



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



SZILÁGYINÉ KOSDI ZSUZSANNA

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 órakor indultunk Miskolcra előre lefoglalt minibusszal a budapesti Liszt Ferenc repülőtérre, ahonnan a Ryanair menetrendszerinti járatával Shannonba repültünk. A gép leszállása után autóval Traleeba utaztunk tovább TJ O'Connorról és egy oktató társával. A The Ashe Hotelbe érkezésünk után elfoglaltuk a szobáinkat, majd megtekintettük a Hotelt, az éttermét, rendezvénytermét. A hotellátogatás során megfigyelhettük a praktikum és az elegancia ötvözetét minden helységben. Az igényesen felszerelt vendégszobákat, széles italválasztékkal felszerelt bárt, magas színvonalú éttermet csodálhattunk meg. A belváros megtekintését követően a közelben lévő Grand Hotelt látogattunk meg, ahol megbeszélést folytattunk Mary Rose Stafforddal az MTU Tralee

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

rektorával. Mary Rose beszélt a duális partnerekkel való együttműködésükről, hogyan osztják meg egymás között a szerepeket, feladatokat. Milyen problémák merülnek fel a szakképzés területén. Itt is probléma a turizmus területére a tanulók toborzása, illetve a lemorzsolódás csökkentése. Ez utóbbi érdekében motiváló hálózatot hoztak létre, melynek tagjai többek között a pszichológus, szociológus, iskolaorvos, háztartás irányítási szakember. A gyakorlati helyek motivációs eszközként cafetériát, év végi jutalmat, és egyéb kis összegű ajándékokkal fejezik ki a gyakornok felé elismerésüket. A látogatásunkat egy hagyományos ír vacsora elfogyasztásával zártuk le.



We left Miskolc at 5:30am with a pre-booked taxi to Ferenc Airport, from where we flew to Shannon on a flight. After the plane landed we travelled by car to Tralee with TJ O'Connor and a fellow instructor.

On arrival at The Ashe Hotel we checked into our rooms and then toured the hotel, its restaurant and function room. During our tour of the hotel we observed the combination of practicality and elegance in every room. We could admire the sophisticated guest rooms, the bar with a wide selection of drinks and the high quality restaurant.

After a tour of the city centre, we visited the nearby Grand Hotel, where we had a meeting with Mary Rose Stafford, Rector of MTU Tralee. Mary Rose talked about working with their dual partners, how they share roles and responsibilities. What problems they face in the area of vocational training. Here too, recruiting students for tourism and reducing the drop-out rate is a problem. To this end, a motivation network has been set up, including a psychologist, a sociologist, a school doctor and a home management specialist. As a motivational tool, the traineeships offer a cafeteria allowance, an end-of-year bonus and other small gifts to show their appreciation to the trainee.

We concluded our visit with a traditional Irish dinner.

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

Résztvevők <i>Participants</i>	Kissné Szigetvári Barbara Varga Erika Szilvási Andrea Szilágyiné Kosdi Zsuzsanna Kónya András Krajnyák Attila László TJ O'Connor Mary Rose Stafford
--	--

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 megbeszélést követően elmentünk a az MTU Kerry Campus-ba. TJ O'Connorral a főiskola Turizmus -Vendéglátás tanszékvezetőjével és Mark Murphy-vel a gyakorlati oktatásvezetővel találkoztunk, akik egy közös főzésre invitáltak minket. A szakács egyenruhánk felvételét követően Down-szindrómás „kisfelnőttekkel” találkoztunk, akik itt tanulnak a főiskolán, amelyre nagyon büszkék is. A bemutatkozást követően Mark Murphy részletesen elmondta a gyerekeknek a főzés minden lépését, lassan, visszaismételtetve. A diákok ezt követően választhattak magunknak egy-egy magyar segítőtársat, akit ők megtanítanak meg az elkészítendő ételre. Ez hatalmas örömmel és izgalommal töltötte el őket, ezzel kialakultak a kis „csapatok” akikkel így még közelebbről sikerült megismerkedni. Az az alázat, amivel ők figyelik a séfet, az oktatójukat, azt fantasztikus élmény volt látni. Végig fegyelmetlenül viselkedtek, csendben figyelték az instrukciókat. Minden lépés előtt átismételte a séf a lelegején elmondottakat és mindent részletesen megmutatott, csak ezt követően kezdtek a tanulók neki. „Kiskuktaként” segítettem a különböző munkafolyamatokban, hagyva, hogy ők segítsenek, mutassák meg nekem. A gamifikáció eszköztárának használata végig jellemző volt a főzés során. Kihívásokat, részcélokat állított az oktató a diákok elé, és jutalmazta őket folyamatosan, ami nem volt más, mint maga a dicséret, az ölelés és mindez folyamatos interakcióban. A hagyományos tanulást a módszeralkalmazása olyan lebilincselő élménnyé alakította, amely képes a tanulók figyelmét megragadni és megtartani. Közben folyamatos visszajelzéseket kaptak a tanáraiktól, náluk a támogatás, ölelgetés teljesen része az óráknak, és ez nagyon ösztönzőleg hat rájuk. Iskolánkban nincs szükség a sérült gyerekek speciális oktatására, de ezek a tapasztalatok nálunk is beépíthetőek lehetnének. A főzés ideje 4x60 perces volt, egy szünettel. A szünet betartása nálunk úgy történik, hogy kis táblára felírják, és egyesével</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



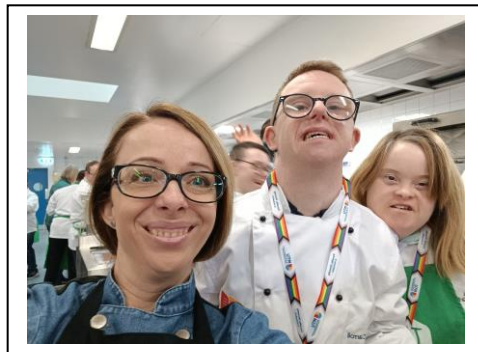
Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636

mindenkinek megmutatják amellet, hogy el is mondják. Hiszen a szabályok náluk nagyon fontosak, és ezzel tudják magukat rendszerben „működtetni”. A főzés során készítettünk párolt sertéskarajt, blansírozott káposztával, fehérmártással, vajas burgonyával.

Lelkileg megterhelő volt, hiszen speciális helyzetben találtuk magunkat, mely a komfortzónánkból kimozdított, de hatalmas élménnyel gazdagodtam. A főzés végén ajándékokat adtunk át nekik, melyet kitörő örömmel fogadtak, és büszkén vitték haza.

Ezt követően megtekintettük a Kerry Cantry Múzeumot, mely a megyéhez és népéhez kapcsolódó műtárgyakat gyűjt, és gondoz. Gyűjteményünk hozzávetőleg 4000 műtárgyból áll, amelyek a kőkorszaktól a huszadik század végéig terjednek. Ezek mindegyike egy történetet mesél el Kerry népéről.

Este átbeszéltük a nap tapasztalatait és a minket ért élményeket, hiszen ebből bőven kaptunk ma.



After the morning meeting we went to the MTU Kerry Campus. There we met with TJ O'Connor, Head of Tourism and Catering at the college, and Mark Murphy, Head of Practical Training, who invited us to a joint cooking. After putting on our chef's uniforms, we met 'young adults' with Down's Syndrome who are studying at the college, of which they are very proud. After introductions, Mark Murphy explained in detail to the children all the steps of cooking, slowly and patiently. The students were then given the opportunity to choose a Hungarian helper to teach them how to prepare the dish. This was a great joy and excitement for them, forming small "teams" with whom they could get to know even better. The humility with which they watched the chef, their instructor, was a fantastic experience to see. They were disciplined all the way through, quietly observing the prayers.

Before each step, the chef repeated what he had said and showed everything in detail, only then did the students start. As a "small cook" I helped with the different steps, letting them help me and show me. The use of gamification tools was a feature throughout the cooking process. Challenges, sub-goals

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>were set by the instructor for the students and they were constantly rewarded, which was nothing but praising them, hugs and all this in constant interaction. His application of the method transformed traditional learning into an engaging experience that could capture and hold the attention of the learners. Meanwhile, they have received constant feedback from their teachers, for whom hugging is a full part of the lesson and very motivating.</i></p> <p><i>In our school, there is no need for special education for children with disabilities, but these experiences could be incorporated in our school. The cooking time was 4x60 minutes with one break. The break is observed by writing it on a small blackboard and showing it to everyone one by one, in addition to telling them. The rules are very important to them, and this is how they keep themselves 'running'. During the cooking, we made stewed pork chops with blanched cabbage, white sauce and buttered potatoes.</i></p> <p><i>It was mentally demanding, as we found ourselves in a special situation that pushed us out of our comfort zone, but it was a great experience.</i></p> <p><i>At the end of the cooking, we gave them gifts, which they received with overwhelming joy and took home proudly.</i></p> <p><i>We then visited the Kerry County Museum, which collects and cares for artefacts relating to the county and its people. Our collection consists of approximately 4000 artefacts dating from the Stone Age to the late twentieth century. Each tells a story about the people of Kerry.</i></p> <p><i>In the evening, we talked through the day's experiences and what we had learnt, as we had plenty of that today.</i></p>
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>	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>	<p>Délelőtt 9 órakor fogadtak minket a College Further Education and Training-ben. Az iskola oktatójának kíséretében bejártuk az iskola és a tanműhely épületét, míg két kollégánk, akik szakács végzettséggel rendelkeznek, egy elméletigényes gyakorlati órán vehettek részt. Közel 3500 diák tanul itt, a tanulói létszám ellenére mégis otthonos, barátságos légkört áraszt az iskola. Számos innovatív teljes és tanfolyam jellegű képzést működtetnek, amelyet Írországban máshol nem lehet találni. Tágas, jól funkcionáló terek jellemzik, ahol minden, a mai kor elvárásainak megfelelő digitális eszköz rendelkezésre áll.</p> <p>Ezt követően a Kerry Campus-t jártuk be TJ O’Conor vezetésével. Általános probléma, hogy nincs elég tanuló, ez nagy kihívást jelent számukra. Jelenleg 3600 tanulója van összesen az iskolának, ezek közül a műszaki szakok és az egészség megőrző szakok a legnépszerűbbek. Ennek ellenére az iskola folyamatosan újabb épületekkel bővül, jelenleg is egy új épület felhízása zajlik. Másik megoldandó feladatuknak tartják, hogy a diákokat rávegyék az elméleti órákra való bejárásra. Ugyanis a COVID 19 miatt a tanulás a digitális térbe került ki, ami nehezen akar visszaállni a régi kerékvágásba. A gyakorlati órákra bejárnak, viszont az elméleti órák anyaga a hálón keresztül is elérhető, így a bejárás elkerülhető. A tankonyhában található eszközök nagy része cégek ajándékai, melyet a felajánlók marketing fogásként használnak. Ugyanis hiszik, hogy ha a diák főzés során hozzászokik az adott eszközhöz, annak tovább viszi jó hírét, és ez ösztönzőleg hat a keresletre. Először minden főzést a demonstrációs teremben megmutatnak a diákoknak, és csak utána mennek a tankonyhába. A demonstrációs teremben a főzéseket legtöbbször videóra is felveszik, és ezek elérhetőek a későbbiekben a diákok számára is a könyvtárból.</p> <p>Az iskola 3 szintes könyvtárral rendelkezik, lifttel, digitális eszközökkel,</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

önkiszolgáló kölcsönzőpulttal. A könyvtári állomány RFID kóddal ellátottak, mely lehetővé teszi az önkiszolgáló kölcsönzést és az automatikus leltározást. Ez könyvtár-informatikusként nagyon izgalmas, és nálunk is megvalósítható lehetne. Gazdag könyvállományát a diákok előszeretettel használják is, illetve a tanulás helyszínéül is szolgál a tér.

A nap további részében megtekintettük Tralee egyik nevezetes parkját, a Rose Garden-t, valamint a St Johns katolikus templomot, melyet gyönyörű festett üvegek díszítenek.

Este vacsora mellett, a Pomo Doro étteremben megbeszéltük a nap során gyűjtött tapasztalatainkat, élményeinket.

We were welcomed at 9 am at the College Futher Education and Training. Accompanied by the school's tutor, we toured the school and the workshop, while two of our colleagues, who are qualified chefs, were given a theoretical practical lesson. With nearly 3 500 students, the school has a homely and friendly atmosphere despite the large number of students. They run a range of innovative full and course-based courses not found elsewhere in Ireland. It is characterised by spacious, well-functioning classrooms with all the digital tools needed to meet today's requirements.

We then toured the Kerry Campus with TJ O'Conor. A common problem is that there are not enough students, which is a big challenge for them. The school currently has 3600 students in total, with engineering and health and safety being the most popular. Despite this, the school is constantly adding new buildings and is currently in the process of building a new one. Another challenge is to get students to attend classes. Because COVID 19 has moved learning out into the digital space, which is difficult to get back into. They attend the practical classes, but the material for the theoretical classes is also available online, so that they do not have to attend physically. The majority of the equipment in the tank kitchen is donated by companies, which they use as a marketing ploy. They believe that if the student gets used to the equipment while cooking, it will spread its good reputation and stimulate demand.

They first show all the cooking to the students in the demonstration room and only then go to the canteen. In the demonstration room, most of the cooking sessions are also videoed and are available to the students in the library later on.

The school has a 3-storey library with lift, digital equipment and a self-service lending desk. The library stock is RFID-coded, allowing self-service borrowing and automatic inventory. This is very exciting as a library information service and could be implemented here. Its rich book collection is also a popular place for students to use, as well as a learning space.

The rest of the day was spent visiting one of Tralee's notable parks, the Rose

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>Garden, and St Johns Catholic Church, which is adorned with beautiful stained glass.</i></p> <p><i>In the evening, over dinner at Pomo Doro restaurant, we discussed our experiences from the day.</i></p> <div data-bbox="400 546 882 898"></div> <div data-bbox="919 546 1401 898"></div>
<p>Résztvevők <i>Participants</i></p>	<p>Kissné Szigetvári Barbara Varga Erika Szilvási Andrea Szilágyiné Kosdi Zsuzsanna Kónya András Krajnyák Attila László TJ O'Connor</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>Reggelit követően elindultunk az Atlanti-óceán egy partszakaszának, a Dingle félszigetnek a bejárására. Az óceán egyes partszakaszainál megállva gyönyörködhattünk a természet adta szépségekben. Dingle városában megállva, megnéztük a halászkikötőt, illetve gyakorlati vendéglátóegységeket tekintettünk meg. Ezt követően eljutottunk a szerzetesek középkori lakhelyéhez, a Bee Hive Huts-hoz. Báránfarmot is meglátogattunk, ahol lehetőségünk nyílt kezünkbe is venni őket. Utunk végeztével a Dunquin pier-hez kanyarodtunk, ahol a tenger és a sziklás orrok találkozásának látványa fantasztikus élményt nyújtott.</p> <p>A nap zárásaként az MTU Tralee partnerintézménye díszvacsorával vendégelt meg minket. A vacsorát a tanulók készítették, mely négy fogásból állt. A levesnél kedvünkre téve gulyáslevest készítettek, majd 3 főétel közül is lehetett választani. Az est további sajátossága volt, hogy TJ O'Connor tanszékvezető maga szervírozta számunkra.</p> <p>Az este folyamán átbeszéltük a látottakat és összegeztük a tapasztalatokat.</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 breakfast, we set off to explore the Dingle Peninsula, a stretch of the Atlantic Ocean. We stopped at various beaches along the ocean to admire the natural beauty. Stopping in the town of Dingle, we visited the fishing harbour and visited some of the practical restaurants. Afterwards we visited the medieval monks' residence, Bee Hive Huts. We also visited a sheep farm where we had the opportunity to get hands on with them. At the end of our journey, we turned to Dunquin pier, where the sight of the sea meeting the rocky headlands was a fantastic experience.

The day ended with a gala dinner hosted by MTU Tralee's partner institution. The dinner was prepared by the students and consisted of four courses. For the soup, they prepared a goulash soup to our liking, followed by a choice of 3 main courses. Another special feature of the evening was that TJ O'Connor, the head of the department, organised it for us.

During the evening we discussed what we had seen and summarised our experiences.

**Résztvevők
Participants**

Kissné Szigetvári Barbara
Varga Erika
Szilvási Andrea
Szilágyiné Kosdi Zsuzsanna
Kónya András
Krajnyák Attila László
TJ O'Connor
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>Reggelit követően Killarney felé vettük utunkat, újabb szakmai kirándulásra indultunk. Ír kísérőink először megmutatták nekünk a Muckross House-ot, mely a tizenkilencedik századi viktoriánus kastély a Killarney Nemzeti Park lenyűgöző szépségével szemben áll és a Muckross Tradicional Farm-ot, mely az 1930-1940-es évek Írországaiba repít vissza.</p> <p>Ezt követően újabb duális partnert látogattunk meg, a Muckross Park Hotel-t ***** , ahol a hotel managere kalauzolt minket végig. Megtekinthettük a rendezvénytermeiket, éttermét, bepillantást tehettünk a „kulisszák mögé” is. Előadást tartott nekünk a hotelról, a hotelláncról, az INUA Collection-ról. A hotel épülete 1795-ben épült, és 2006-tól 5 csillagos szálloda. 2015-től pedig az INUA hotellánc tagja. Azt vallják, egy munkatárs kiválasztásánál nem a munkában eltöltött idő a legfontosabb szempont, hanem a lelkesedése. Az MTU-val való partneri együttműködés során a diákok minden területen eltöltenek először egy-egy hetet, hogy lássák melyik az a terület, amely valóban a legközelebb áll hozzájuk. Lehetőséget biztosítanak és maximálisan támogatják a kollégák továbbtanulását. Külföldi partneriskolákkal való együttműködés során a 12 hetes gyakorlatot vezették be, hiszen folyamatos munka kell ahhoz, hogy valóban gyakorlatot szerezzen a diák az összes fronton.</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.



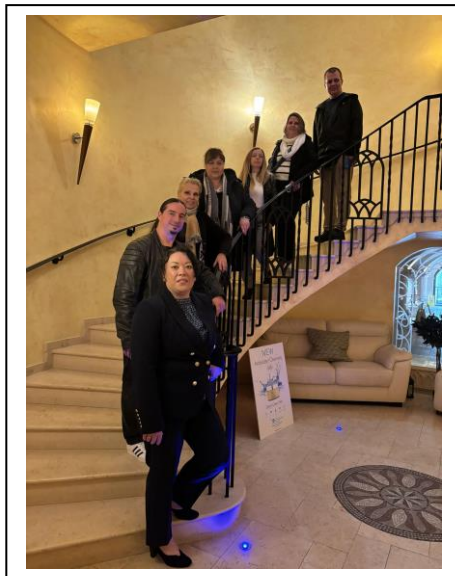
Az Európai Unió
támogatásával



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

Az ebédet követően a Killarney Brewing & Distilling company sör- és whiskey főzdet látogattuk meg, amely két éve nyílt. A vezetett túrán számtalan hasznos dolgot tudhattunk meg mind a sörök, mind pedig a whiskey-k készítéséről, alapanyagairól.

A nap zárásaként Killarney belvárosát, katedrálisát néztük meg. Sétát tettünk a Muckross Parkban is, ahol a színes parkot még egy csodálatos tó is ékesíti.



After breakfast, we headed to Killarney for another professional excursion. Our Irish guides first showed us Muckross House, a nineteenth century Victorian mansion set against the stunning beauty of Killarney National Park, and Muckross Traditional Farm, which takes us back to Ireland in the 1930s-1940s.

*We then visited another dual partner, the Muckross Park Hotel *****, where we were shown around by the hotel manager. We were able to visit their event rooms, restaurants and also had a look behind the scenes. He gave us a presentation about the hotel, the hotel chain, the INUA Collection. The hotel was built in 1795 and has been a 5 star hotel since 2006. Since 2015 it is part of the INUA hotel chain. It is said that the most important criterion for choosing a staff member is not the time spent on the job, but their enthusiasm. In the partnership with MTU, students spend a week in each area first to see which area really suits them best. Opportunities are provided and maximum support is given for the further study of the students. In cooperation with partner schools abroad, a 12-week placement has been introduced, as continuous work is needed to ensure that students gain real experience in*

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>every part of hospitality.</i></p> <p><i>After lunch, we visited the Killarney Brewing & Distilling company brewery, which opened two years ago. During the guided tour we learned a lot of useful information about the making of both beers and whiskies, as well as the ingredients.</i></p> <p><i>The day ended with a tour of Killarney's town centre and cathedral. We also took a walk in Muckross Park, where the colourful park is adorned with a beautiful lake.</i></p>
Résztvevők Participants	<p>Kissné Szigetvári Barbara Varga Erika Szilvási Andrea Szilágyiné Kosdi Zsuzsanna Kónya András Krajnyák Attila László TJ O'Connor Mark Murphy</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>	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>	Reggelit követően összegző megbeszélést tartottunk, a tevékenységi naplókat véglegesítettük, a szakmai hasznosulásokat összegeztük. A motiváció és a gamifikáció területén szerzett tapasztalatokat fogom tudni a legjobban alkalmazni munkám során. Örömmel tölt el, hogy részese lehettem az Erasmus+ programnak. A hotelből való kijelentkezést követően utazás Tralee-ból a Shannon-i repülőtérre. 18.10 Shannon-Budapest utazás Ryanair repülővel történt, amely 22.15-re érkezett meg a Liszt Ferenc repülőtérre. Majd Budapestről Miskolcra való megérkezés hajnali 1 órakor. <i>After breakfast, we had a closing meeting, finalised the activity logs and summarised the professional benefits. I will be able to apply my experience in the field of motivation and gamification in my work. I am delighted to have been part of the Erasmus+ programme.</i> <i>After check-out from the hotel, travel from Tralee to Shannon airport.</i> <i>18.10 Shannon-Budapest journey by Ryanair flight, arriving at 22.15 at Liszt Ferenc airport. Then arrival from Budapest to Miskolc at 1am.</i>

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

Résztvevők <i>Participants</i>	Kissné Szigetvári Barbara Varga Erika Szilvási Andrea Szilágyiné Kosdi Zsuzsanna Kónya András Krajnyák Attila László

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

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.