



Erasmus+



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

NÉMETORSZÁGI MUNKANAPLÓ

OKTATÓI MOBILITÁS

WORKSHEET/GERMANY VET Professionals' mobility

GÖMÖRI ÉVA

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
Place	Miskolc-Bp-Frankfurt-Aschaffenburg
Activities	Transfer from Miskolc to Budapest Budapest-Frankfurt Transfer to Aschaffenburg Check in at the Hotel Wilder Mann Sightseeing in Aschaffenburg
Remarks	<p>The trip was made with pre-booked vehicles. From Miskolc we arrived at Liszt Ferenc International Airport by car, from where we took a Lufthansa Flight to Frankfurt. When we arrived, the locals told us, that our masks aren't accepted in Germany so we had to buy ffp2 masks and rapid test for each day. We were met in Frankfurt by a local driver who took us to the hotel Wilder Mann in Aschffenburg. Gerhard, the deputy headmaster of the local vocational school, was waiting for us at the hotel, who gave us a short and kind greeting and then took us to the historic old town for a short sightseeing tour. After the sightseeing, he took us to a typical Bavarian restaurant, where we tasted local specialties, such as the Wiener Schnitzel, the sugar-free version of Apfelstrudel, and the beer of a small brewery, Sclappe-Seppel, which is made only this region, and they produce not only filtered but also unfiltered, pilsner, and brown types of beer. I tasted the unfiltered version. At the end of the dinner Gerhard said goodbye to us and we went back to the accomodation where we had another thorough discussion about the day's events, and we were preparing for the next day.</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	23.11.2021
Place	Aschaffenburg Berufsschule
Activities	Job-shadowings at the partner school
Remarks	<p>We had a continental breakfast with Steffen Karey- the school's chief waiter- to discuss our daily program and our class visits and job-shadowings. Then we met at the school with the head of the school, Dieter Trott, who greeted us kindly and expressed his appreciation about working together. Then we discussed the similarities and differences between our school systems with Gerhard Burggraf, and then he led us around the school where we could see the kitchens, the bar and the demonstration hotel room, where the students do their exercises. These were all very modern and well equipped rooms. Then we took part in a three-hour long practice lesson in cooking, where fish dishes were prepared with modern technologies, which were processed in different ways. We could even taste them, and we could even taste sugar-free profiterole. Within the framework of the afternoon session, we could also attend a butcher's practical class, where we could see the cutting and grading of the pork shoulder with the participation of the students. This practice was also very interesting and meaningful. After finishing my school visit, we also had our dinner at a local traditional restaurant, where I had wild boar liver with red onion chutney, and chocolate souffle, and I drunk a glass of rosé. After returning to the accommodation we had our evening meeting.</p> 
Participants	Stefen Karey Gerhard Burggraf Georg Hartung 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	24.11.2021.
Place	Aschaffenburg-Bessenbach: Waldmichelbach-Frankfurt
Activities	Waldmichelbach organic farm visit, Advent sight seeing in Frankfurt
Remarks	<p>In the morning we had breakfast with Gerhard and we discussed the day's happenings. First we visited the Waldmichelbach organic farm at Bessenbach with the owner's guidance. He told us the story of building of his farm. He started with two goats, in 1956. Now he has lots of goats, cows, horses, lambs, ducks, geese, chickens and he also grows fruits. He prepares the animals, and make different meat products of them, which he is selling in his shop, and serves them in his restaurant. He also has an own bakery too, and in his shop he is selling marmalades, different kind of jelly, and syrups, and spirits which he made of his fruit. As we heard, his farm is growing well year by year, even until now they produce their own electricity. What is also great is that they do not use any kind of chemicals, and that's why they get the official organic farm certificate. The crown of the farm visit was our lunch together, where we tasted for aperitif an apple snaps with herbs. Then we ate meat soup with liver balls, then home made white sausage with sour cabbage, and special German bread with fruits called Stollen. After lunch Gerhard took us to the train station at Aschaffenburg and we travelled to Frankfurt to visit the advent fair there. First we visited the old town part, where we visited the Bertalan dome, and Römer which consists of 11 original houses. In the advent village we tasted original Frankfurt advent specialties for example: Bavarian pretzel, roasted white sausage, Glühwein. After we arrived home, at the evening meeting we discussed what a prosperous work experience we got 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
Place	Aschaffenburg- Miltenberg: Faust Brewery
Activities	Faust Brewery visit Miltenberg sightseeing
Remarks	<p>Gerhard and Goudrun arrived after breakfast, who took us to Miltenberg, the Faust Brewery. Here the owner greeted us personally, telling us the story of the founding of the brewery while offering us homemade pretzels and white veal sausage. He also held the beer tasting, where she offered us first an unfiltered wheat beer, then a filtered brown beer, and finally an unfiltered Ipa. During the presentation we learned how they brew their beers, whether they are bottom-fermented or top-fermented, and we got a clearer picture of the proportions of hops and malt they make during brewing. The quality of the water used in the brewing process is also an important factor. They get it from the mountain and it is crystal clear, which is perfect for brewing. After the performance she took us around the whole brewery from the attic to the cellar, showing the whole process and all the machinery.</p> <p>After the brewery visit we took a short walk in Miltenberg, where our guide shared a lot of interesting information with us about the town.</p> <p>After arriving at the hotel, we met with colleagues, where we summarized the day's events and prepared for the next day. We also outlined the draft of our handout which we will prepare at home and will include my experiences in service and cocktail making learnt in the German hospitality.</p> <p>In the evening we had dinner with the local partner school management and Erasmus+ staff colleagues at a nearby restaurant.</p>
Participants	   <p>Gerhard Burggraf Goudrun Peters 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.



WORKSHEET/GERMANY

Date	26.11.2021
Place	Aschaffenburg Fischer Konditorei Berufsschule
Activities	Bakery visit Job-shadowing (service and event planning in Berufsschule)
Remarks	<p>Today after the morning meeting we went to the Fisher confectionary, where personally Jürgen Fisher, the owner greeted us. He showed us the procedure of chocolate making, from the melting through making the shape, and how to cool them, till the packaging. It was interesting to see that they use organic ingredients and how a widely they can use the ingredients.</p> <p>After the confectionary we went to our partner school where we had a meeting with Gerhard. Than Steffen Karey presented us really interesting event planning lessons. On that lesson we got to know what to focus on when planning an event. What we learnt here is that we have to try to sell ourselves better and never say bad things about the other company in front of a guest so that they choose our service. They develop the students transferrable skills and VET with these lessons. They also learn communication-, flexibility-, problem solving- and motivation skills. It was interesting that the mentality they apply in their teaching is given to the students so early. Steffen also send us all the lessons content, in which material we also see how detailed an event is.</p> <p>At the end of the day we discussed the day's experiences.</p> 
Participants	Jürgen Fischer Gerhard Burggraf Steffen Karey Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András




Erasmus+



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

WORKSHEET/GERMANY

Date	27.11.2021
Place	Aschaffenburg-Frankfurt-Budapest-Miskolc
Activities	Final meeting, organic market, travel in Miskolc
Remarks	<p>The last of our morning meeting got a bit longer. Gerhard also joined our meeting.</p> <p>We expressed our mutual happiness about these workdays together. Many job shadowings we visited, where we learnt a lot about their teaching methods, and we also got wider view of the German school system. We learnt a lot of informations in this 6 days. I personally could practice cocktail making with healthy ingredients, learnt how to make Rudesheim coffee, draughted Faust beer and got to know the special machinery of beer brewing.</p> <p>After the meeting we visitet a local market where you can buy only organic and bio productks</p> <p>I feel so lucky that I've had been in this Erasmus+ program supported by the European Union. I hope I can successfully pass these knowledg to my collagues and students in service and in event planning as well.</p> <div data-bbox="480 1081 1315 1279"></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

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	<p>Az utazás az előre lefoglalt járművekkel történt. Miskolcra autóval érkezünk a Liszt Ferenc Nemzetközi Repülőtérre, ahonnan a Lufthansa járatával jutottunk el Frankfurtba. A reptéren közölték velünk, hogy mi maszkjaink Németországban nem elfogadottak, és gyorseszteket is csinálnunk kell magunknak minden nap, így vásároltunk minden napra magunknak egy gyorseszteket és maszkokat. Frankfurtban várt minket egy helyi sofőr, aki eljuttatott minket Aschaffenburgba, a Hotel Wilder Mann-ba. Itt várt minket a helyi szakképző iskola igazgatóhelyettese Gerhard, aki rövid és kedves köszöntőt mondott, majd elvitt minket a történelmi óvárosba egy rövidke városnézésre. A városnézés után egy tipikus bajor étterembe vitt minket, ahol helyi specialitásokat kóstoltunk, mint a Wiener Schnitzel, (én) az Apfelstrudel-cukormentes változatát, illetve egy kisüzemi sörfőzde sörét a Schlappe-seppel-t, amelynek a jellemzője, hogy csak ebben a régióban készítik, és nemcsak a szűrt, hanem szűretlen, barna, illetve pils, típust is készítenek belőle. Én a szűretlen változatát kóstoltam. A vacsora végeztével Gerhard elkészített tőlünk, mi pedig visszamentünk a szállásra, ahol még egy alapos megbeszélést tartottunk a nap eseményeivel kapcsolatban, illetve felkészültünk a következő napra.</p> <div data-bbox="587 1238 1171 1615"></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.




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	Aschaffenburg
Témák	Iskolarendszer összehasonlítása Job-shadowing-ok a testvériskolában
Egyéb	<p>A Steffen Karey-vel-aki az iskola vezető felszolgáló oktatója-elköltött közös reggeli után megbeszéltük a napi programunkat, illetve a péntekre tervezett rendezvényszervezést feldolgozó óralátogatásunkat. Ezután az iskolában találkoztunk az iskola vezetőjével, Dieter Trott-al, aki kedvesen köszöntött minket, és kifejezte örömét az együtt töltött közös munka iránt. Ezután Gerhard Burgraff-al megbeszéltük az iskolarendszereink közötti hasonlóságokat és különbségeket, majd körbevezetett minket az iskolában, ahol megtekinthettük a tankonyhákat, a bár részt és a bemutató hotel szobát, ahol a diákok végzik a gyakorlataikat. Mindezek nagyon jól felszereltek és nagyon modern helyiségek voltak. Ezután egy 3 órás termelési gyakorlaton vehettünk részt, ahol korszerű technológiákkal készítettek halételeket, amelyet különböző módokon dolgoztak fel. Ezeket meg is kóstolhattuk, illetve kóstolhattunk még cukormentes profiterolt is. A délutáni foglalkozás keretében hentes gyakorlati órát is meglátogathattunk, ahol a sertéslapocka darabolását, illetve osztályozását tekinthettük meg a diákok közreműködésével. Ez a gyakorlat is nagyon érdekes és tartalmas volt. Az iskolalátogatás befejeztével vacsoránkat ugyancsak egy helyi tradicionális étteremben költöttük el, ahol dupla erőlevest, vaddisznómájat lilahagyma chutney-val és csokoládé szuflét, mellé pedig egy német rozét fogyasztottam. Miután visszatértünk a szállásra, megbeszéltük a nap eseményeit, illetve felkészültünk a holnapi napra</p> 
Jelen vannak	Dieter Trott Steffen Karey Georg Hartung Gerhard Burggraf Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András

MUNKANAPLÓ NÉMETORSZÁG

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



Erasmus+ VET Mobility, 2020-1-HU01-KA102-078492 FOOD-TOUR: Fostering Transferable Skills
Miskolci SZC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola

Időpontja	2021.11.24.
Helye	Aschaffenburg-Bessenbach: Waldmichelbach-Frankfurt
Témák	Waldmichelbach biofarm látogatás és adventi városnézés Frankfurtban
Egyéb	<p>Reggel Gerharddal együtt reggelizve beszéltük át a várható napi programot, majd útnak is indultunk. Először egy Bessenbach nevű kisvárosba mentünk, ahol a Waldmichelbach biogazdaságot néztük végig a házigazda vezetésével. Elmondta a kezdetektől a gazdaság létrehozását, ahol kiderült, hogy két kecskével kezdte a gazdálkodást 1956-ban. Ma a kecskék mellett marhákat (teheneket és bikákat), lovakat, bárányokat, kacsákat, libákat, tyúkokat tart, illetve gyümölcsstermesztéssel is foglalkozik. Az állatokat feldolgozza, különböző húskészítményeket készít belőle, amelyeket továbbértékesít a saját boltjában, illetve felhasznál a saját éttermében. Saját pékséget is működtet, illetve a boltjában kaphatóak a saját gyümölcsseiből készített lekvárok, zselék, szörpök, likőrök és pálinkák, amelyet ugyancsak a saját pálinkafőzőjében készít. Mint kiderült tehát, a gazdálkodás szépen gyarapodott az évek során és annyira önellátóvá váltak, hogy az elektromos áramot is maguknak állítják elő a jószágok trágyájából, illetve ami ugyancsak különleges, hogy egyáltalán nem használnak semmilyen vegyszert és adalékanyagot, így 5 évvel ezelőtt megkapták hivatalosan is a biogazdaság minősítést. A farmon tett látogatásunkat egy ebéddel koronáztuk meg, ahol aperitívként egy gyógynövényes almapálinkát fogyasztottunk, májgombóc levest, házi kolbászt ettünk savanyú káposztával, illetve megkóstoltunk egy speciális német gyümöcskenyeret, a Stollent. Az ebéd végeztével Gerhard elvitt minket a vonatállomásra; Frankfurtba indultunk, adventi városnézésre. Először az óvárosba mentünk, ahol megtekintettük a Városházát, a Szent-Bertalan Dómot, valamint a Römert, amely 11 házból álló, eredeti alaprajzokból falújított házakat takar az óváros szívében. Itt, az adventi vásáron ugyancsak kóstoltunk frankfurti adventi specialitásokat, mint például: bajor percc, sült bajor kolbászt, Glühwein-t. A hazaérkezésünk után az esti megbeszélésen megvitattuk, hogy milyen hasznos szakmai tapasztalatokat szereztünk a mai napon.</p> <div data-bbox="466 1429 1289 1711"></div>
Jelen vannak	Gerhard Burggraf Kissné Szigetvári Barbara Tóth Krisztina Gömöri Éva Kónya András



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	2021.11.25.
Helye	Aschaffenburg-Miltenberg-Brewery
Témák	Miltenberg Faust sörfőző Miltenberg városnézés
Egyéb	<p>A reggeli után megérkezett Gerhard és Goudrun akik elvittek minket Miltenbachba, a Faust sörfőzdébe. Itt a tulajdonos személyesen fogadott minket, elmesélte a sörfőzde megalapításának történetét, miközben házilag készített pereccel és fehér borjúkolbásszal kínált minket. Mellé sörkóstolót is tartott, ahol először egy szüretlen búzasört, majd egy szűrt barna sört, végül pedig egy szüretlen Ipával kínált minket. Az előadása során megtanultuk, hogyan készítik a söreiket, legyen az alsó-, vagy felső erjesztésű és tisztább képet kaptunk arról, hogy milyen komló, valamint maláta arányokat tartanak a sörkészítés során. Fontos tényező a víz minősége is, amelyet a sörkészítés során használnak fel- ők ezt a hegyből nyerik és kristálytiszt, mely tökéletes a sörkészítéshez. Az előadás után körbevitt minket az egész sörfőzden a padlástól a pincéig, megmutatva az egész folyamatot.</p> <p>A sörfőzde látogatása után egy kis sétát tettünk Miltenbergben, ahol az idegenvezetőnk nagyon sok érdekes információt osztott meg a városkáról. A szállodába érkezésünk után összeültünk a kollégákkal, ahol összegeztük a nap eseményeit, illetve felkészültünk a következő napra. Körvonalazódtak bennünk a vendéglátós kis kiadványunk fontosabb pontjai, melyekhez én a német vendéglátásban tapasztalt étel és italkínálatot és az itt használt alapanyagok koktélokhoz való felhasználását fogom hozzáadni.</p> <p>Este a helyi iskolavezetéssel és az Erasmus+-ban részt vevő kollégákkal vacsoráztunk egy közeli étteremben</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.



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	2021.11.26.
Helye	Fischer cukrászda - Aschaffenburg
Témák	Üzemlátogatás a Fischer cukrászdában, Job-shadowing a testvériskolában (felszolgálat elmélet, rendezvényszervezés)
Egyéb	<p>A mai reggelt a reggeli után a Fischer cukrászdában kezdtük, ahol személyesen Jürgen Fischer, a cukrászda tulajdonosa fogadott minket. Átala ismertük meg, a csokoládékészítés fortélyait, a csokoládé olvasztásától egészen a formázáson és a hűtésen keresztül a csomagolással fejezve be a folyamatot. Nagyon érdekes volt látni, hogy a bio alapanyagokat milyen sokrétűen lehet felhasználni a cukrászkészítmények elkészítéséhez is.</p> <p>A cukrászda megtekintése után a testvériskolába mentünk, ahol Gerharddal még összeültünk egy közös megbeszélésre, majd Steffen Karey tartott nekünk egy nagyon érdekes rendezvényszervezés órát. Az órán azt tanultuk meg, hogy egy rendezvény megszervezése során mire kell figyelnie a szervező cégnek, vagy hotelnek. Amit itt megtanítottak, abból az volt a legfontosabb, hogy egy ilyen szervezés során mindig magunkat próbáljuk jobban „eladni”, és soha ne egy másik céget minősítsünk le annak érdekében, hogy a vendég minket válasszon. A diákok transzverzális készségeit már a középiskola kezdetén próbálják fejleszteni az ilyen típusú gyakorlatok segítségével. Az ilyen órák nagymértékben segítik a diákokban a kommunikáció, a rugalmasság, a problémakezelés, és a jó rábeszélőkészség fejlesztését. Érdekes és szimpatikus, hogy ezt a mentalitást már ilyen hamar próbálják elültetni a tanulók gondolkodásában. Steffentől mindenféle anyagot meg is kaptunk ezzel kapcsolatban, illetve egy diszpozíciót is kaptunk tőle, amelyben látjuk, hogy milyen aprólékosan írják le a rendezvénnyel kapcsolatos információkat.</p> <p>A nap végén a kollégákkal összegeztük az újonnan szerzett szakmai tapasztalatokat.</p>
Jelen vannak	Jürgen Fischer Gerhard Burggraf Steffen 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

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, hazautazás.
Egyéb	<p>Az utolsó Aschaffenburgban elköltött reggeli megbeszélésünk a megszokottnál hosszabbra sikeredett amelybe Gerhard is bekapcsolódott. Kölcsonös örömmel fejeztük ki az együtt töltött hasznos és dolgos munkanapokért. A megbeszélés után még kilátogattunk a közeli biopiacra, ahol csak bio és ökolgazdaságban termesztett zöldséget és gyümölcsöt láthattunk</p> <p>Több job-shadowing órán vettünk részt, ahol sok új és érdekes oktatási módszert ismertünk meg, illetve képet kaptunk a helyi oktatási rendszerről amelyekről mind az iskola igazgatójával, mind az igazgatóhelyettessel szerencsénk volt beszélni, összehasonlítani a saját oktatási rendszerünkkel. Nagyon sok új, hasznos információval lettünk gazdagabbak ez alatt a 6 nap alatt. Én különösen a szakmámhoz illeszkedő tevékenységekre fókuszáltam, úgy mint egészséges alapanyagokból való koktél készítés, sörcsapolás Faust sörrel, a sörkészítéshez használt gépek és azok működésének megismerése, valamint Rüdeshaim kávéspecialitás elkészítésének megtanulása.</p> <p>Nagyon szerencsésnek érzem magam, hogy részt vehettem az Európai Unió által támogatott Erasmus+ mobilitáson, remélem, hogy méltóan tudom átadni mind a kollégáimnak, mind a diákjaimnak az itt tanultakat a jövőben</p>
Jelen vannak	   <p>Gerhard Burggraf 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.