.</p> <p>Az estét a MTU collage-ben töltöttük. TJ O'Connel meghívott minket egy vacsora estre. A diákjai szerdánkét saját maguk szerveznek vacsora esteket. Ez egyfajta projekt oktatás amit sikeresen használnak. A diákok megkapnak minden segítséget az oktatóktól, de saját maguknak kell mindent leszervezni. Ők állítják össze az est tematikáját, állítják össze a menüsorokat, értékesítik a jegyeket, valamint készítik az ételeket és szolgálják is fel. Ez egy nagyon jó feladat, hiszen egy komplex rendezvény megszervezése minden oktatási területet magába ölel. A gazdasági számítások, a marketing, nem beszélve a gyakorlati tapasztalatról se. Nagyon jól összeállított 4 fogásos menüsorral vártak minket. Előételnek egy tnger gyümölcsei tányért kaptunk. Rákhús saláta torony, füstölt lazaccal és fekete kagylóval. Majd utána egy gulyás leves ír változata következett. Főételnek választhattunk Tőkehal vagy bárány közül. Én természetesen a bárányt választottam. A desszert pedig 3 elemből állt: egy Baileys sajtorta, almás kosárka, és egy ropogós fagyiból.</p> <p>Ismét egy élménydús napot zártunk.</p>

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Az Európai Unió
támogatásával



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636



After the morning meeting we started our journey to Dingle. While sightseeing in Dingle, we visited practical workplaces. Catering establishments where our students can come for summer internships. It was a pleasant surprise to meet a former student of ours. Patrik participated in a previous Erasmus+ program and has now been living here in Ireland for 4 years. I was happy to note that my work paid off, because I was Patrik's chef trainer. I was happy to see that the little boy has grown up and he is able to take his place in life with the knowledge I have given him.

We spent the evening in the MTU collage. TJ O'Connel invited us to a dinner party. On Wednesdays, his students organize their own dinner parties. This is a type of project education that is successfully used. The students receive all the help from the instructors, but they have to organize everything themselves. They put together the theme of the evening, put together the menus, sell the tickets, and prepare and serve the food. This is a very good task, since the organization of a complex event encompasses all educational areas. Economic calculations, marketing, not to mention practical experience. They awaited us with a very well prepared 4-course menu. As an appetizer, we were given a plate of sea fruits. Crab meat salad tower, with smoked salmon and black mussels. Then followed an Irish version of a goulash soup. We had codfish and lamb as our main course. Of course, I chose the lamb. And the dessert consisted of 3 elements: a Baileys cheesecake, an apple basket, and a crispy ice cream.

We ended another day full of experiences.

**Résztvevők
Participants**

Kissné Szigetvári Barbara
Varga Erika
Szilvási Andrea
Szilágyiné Kosdi Zsuzsanna
Kónya András
Krajnyák Attila László
TJ O'Connel
Maurice O'Brien

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Az Európai Unió
támogatásával



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636

ÍRORSZÁGI MUNKANAPLÓ/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	11.04.2024 10.00-17.00
Helyszín <i>Place</i>	Killarney
Tevékenység <i>Activities</i>	<p>10.00-12.00 Muckross House látogatása. Muckross Traditional Farm látogatása. 12.00-14.00 Muckross Park Hotel *****hotel látogatás Gyakorlati hely meglátogatása/hotel megismerése. 14.30-15.30 Killarney Brewing and Distillery Company meglátogatása. 15.30-17.00 Killarney városnézés.</p> <p><i>10.00-12.00 Muckross House guided visit Muckross Traditional Farm guided tour 12.00-14.00 Muckross Park Hotel ***** hotel visit Practical place visit/hotel visit 14.30-15.30 Visit to Killarney Brewing and Distillery Company. 15.30-17.00 Sightseeing tour of Killarney</i></p>
Megjegyzés <i>Remarks</i>	<p>A reggeli meeting után Killarney-be vettük utunkat. Elsőként a Muckross house-t tekintettük meg, ami egy 19. századi Victoriánus épület. Csodálatos korabeli kastély egy impozáns parkkal körülvéve a nemzeti parkban. Majd a Muckross farm következett, ami egy kis időutazás volt az 1930-40-es évekbe. A korabeli eszközöket és gazdálkodási módszereket bemutató skanzen a mai napig termel.</p> <p>Majd a Muckross hotel következett. Az 5 csillagos szálloda Killarney külvárosi részén található, egy nagy viktoriánus kori kastély. A szálloda szintén gyakorlati helyként fogad tanulókat. A szálloda ragaszkodik hozzá, hogy a tanulók legalább 10 hetet töltsenek el náluk. Mivel a betanítás során 1-1 hetet töltenek a 4 konyhán: A bár éttermébe, a Fine dining éttermbe, a tradicionális ír étterembe, és a cukrász konyhán. A tanulók ha körbe dolgozták a 4 területet, választhatnak, melyik volt a leg szimpatikusabb és ott folytathatják a gyakorlati idejüket. A szálloda sok díjat nyert az évek alatt, de köztük elnyerte A munkahely ahol jó dolgozni címet is. Egy külső cég jött ellenőrizni inkognitóban és kikérdezte a dolgozókat. Sok szálloda megbukott ezen az ellenőrzésen de ez a hotel arany fokozatot ért el. Nagyon jó motivációs eszközöket alkalmaznak. A dolgozóknak folyamatosan biztosítják a tanulási lehetőséget, amelyet ha kell meg is finanszíroznak. Folyamatosan lehet feljebb lépni a különböző munkaterületeken. Természetesen a magasabb pozíciók magasabb fizetéssel is járnak.</p> <p>A hotel utána Killarney söröző látogatás következett. A cég 10 éve működik</p>

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Az Európai Unió
támogatásával



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636

a különféle söröket gyártanak. Két évvel ezelőtt bővítették a céget és már whiskey készítéssel is foglalkoznak. Sajnos a whiskey-üket nem tudtuk megkóstolni, hiszen az Ír whiskey-t háromszor párolják le és 3 év +1 nap az érlelési ideje. De a sörfőzdes és készítés menetét végig járva egy kóstoláson vehettünk részt, ahol 3 féle söröket kóstoltuk meg.



After the morning meeting, we made our way to Killarney. First, we visited Muckross house, which is a 19th century Victorian building. A wonderful castle surrounded by an imposing park in the national park. Then came the Muckross farm, which was a bit of time travel to the 1930s and 40s. The open-air museum, which presents the tools and farming methods of the time, still produces to this day.

Then we visited the Muckross hotel. This is a 5 star hotel which is located on the outskirts of Killarney, in a large Victorian mansion. The hotel also hosts students as a place of practice. The hotel insists that students spend at least 10 weeks with them. Because during the training they spend 1 week each in the 4 kitchens: The bar restaurant, the Fine dining restaurant, the traditional Irish restaurant, and the pastry kitchen. Then the students have worked through the 4 areas, they can choose which one they liked the most and continue their practical time there. The hotel has won many awards over the years, including the title A good place to work. An external company came to check undercover and questioned the workers. Many hotels have failed this inspection, but this hotel achieved a gold rating. They use very good motivational tools. Employees are constantly provided with the opportunity to learn, which is also financed if necessary. You can constantly move up in the different work areas. Of course, higher positions come with higher salaries.

After the hotel, a visit to the Killarney brewery followed. The company has been operating for 10 years and produces various beers. Two years ago, they expanded the company and are now involved in the production of whiskey. Unfortunately, we couldn't taste their whiskey, as the Irish whiskey is distilled three times and matures for 3 years + 1 day. But going through the process of brewing and making beer, we were able to take part in a tasting, where we

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Az Európai Unió
támogatásával



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636

	<i>tasted 3 types of their beer.</i>
Résztvevők <i>Participants</i>	Kissné Szigetvári Barbara Varga Erika Szilvási Andrea Szilágyiné Kosdi Zsuzsanna Kónya András Krajnyák Attila László TJ O'Connor Mark Murphy

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Az Európai Unió
támogatásával



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636

ÍRORSZÁGI MUNKANAPLÓ/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	12.04.2024. 14.30-01.00
Helyszín <i>Place</i>	Tralee-Shannon-Budapest-Miskolc <i>Tralee-Shannon-Budapest-Miskolc</i>
Tevékenység <i>Activities</i>	10.00-13.00 Összegző megbeszélés: a tevékenységi naplók finalizálása, szakmai hasznosulások összegzése 14.30 Kijelentkezés a hotelből 14.30-16.00 Tralee-Shannon autóval utazás. 18.10-22.15 Shannon-Budapest utazás Ryanair repülővel (Flight nr.:FR4330). 22.15-01.00 Utazás a Liszt Ferenc Reptérről Miskolcra. 01.00 Hazaérkezés Miskolcra. <i>10.00-13.00 Wrap-up meeting: finalising the work diaries, summarising aquired professional benefits</i> <i>14.30 Check out from hotel</i> <i>14.30-16.00 Tralee-Shannon by car.</i> <i>18.10-22.15 Shannon-Budapest journey by Ryanair flight</i> <i>22.15-01.00 Travel from Liszt Ferenc Airport to Miskolc.</i> <i>01.00 Arrival home to Miskolc.</i>
Megjegyzés <i>Remarks</i>	<p>A hazautazás napjára ébredtünk ma reggel. A reggeli után összeültünk és kielemeztük a hét tanulságait. Ahogy végig beszéltük az eseményeket napról napra minden kolléga szemében látszott, hogy milyen mély benyomást tett rájuk ez az út. A megbeszélés során kiderül, hogy az itt látottak és tapasztaltak mindenki munkáját meg fogja könnyíteni otthon. A program során minden oktató megtanult olyan munkamódszereket, amelyeket könnyen be tud építeni a mindennapi tevékenységébe. A motiváció területén szereztem nagyon sok tapasztalatot. Az otthoni munkám során a legtöbb problémám a tanulók motiválásával van. Nehezen tudom őket ösztönözni és a figyelmet fenn tartani. Az élethosszi tanulás során ezt a területet kell fejlesztenem. A folyamatosan változó generációkkal való munka, folyamatos fejlesztésre ösztönöz. Ez az út során úgy érzem sokat fejlődtem.</p> <p>A közös ebéd után kijelentkeztünk a szállodából és elmentünk a Shannon-i repülőtérré. A becsekkolás gyorsan ment és bőven volt időnk a gép indulásáig. A gép 18:10 kor indult és 22:15 kor szálltunk le Budapesten. A transzferrel Miskolcra éjfél után értünk.</p> <p>Nagyon örültem és ez úton is köszönöm az Európai Uniónak ezt a lehetőséget, hogy részt vehettem a programban.</p>

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Az Európai Unió
támogatásával



Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636



We woke up this morning to the day of the trip home. After breakfast, we sat down and analyzed the experience of the week. As we talked about the events day by day, it was evident in the eyes of each colleague how deeply this journey had made an impression on them. During the discussion, it turns out that what we saw and experienced here will make everyone's work easier at home. During the program, all instructors learned work methods that should be easily incorporated into their daily activities. I gained a lot of experience in the field of motivation. In my homework, most of the problems I have are the motivation of the students. It is a bit hard for me to motivating them and keeping their attention. During lifelong learning, this area must I be developed. Working with constantly changing generations encourages continuous development. During this journey, I feel I have improved a lot.

*After lunch together, we checked out of the hotel and went to Shannon Airport. Check-in went quickly and we had plenty of time until the plane took off. The plane left at 18:10 and we landed in Budapest at 22:15. We arrived in Miskolc after midnight with the transfer.
I was really happy to be the part of this programme. I also like to say thank to the European Union for this programme.*

Résztvevők
Participants

Kissné Szigetvári Barbara
Varga Erika
Szilvási Andrea
Szilágyiné Kosdi Zsuzsanna
Kónya András
Krajnyák Attila László
TJ O'Connor
Csongor Szondi

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.