



Erasmus+



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

NÉMETORSZÁGI MUNKANAPLÓ

OKTATÓI MOBILITÁS

WORKSHEET/GERMANY VET Professionals' mobility

TÓTH KRISZTINA

22.11.2021-27.11.2021




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>Today we arrived with a Lufthansa flight to Aschaffenburg, where we were greeted by a driver who drove us to the Hotel Wilder Mann in Aschaffenburg. There we were informed that we need to be tested every day in spite of the fact that we are all fully vaccinated and we need only FFP2 masks so we had to purchase a lot of these. There we met the sub director of the partner school. Later he took us to a sight seeing tour in the historic old town. In the evening we had a traditional dinner in a bavarian restaurant where we could taste a typical meal. After the main meal I could taste a special Apfel Strudel which was prepared without sugar and lactose. I could get to know its recipe. I liked it so much that I would like to use this recipe at home in my syllabus. As the closing of the day we had our evening meeting where we summarised the day and made plans for the next day.</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	23.11.2021 8am-9pm
Place	Aschaffenburg Berufsschule
Activities	Job shadowin in the Berufsschule (chef practical lesson, butcher practical lesson)
Remarks	<p>We started the day with a meeting then Steffen Karey met us and took us to the Berufsschule. In our partner school Gerhard Burggraf showed us around in the whole modern complex. We got to know new information of the bavarian VET and apprentice programme. We went on job-shadowing in a chef practical lesson where salmon and shrimp was prepared in different ways. Then we visited a butcher practical lesson where we saw the slicing and boning of the cow. We saw how the knife skills of the students develop. We had our eveing meeting in the hotel after having a traditional dinner.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div>
Participants	<p>From our partner institute: Steffen Karey Gerhard Burggraf Georg Hartung</p> <p>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

WORKSHEET/GERMANY

Date	24.11.2021 8am-9pm
Place	Bessenbach: Waldmichelbach farm Frankfurt
Activities	Bessenbach: farm visit Frankfurt Advent
Remarks	<p>Gerhard drove us to Bessenbach, to an organic farm. There the owner was waiting for us and took us on a farm seeing tour. He told us that he started his farming business in 1956. He has cows, goats, horses, ducks and sheeps. They are self suppliers and they prepare meat products in their butchery. They have a small shop where they sell their home made syrups, drinks and jams. They are proud of not using any chemicals. A restaurant belongs to the farm with a small pastry shop. They prepare organic desserts from their milk, cream and eggs such as Stollen, Blackforest cake, tiramisu, cheese cake. Then we had a delicious, healthy meal from fresh ingredients. After our visit, Gerhard took us tot he train station and we went to Frankfurt by train. We visited the old town, the bank district and the Advent fair downtown. We got to know the Bavarian gastronomy with special pretzels, apple with caramel and ginger bread heart. I plan to widen my practical work the art of chocolate bon-bon production. Also we will make a handout for our students in which my new, organic pastry cheffing knowledge will appear. After our evening meeting we fall asleep with lots of new experience.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div>
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	Miltenberg Faust Brewery
Activities	Faust brewery visit Miltenberg sight seeing Dinner with the German school management
Remarks	<p>Right after breakfast we started to Miltenberg with 2 colleagues. There we went on the Faust brewery visit with a guide. The factory was founded in the 16th century by a bishop. We could hear about the past of the brewery and we went to see each step of the beer production. Bottling of the beer is in another close site. The hygiene and the cleanliness was amazing. We tasted 3 kinds of Faust beer all of which contain minerals and vitamins. They produce 12 kinds of beer with 2 kinds of fermentation. For lunch we were offered the local speciality: white sausage with sweet mustard and pretzel. Then we went on a sight seeing tour of Miltenberg and walked down the river Maine. After our evening meeting we had a business dinner with the German management and the Erasmus+ team in a Greek restaurant.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div>
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	Fischer Konditorei Berufsschule Aschaffenburg
Activities	Pastry shop visit Job-shadowing in service classes
Remarks	<p>On our last day we had a morning meeting with Gerhard again, where we finalised the Erasmus+ project and planned our future mobilities. We went to visit the Fischer Konditorei which is specialised in hand made bon-bons and chocolates but also produces cakes and bakeries. Most of their products are prepared with organic ingredients: santa clause, christmas decorations. I could see the chocolate tempering machine in motion and could see the cooling machines as well. We learnt how to make baumkuchen, which is a local speciality. Getting closer to X-mas they prepare stollen and florentin a lot. In my syllabus there is a bon-bon making technique part which I would like to refresh with the maracuja and rosewater taste.</p> <p>Later we took part on an event planning theory lesson. We learnt a lot of new things to focus on such as emphasising the service before mentioning the price and not saying any bad things about other premises or firms. The students are taught how to be empathic, enthusiastic, motivating and flexible at work. Also they are acquiring the basics of fairplay. We discussed it with my colleagues here that we will apply these teaching techniques in our school as well.</p>
	 
Participants	Gerhard Burggraf Steffan Karey 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+ programme Organic market visit Departure home
Remarks	<p>In the morning we had a long Erasmus+ summary meeting with Gerhard. We had our final discussion about our work experiences and planned together what to build in into our syllabuses at home. I could learn a lot and I can be better in motivating students. I would like to buit my knew knowledge and skills into my professional work in the hope of a better life. I leave this country with lots of job- and cultural experience. I can't express my happiness about being part of the Erasmus+ Food-Tour programme.</p> <p>After the meeting we visited a local market, where you can buy organic ingredients and vegetables.</p> <p>At noon checked out of the hotel and early afternoon we took our Lufthansa flight to Budapest.</p> <p>At our late afternoon arrival our driver was waiting for us and drove us to Miskolc. We arrived home at about 9.00pm with full of good experiences and joy.</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-Frankfurt- Asschaffenburg
Témák	Utazás Miskolcra a Liszt Ferenc reptérre, majd Frankfurtba és Asschaffenburgba
Egyéb	<p>A mai napon a Lufthansa helyi járatával érkeztünk Frankfurtba, ahol közölték, hogy naponta legalább egy tesztre van szükségünk a corona vírus miatt és csak ffp2 maszk az elfogadott. A sofőr már várt a reptéren és elvitt a Wilder Mann Hotelba. Ott köszöntő beszéddel üdvözölt minket a szakképzőiskola képviselője. A nap hátralevő részében megtekinthettük a helyi óváros csodálatos épületeit. Az után megismerkedtünk egy tradicionális bajor étteremmel, ahol megkóstoltunk régi hagyományos ételeket. A főétel után szerettem volna megkóstolni a ház desszert specialitását. Az apfel strudelt cukor és laktóz mentesen készítettek el. Gerhard közbenjárásával megtudtam a receptet. A desszert annyira ízlett, hogy szeretném beépíteni a tanmenetembe. A nap zárása ként megbeszélést tartottunk a szállásunkon a mai napon tapasztalatról egyben előkészültünk a következő napra.</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

MUNKANAPLÓ NÉMETORSZÁG

Miskolci SZC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola

Időpontja	2021.11.23
Helye	Asschaffenburg
Témák	Iskolalátogatás: Job-shadowing
Egyéb	<p>A mai napon közös megbeszéléssel kezdtük, majd csatlakozott hozzánk Steffen Karey. Elvitt minket a testvériskolába. Körbevezetett minket, ami nagyon modern és jól felszerelt volt, egyre több új épülettel. Sok számunkra is hasznos információval gazdagodtunk, többek között a német iskolarendszer működéséről és felépítéséről. Hogyan kapcsolódik az általános iskola a középiskolához, milyen választási lehetőségei vannak egy német diáknak. Bekapcsolódhattunk ételkészítés gyakorlat órába, amelyen a diákok lazacból és rákból készítettek 4 féle ételkülönlegességet különböző konyhatechnológiai művelettel. Végig nézhettük az előkészítéstől egészen a tálalásig. A szakács gyakorlat után megnézhettünk egy hentes gyakorlatot is, ahol a sertés darabolását, csontozását követtük nyomon. Megfigyelhettük, hogyan fejlődik a diákok transzverzális készségeik. Az esti megbeszélésünket a helyi étteremben elfogyasztott vacsora után a hotelban töltöttük.</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around;"></div>
Jelen vannak	<p>Dieter Trott Steffen Karey Gerhard Burggraf Georg Hartung</p> <p>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

MUNKANAPLÓ NÉMETORSZÁG

Miskolci SZC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola

Időpontja	2021. 11. 24.
Helye	Aschaffenburg Bessenbach: Waldmichelbach Adventi városlátogatás Frankfurtban
Témák	Biofarm látogatás Adventi Frankfurt
Egyéb	<p>A reggeli után Gerhard elvitt minket Bessenbachban található bio gazdaságba. Ott várt minket a tulajdonos, aki végigvezetett minket a farmon. Elmesélte, hogy 1956-ban kezdte el kialakítani a gazdaságát a semmiből. Szarvasmarhával, kecskével, lóval, kacsával és báránnyal is foglalkoznak. Teljesen önellátóak, még az állatok végtermékét is felhasználják biogáznak. Saját húsfeldolgozójukban készítik el húskészítményeiket. Kis üzletükben árúsítják saját szörpjeiket, lekvárjait is. Büszkék rá, hogy semmilyen vegyszert nem használnak. A farmhoz tartozik egy étterem, ahol saját cukrászrészlegük van. Ott a megtermelt tej, tejszín és tojásokat használják fel, amelyből teljesen bio desszerteket készítenek (stollen, Feketeerdő torta, Tiramisu torta, túró torta).</p> <p>Az étteremben elfogyasztottunk egy vegyszer és adalékmentes ebédet. Megtapasztaltuk az étel elkészítését a termőföldtől az asztalig. Gerhard az ebéd után kitett az állomáson, ahonnan eljutottunk Frankfurtba. Megismertük az óvárost a bank negyedét és a frankfurti karácsonyi stílusú gasztronómiát. Megkóstoltam a bajor perccet mákosan és fahéjasan, karamellás almát, mézeskalács szívet. Mindezeket bele fogom építeni a kiadványba, amelyet közösen készítünk intézményünknek, valamint szélesíteni szándékozom bon-bon készítemi tárházam, mely bio alapanyagok felhasználásával is történik.</p> <p>Este a megszokott megbeszélés után sok élménnyel gazdagon megfáradva tértem nyugovóra.</p>
Jelen vannak	Gerhard Burggraf Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva



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

	Kónya András
--	--------------

MUNKANAPLÓ NÉMETORSZÁG

Miskolci SZC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola

Időpontja	2021. 11. 25.
Helye	Aschaffenburg Miltenberg
Témák	Faust Brewery sörgyárlátogatás Miltenberg városnézés Üzleti vacsora az iskola vezetéssel
Egyéb	<p>Együtt reggeliztünk Goudrunnal és Gerhardal, majd autóval elvittek Miltenbergbe a sörüzembe. A létesítményt a 1600 években telepítette oda a helyi püspök. Részt vettünk egy gyárlátogatáson és megtekinthettük a sör készítését. Az üzem a hegy lábánál helyezkedik el így a palackozást egy másik létesítményben tudják elvégezni.</p> <p>Megnéztük a gondosan előkészített alapanyagokat és tárolásukat. Három féle sört kóstoltunk, amelybe sok vitamin és ásványi anyag található. Két féle erjesztési móddal készítik a 12 féle sört. A helyi szokásoknak tisztelegve fehér borjú kolbászt édes mustárral és bajor pereccel fogyasztottunk. Megnéztük Miltenberge óvárosát idegenvezetőnk segítségével tekintettük meg, majd visszafelé végig sétáltunk a Maine partján. A közös megbeszélés után vacsorát egy görög étteremben töltöttük el az iskola vezetésével és az Erasmus+ csapatával, amely szakmai tapasztalatok cseréjével volt megtöltve.</p>
	 
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.



MUNKANAPLÓ NÉMETORSZÁG

Miskolci SZC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola

Időpontja	2021. 11. 26.
Helye	Aschaffenburg
Témák	Fischer cukrászda Iskolalátogatás: Job-shadowing
Eg egyéb	<p>Reggeli után Gerhardal elmentünk a Fischer kézműves cukrászdába. Számomra nagyon érdekes volt látni, hogyan működik egy kézműves családi cukrászda. Megtanulhattuk, hogyan készül el egy kézműves mikulás, bonbon, karácsonyi csoki dísz magas minőségű bio alapanyagok felhasználásával. Csokoládé temperáló gépet láthattam használat közben. Megtanulhattuk a bonbonok áthúzására és hűtésére használt gépek működését. Szintén megtanulhattuk a baumkuchen, egy helyi speciális sütemény sütését és készítését. Karácsony felé közeledve gyönyörű függő díszeket több, féle csokoládéból készült mikulásokat, stollent és florentint csodáltunk meg. A tanmenetben lévő bonbon készítésbe szeretném beépíteni az itt látott maracuja és rózsavíz ízeket.</p> <p>Ez után részt vettünk három rendezvényszervezés órán. Megtanultuk, hogyan kell egy rendezvényt a mai piaci viszonyoknak megfelelően és professzionálisan kínálni és eladni. Ezekon az órákon a gyerekek transzverzális készségeit nagy mértékben fejlesztik. Nagyon tetszett az emberek könnyed felfogása, amelyet egész fiatalon próbálnak már a diákoknak elmagyarázni, megértetni. Elsajátítják mi a jól irányított kommunikáció, hogyan kell versenyhelyzetben fairplay viselkedni. A nap végén a kollegáimmal megbeszéltük, hogyan lehet a mi diákjainknak is megmutatni a jó utat a cél felé.</p>
Jelen vannak	Gerhard Burggraf Steffen Karey Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina





Erasmus+



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

	Gömöri Éva Kónya András
--	----------------------------

MUNKANAPLÓ NÉMETORSZÁG

Miskolci SZC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola

Időpontja	2021. 11. 27.
Helye	Aschaffenburg -Frankfurt-Budapest-Miskolc
Témák	Záró megbeszélés Bio piac látogatás Haza utazás
Egyéb	<p>Reggeli után Gerhardal tartottunk egy hosszabb megbeszélést, amelyben kifejeztem, mennyire örülök ennek a programnak. A tanításmódszertanukban sokat vetítenek ki a diákoknak és megkapják a kész napi órai vázlatot is. Sokat tanulhattam ők, hogyan próbálják a diákokat jobb gondolkozásra motiválni egy jobb élet reményében. Ezt a gondolkodásmódot mindenképp szeretném beépíteni a saját diákjaim mindennapi munkafolyamatába és gondolkodásmenetébe. Rengeteg tapasztalattal és egy jobb szemlélettel távozom ebből az országból. Boldog vagyok, hogy részese lehettem az Erasmus+ programnak és szerezhettem külföldi tapasztalatokat a Food-Tour alatt. A finom reggeli után kilátogattunk a szombati bio piacra, ahol csak elismert, tanúsítvánnyal rendelkező öko gazdaságban előállított élelmiszereket árúsítottak. Majd a délután és az este a hazautazással telt.</p> <div data-bbox="406 1346 620 1635"></div> <div data-bbox="641 1384 975 1635"></div> <div data-bbox="995 1384 1342 1635"></div>
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.