



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

NÉMETORSZÁGI MUNKANAPLÓ

OKTATÓI MOBILITÁS

WORKSHEET/GERMANY

VET Professionals' mobility

KISSNÉ SZIGETVÁRI BARBARA

22.11.2021-27.11.2021

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

WORKSHEET/ GERMANY

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



Date	22.11.2021 5.30am-9.00pm
Place	Miskolc-Bp-Frankfurt-Aschaffenburg
Activities	Transfer from Miskolc to Budapest Budapest-Frankfurt Taxi to Aschaffenburg Check in at the Hotel Wilder Mann
Remarks	<p>After our early morning departure to the Liszt F. Airport in Budapest, we took a Lufthansa flight there to Frankfurt. At arrival we were informed that we have to make a fast covid test every day plus wear an FFP2 mask, so we had to purchase some. Later we were picked up by a driver who took us to our accommodation, the Hotel Wilder Mann in Aschaffenburg.</p> <p>We were greeted by the German international coordinator, Gerhard Burggraf. In the afternoon he showed us around the historical old town of Aschaffenburg. In the evening we went out together with him for dinner to a traditional bavarian Biergarten. We had the chance to taste their local specialities and also had a slice of home made delicacy: Apfel Strudel. They prepared it in a healthy way: lactose and gluten free. Our partner school's representative's warm welcome, the sights of the town, the bavarian hospitality and their gastronomy made a very good impression on us on the very first day.</p> <p>At the end of the day we discussed the day and the coming programmes for the next days.</p>
Participants	Gerhard Burggraf Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András



A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



WORKSHEET/GERMANY

Date	23.11.2021 8am-9pm
Place	Berufsschule Aschaffenburg
Activities	Visiting our partner school: job-shadowing in chef and butcher practical lessons
Remarks	<p>At breakfast we met Steffen Karey, the waiter practical lead teacher and planned our event panning visit. At school we were greeted by the head of school, Dieter Trott who expressed his appreciation about our partnership. From 9.00 am we took part in a school visitation led by Gerhard Burggraf, where we could see every part of the school: kitchens, pastry kitchen, demo hotel room, butcher's room and bar section. Later we discussed the difference between our VET systems. Then we visited a chef practical lesson and a butcher demonstration as well. They cooked 4 kinds of meals where were served salmon cream roll with shrimp. Also we had the chance to see how much attention they pay on food safety and cleanliness. The tracking of food, the packaging, the stamping and the selling of it are all visible on signed documents. The facilities are outstanding in the whole institute: up to date, clean and well-looked after. The atmosphere in the show rooms, demonstration rooms and lecture halls are facilitating, student centered and stressless.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div> <p>It was an extremely rich day with lots of new information and good practice in the field of healthy ways of food production and special diets. We took notes about the nutritions we heard about and we intend to build all the experience into our curriculum at home. I will also use my new knowledge in mentoring not only my students but my colleagues as well who are teaching in hospitality with innovative methods.</p>
Participants	From our partner institute: Dieter Trott Steffen Karey Gerhard Burggraf Georg Hartung Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

	Kónya András
--	--------------

WORKSHEET/GERMANY

Date	24.11.2021 8am-9pm
Place	Aschaffenburg Bessenbach: Waldmichelbacher organic farm Frankfurt
Activities	Organic farm visit: Waldmichelbach Sight seeing in Frankfurtban
Remarks	<p>Today we could have a closer look into the Bavarian hospitality. In the farm After our morning meeting and breakfast, Gerhard joined us and he drove us to Bessenbach where we visited the Waldmichelbacher organic farm. There the owner, an old farmer was waiting for us and showed us around. He has been farming since 1956 and he keeps domestic animals and grows different kinds of fruits. In his farm „village” we can find a butcher’s shop, a bakery and an organic food store, where they sell their home made products from their organic ingredients. Even they produce their own electricity from cow manure with fermentation. They dont use any artificial ingredients or cemicals in the farm. We had a delicious, fresh, home made lunch.</p>  <p>After this visit we went to the railway station and went to Frankfurt by train. There we went to see the bank district, the old town and the Advent fair with many typical food and beverages (white sausage, bavarian pretzel, Stollen, and Glühwein). After our evening discussion we all went to bed with numerous new experience. I plan to spread the „green” ways of catering during my lessons with using the examples I learnt today.</p>
Participants	Gerhard Burggraf Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.





Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

WORKSHEET/GERMANY

Date	25.11.2021 8am-9pm
Place	Aschaffenburg- Miltenberg
Activities	Miltenberg sight seeing Faust Brewery visit
Remarks	<p>Right after breakfast we started to the Faust Brewery in Miltenberg. Our guide was Goudrun from the partner school and Gerhard. We drove there by car where we could see a gem of Bavaria. Then we went on a guided tour to the Faust Brewery. Is in an outstanding brewery where they produce 12 kinds of beer without filtering and with cold hopping so that they keep most of the minerals and vitamins. We went through in every step on beer production. Finally we could taste 3 kinds of beer with a delicious lunch.</p> <p>In the afternoon, we were taken on a city tour downtown.</p> <p>Late afternoon we summarised the day and wrote our reports. Today we gained newer experience in vocational practical works. We summarised and gathered all the good practices of healthy beer production. By now its a tremendous amount, what we can use in our institute in the future in many fields</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div> <p>In the evening we had a business dinner with the school management and the German colleagues working in the Erasmus+ team.</p>
Participants	Gerhard Burggraf Goudrun Peters Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.





Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

WORKSHEET/GERMANY

Date	26.11.2021 9am-11pm
Place	Berufsschule Aschaffenburg Fisher Konditorei
Activities	Pastry shop visit Job-shadowing on event management lesson
Remarks	<p>Our last day was again very prosperous with having an insight into the home made chocolate, bon-bon making procedure in a very popular pastry shop and its kitchen. Furthermore, we had the opportunity to take part on job-shadowing in a service theory lesson where we learnt even planning.</p> <p>In the Konditorei, we could see machines and learn techniques of bon-bon making, storing and cooling of fresh products in the most efficient way.</p>  <p>In the job-shadow, it was interesting to get to know the methods they use in event planning. Even if the basics of event managing are the same as here, they have a special philosophy in catering. They teach the kids several transferable skills with the theory lessons where they acquire how to accept others, how to be flexible, how to negotiate, how to communicate, how to persuade or motivate others etc.</p> 
Participants	Gerhard Burggraf Steffen Kerey Jürgen Fischer Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.




Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

WORKSHEET/GERMANY

Date	27.11.2021 9am-2pm
Place	Aschaffenburg-Frankfurt-Budapest_Miskolc
Activities	Finalising our Erasmus+ mobility Visiting the organic market Traveling home
Remarks	<p>In the morning we had our final meeting with the German coordinator, Gerhard and we had a long discussion about our past, the difficult present (due to Covid) and our future. After it we went to the organic market which is open only on Saturdays and we could see fresh, healthy food stuff, much more kinds than we can see at home. We checked out at noon and we started to the Frankfurt airport. The last day of our professional visit was spent with recalling all the experience we gained there. In the field of vocational education, the Erasmus+ VET mobility for us was an outstanding opportunity where we could have a deep insight into our German partner's vocational trainings, health centred cooking, culinary arts and event planning techniques. We all summarised our work experiences and were very thankful that we could take part in the Erasmus+ mobility supported by the European Union. Early afternoon we took our Lufthansa flight to Budapest. At our late afternoon arrival our driver was waiting for us and drove us to Miskolc. We arrived home at about 9.00pm.</p> 
Participants	Gerhard Burggraf Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

MUNKANAPLÓ NÉMETORSZÁG

Miskolci SZC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola

Időpontja	2021.11.22
Helye	Miskolc-Budapest-Aschaffenburg
Témák	Utazás Miskolcra Budapestre, majd Aschaffenburgba a Lufthansa járatával
Egyéb	<div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div> <p>Az utazás az előre lefoglalt járművekkel történt: Miskolcra autóval a Liszt Ferenc Reptérre, onnan a Lufthansa járatával Frankfurtba. A helyiek tájékoztattak minket, hogy az általunk használt maszkok nem mindenhol engedélyezettek, sőt az teljes oltottságunk ellenére, mindenhol tesztet kell felmutatnunk. Így be kellett szereznünk minden napra min. 1db FFP2-es maszkot fejenként, valamint gyorsteszteket. Ott várt minket a sofőr, aki elvitt a szállásunkra az Aschaffenburg belvárosában elhelyezkedő Hotel Wilder Mann szállodába.</p> <p>Érkezésünkkor már a hotelban várt minket a testvériskolánk nemzetközi koordinátora, aki egyben testvériskolánk igazgató helyettese is és köszöntő beszédet mondott számunkra, majd ismertette velünk a Covid járvány miatt betartandó helyi óvintézkedéseket.</p> <p>Vele közösen elmentünk megnézni a történelmi óvárost, majd beültünk együtt egy tipikus bajor vacsorára. Helyi különlegességeket kóstolhattunk meg, sőt kedvünkre jártak egy egészséges Apple Strudel felszolgálásával, ami laktóz- és glutén mentes alapanyagokból állt.</p> <p>A nap zárásaként az este folyamán közös megbeszélést tartottunk a nap összegzéseként, valamint a következő napok programjainak pontjait is átbeszéltük.</p>
Jelen vannak	Gerhard Burggraf Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

Időpontja	2021.11.23
Helye	Berufsschule Aschaffenburg
Témák	Aschaffenburg Berufsschule
Egyéb	<p>A reggelinél találkoztunk Steffen Karey-val az iskola vezető felszolgáló oktatójával, akivel megbeszéltük a programunkat és a pénteki rendezvényszervezést feldolgozó óralátogatásunkat. Majd együtt elmentünk az iskolába, ahol az iskola vezetője, Dieter Trott köszöntött minket. Kifejezte örömét a hosszú közös munka iránt, majd Gerhard Burggraf körbe vezetett minket az iskola egész területén megmutatva nekünk a tankonyhát, a bár részt és a demó hotel minden részét. Ezek után összehasonlítottuk a német (bajor) szakképzés rendszerét, majd részt vettünk egy három órás szakács órán, ahol új technológiák alkalmazásával készítették 4 féle ételkülönlegességet. Ebédre ezek közül a lazackrémet cukkini bundában tejszínes vermoutos szósszal kóstolhattuk. Végül speciális cukormentes profitorolt ehettünk. A délutáni foglalkozás keretein belül hentes gyakorlati órát látogattunk, ahol a sertés bontását és kicsontozását tanulhattuk meg. Ezt követően az igazgatói irodában Erasmus+ megbeszélést tartottunk az iskola vezetésével. Oktatási segédanyagot fogunk készíteni újonnan szerzett szakmai tapasztalatainkból, mindemellett mentorálni fogjuk nem csupán tanítványainkat az itt tanult innovatív módszerekkel, de kollegáinkat is.</p>
Jelen vannak	  <p>Dieter Trott Steffen Karey Gerhard Burggraf Georg Hartung Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András</p>

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

Időpontja	2021.11.24
Helye	Aschaffenburg Bessenbach: Waldmichelbacher biofarm Frankfurt
Témák	Biofarmlátogatás: Waldmichelbach Adventi városlátogatás Frankfurtban
Egyéb	<p>Reggeli után Gerhard Burggraf jött értünk a hotelba és elvitt minket a Waldmichelbacher biofarmra, ahol a tulajdonos már várt minket. Szívélyes idős farmert ismerhettünk meg az úrban, aki 1956 óta gazdálkodik és egy öfenntartó biogazdálkodást hozott létre a hosszú évek alatt. Tart lovakat, bárányokat, kecskéket, teheneket, tyúkokat, kacsákat. Az állatgazdálkodásból nyert húsokat saját hentesüzemükben dolgozzák fel, majd kis hentesboltjukban árulják a friss húsárújukat. Saját maguk állítják elő az elektromos áramot is, amelyet fermentált tehéntrágyából nyernek. Különböző növényeket és gyümölcsöket is termesztnek, melyekből bio lekvárokat, szörpöket, italokat állítanak elő, valamint saját pékségükben sütemények készítéséhez is felhasználják azokat. Semmihely nem használnak kemikáliákat! A több órás farmlátogatás során minden területet bejártunk, majd frissen készített ebédet szolgáltak fel nekünk.</p> <p>Látogatásunkat követően Gerhard elvitt minket a pályaudvarra, ahol felszálltunk a Frankfurtba tartó járatra. Ott megtekintettük a bank negyedét, az óvárost, valamint megismerhettünk a tipikus frankfurti adventi stílusú gasztronómiát. Ettünk tradicionális bajor perezet, fehér kolbászt, stollent és Glühwein-t is kóstoltunk. Este a szokásos megbeszélés után mindenki szakmai tapasztalatokkal gazdagodva tért pihenőre. Tervezem beépíteni nem csupán a magánéletembe, de az elméleti óráim anyagába is az itt megfigyelt környezetkímélő megoldásokat.</p>
Jelen vannak	Gerhard Burggraf Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András





A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

Időpontja	2021.11.25
Helye	Aschaffenburg Miltenbach
Témák	Miltenbach városnézés Faust sörfözde látogatás
Egyéb	<p>Reggel két német kollegánk jött értünk a hotelba és elvittek minket a Faust Sörfözdebe, amely kb 45 percnyi autóútra található Aschaffenburgtól. Gyönyörű kis városka a Majna partján, ahol az idegenvezető kollegánk elmesélte nem csupán a város múltját, de a terjeszkedésének történetét is. A fekvése miatt alapítottak itt városkát, mert a Majna vizén könnyen tudtak a kereskedők árut szállítani. A sörfőző üzem vezetője várt minket és megmutatta a speciális sör készítésének folyamatát és minden állomását. Azért speciális a Faust, mert lassú erjesztéssel készítik, ami 7 hetet jelent és nem pasztőrizálják azt. Ezért rövidebb ugyan az eltarthatósági idő (ezért nem tudják exportálni), viszont megtartja az ásványi anyagokat és a vitaminokat. Szembetűnő volt a magas szintű higiénia. Még nekünk is zsebre kellett tennünk tanulmányi sétánk során a kezeinket, hogy véletlenül se kerüljön szennyező anyag, baktérium a kezünkről a készí</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div>
Jelen vannak	Gerhard Burggraf Goudrun Peters Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András



A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

Időpontja	2021.11.26
Helye	Fischer Konditorei Berufsschule Aschaffenburg
Témák	Cukrászda üzemlátogatás Job-shadowing a rendezvényszervezés terén a testvériskolában
Egyéb	<p>Reggelinél Gerhard jött ismét értünk a hotelba, ahonnan elmentünk a Fischer kézműves cukrászdába, ahol megtekinthettük a bon-bon készítéstől kezdve a pékáruk készítéséig a cukrász mesterség minden csínyját-bínyját. Herr Fischer, a tulajdonos végigvezetett minket a bon-bonkészítő-, cukrász- és a cukrász-üzemen is. Megmutatta nekünk a cukrászárak készítése során használt gépeket és azok használatát. Rengeteg karácsonyi édességet készítenek és kóstolhattunk is az ünnepi késztermékekből.</p>  <p>Később elmentünk az iskolába, ahol egy szakmai elméleti órán vehettünk részt, amely a rendezvényszervezéssel illetve annak pszichológiájával foglalkozott. Rengeteg újat tanultunk e téren is és a levetített anyagokat nyomtatva és digitális formában is megkaptuk. Mindezt be fogjuk építeni otthoni tanmeneteinkbe.</p> 
Jelen vannak	Gerhard Burggraf Steffen Karey Jürgen Fischer Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András


A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

Időpontja	2021.11.27
Helye	Aschaffenburg-Frankfurt-Budapest-Miskolc
Témák	A program finalizálása, Erasmus+ megbeszélés Biopiac látogatás Hazautazás
Egyéb	<p>A reggelinél ismét találkoztunk Gerharddal a német testvériskolánk nemzetközi koordinátorával, ahol hosszasan átbeszéltük a jelenlegi nehéz helyzetet, ami a Covid 19-nek köszönhető és a reményteljes jövőnket. Rengeteg új szakmai tapasztalattal gazdagodtunk és mindannyian hálásak vagyunk azért, hogy részt vehettünk az Európai Unió által támogatott Erasmus+ mobilitási pályázatban.</p> <p>Ezek után ellátogattunk a helyi biopiacra, amely csak szombatonként van megrendezve. Elképesztő mennyiségű és fajta bio árut láttunk. Ilyennel Miskolcon nem találkozhatunk sajnos.</p> <p>Délben kijelentkeztünk a szállodából, majd autóval jöttek értünk és elvittek a Frankfurti reptérre, ahonnan hazarepültünk a Liszt Ferenc reptérre, majd a késő esti órákban Miskolcra vitt minket a sofőrünk.</p> 
Jelen vannak	Gerhard Burggraf Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.



Erasmus+



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills

A projektet az Európai Unió támogatta. A kiadványban (közleményben) megjelentek nem szükségszerűen tükrözik az Európai Bizottság nézeteit.