



Az Európai Unió
támogatásával



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

NÉMETORSZÁGI MUNKANAPLÓ

WORKSHEET GERMANY

Szakmai látogatás

Job shadowing for VET professionals



SZILÁGYI BEÁTA

18.02.2024-23.02.2024

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***

Időpont <i>Date</i>	18.02.2024 (Vasárnap) 8.30-20.00
Helyszín <i>Place</i>	Utazás Miskolcra Budapestre, majd Aschaffenburgba a Lufthansa járatával <i>Miskolc-Bp-Frankfurt-Aschaffenburg</i>
Téma <i>Activities</i>	Utazás:Miskolc-Budapest-Frankfurt-Aschaffenburg <i>Transfer from Miskolc to Budapest Budapest-Frankfurt Bus transfer to Aschaffenburg Check in at the Hotel Wilder Mann Guided visit to Hotel Klingerhof</i>
Megjegyzés <i>Remarks</i>	<p>Az utazás lefoglalt járművekkel történt: Miskolcra mini busszal a Liszt Ferenc Reptérre, onnan a Lufthansa járatával Frankfurtba, majd tovább mini busszal Aschaffenburg-ba utaztunk. Ott bejelentkeztünk a szállásunkra az Aschaffenburg belvárosában elhelyezkedő Hotel Wilder Mann-ba.</p> <p>Érkezésünkkor már a hotelban várt minket két, előzőleg iskolánkban járt szakértő barátunk, akik később elvittek minket a Hotel Klingerhof-ba egy szervezett hotel látogatásra. Körbe vezettek minket a hegytetőn elhelyezkedő szállodában, ahol megfigyelhettük a praktikusság és a vidéki elegancia ötvözetét minden helységben. Igényes vendégszobákat, széles italválasztékkal felszerelt bárt, magas színvonalú éttermet, kellemes hangulatú wellness központot csodálhattunk meg. A front- és back office tevékenységeket is megmutatták, például megmutatták nekünk a konyha felszereltségét, az italok raktározását, valamint az olyan, a cég által nyújtott kedves apróságokat, mint pl. névre szólóan hímzett séf kabátokat (már a tanulók számára is) vagy a személyzet számára szóló borokat. Mindezek motiváló tényezőként hatnak a munkahelyek esetében és érzik az ott dolgozók a figyelmességet, ami rájuk irányul. Hotellátogatásunkat egy közösen elfogyasztott tradicionális bajor vacsorával zártuk a Klingerhof-ban.</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



The journey was made by reserved vehicles: From Miskolc we took a mini bus to Liszt Ferenc Airport, from there we took a Lufthansa flight to Frankfurt, and then a mini bus to Aschaffenburg. There we checked into our accommodation at the Hotel Wilder Mann in the centre of Aschaffenburg. Upon arrival, we were met at the hotel by two expert friends who had previously visited our school. They later took us to the Hotel Klingerhof for a guided hotel visit. They showed us around the hilltop hotel, where we could observe the combination of practicality and country elegance in every room. We admired luxurious guest rooms, a bar with a wide choice of drinks, a high quality restaurant and a wellness centre with a pleasant atmosphere. We were also shown the front and back office, such as the kitchen facilities, the drinks storage, as well as the nice little gifts provided by the company, such as personalised embroidered chef jackets (even for the students) or wine labeled for the staff. All of these are motivating factors for the workplace and employees feel the thoughtfulness that is directed towards them. We ended our hotel stay with a traditional Bavarian dinner at the Klingerhof.

Résztvevők
Participants

Szabóné Trum Tünde
Tariné Gáti Tünde
Gömöri Éva
Szilágyi Beáta
Nagy-Csinos Csilla
Kissné Szigetvári Barbara
Max Heim
Gerhard Burggraf
Tilo Reis

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***

Időpont <i>Date</i>	19.02.2024 (Hétfő) 9.00-20.00
Helyszín <i>Place</i>	Találkozó a partner iskolában Berufsschule 2ben Óralátogatás Városnézés Vacsora <i>Meeting at Berufsschule 3 Lesson visits Sight seeing in Aschaffenburg Dinner</i>
Téma <i>Activities</i>	9.00-tól-9.30igÜdvözlés az iskola részéről a Berofschule 3 épületben <i>9.00-9.30 welcome meeting in Berufsschule 3</i> 9.30-tól-10.25-ig Iskolabejárás Mr. Bickel és Weyressel. <i>9.30-10.25 Guided school tour Principal Mr Bick / Deputy Principal Mr Weyres</i> 10.35-12.05- ig. Job shadowingon vettünk részt VR szemüveges informatikai óra keretében Johannes Heinrich vezetésével <i>10.35-12.05 Job-shadowing on IT lesson/ VR-Glasses Johannes Heinrich</i> 12.40-14.10 Elméleti óra a főzés mint művészet óra keretében <i>12.40-14.10 Theory lesson on culinary arts/</i> 14.20-14.45 Összegző megbeszélés Vendéglátó gazdálkodás óra Nina Markertsél <i>Economics, Nina Markert</i> (warehouse clerks) <i>18.30-tól-20.00 ig vacsora Aposto</i>
Megjegyzés <i>Remarks</i>	Az iskolába érkezés és találkozó a fogadó bizottsággal az iskola vezetés részéről szívélyes volt. Ezután egy rövidebb iskolai körbevezetés következett az épületek között és tájékoztatást kaptunk az iskolák helységeiről. Majd az igazgató tartott előadást első körben az iskola felépítéséről és hierarchiai rendszeréről, valamint a német iskolarendszerről egy rövid ismertetést. Majd a képzési szerkezetük felépítésébe kaptunk betekintést. Természetesen beszélt a gyermekek motiválásáról és az iskolai rendszerben való tartásuk eszközeiről is. Ezt követően több osztályt meglátogattunk. Első órán job-shadowingon

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

vettünk részt, egy informatika órán, ahol a VR szemüvegek alkalmazását tekintettük meg a vendéglátás oktatásában. Kezdtük egy kevésbé motivált, átlagos képességekkel rendelkező szakiskolás órán. Ők vendéglátógazdasági órán voltak. Láthattuk, hogy hogyan és milyen eszközökkel tartja fenn a figyelmüket az óra során a tanár és, hogyan vonja be őket az óra menetébe. Több, kevesebb sikerrel. A digitális tananyagot alkalmazásával és közös feladatok megoldásával sajátították el az aznapi ismereteket.

Ebéd után a délután folyamán újabb óralátogatás következett.

Ez az osztály, szakgimnáziumi szinten volt és sokkal motiváltabb, mint az előző. Tanulmányi átlaguk magasabb és érdeklődésük, motiváltságuk is kiemelkedő. Mindenki ír és dolgozik az órán. A feladat elgondolkodtató, motiváló és interaktív, nagy kreativitást és ráépülő előzetes tudást is tartalmaz. Érdekes, és a gyerekek élvezik. A környezet impulzív és eredményes csapatmunkára sarkall (tetszik a teremben való mozgás lehetősége, a csoportok kialakítása, fegyelmezetség az eszközök használata, a kivetítő.)

Számomra az is érdekes, hogy látványos fali designokkal és élénk színekkel hívják fel a figyelmet azokra az elsajátítandó angol szavakra, amelyek az órához tartoznak.



The arrival at the school and the meeting with the host company was warmly welcomed by the school management. This was followed by a short tour of the school buildings and information about the school premises. The headmaster then gave us a presentation, firstly on the school's structure and hierarchical system, and then a brief introduction to the German school system. Then we were given an insight into the structure about their educational system. Of course, he also spoke about motivating children and the means of keeping them in the school system.

We then visited several classes. In the first class we went on job-shadow to a computer science class, where we observed at the use of VR glasses 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>hospitality. We started with a class of less motivated vocational school students with average skills. They had a hospitality class. We could see how and with what tools the teacher keeps their attention during the lesson and how he involves them in the lesson. With more or less success. They learned the day's lesson by using the digital learning library and by doing exercises together.</i></p> <p><i>After a break for lunch, the afternoon was another class visit. This class, at vocational high school level, was much more motivated than the previous one. Their academic average was higher and their interest and motivation were also outstanding. Everyone writes and works in class. The task is thought-provoking, motivating and interactive, with a lot of creativity and building on prior knowledge. It is interesting and the children enjoy it. The environment is impulsive and encourages effective teamwork (I like the opportunity to move around the room, the way the groups are set up, the opportunity of using the tools, the projector.)</i></p> <p><i>I also find it interesting that they use eye-catching wall designs and bright colours to draw attention to the English words to be learnt in the class.</i></p>
Résztvevők Participants	<p>Tilo Reis Dr. Matthias Fünffinger Sebastian Veires, Mr Bick Lecturers of Berufsschule 2 Nicole Craus, Nina Markert Szabóné Trum Tünde Tariné Gáti Tünde Gömöri Éva Szilágyi Beáta Nagy-Csinos Csilla Kissné Szigetvári Barbara</p>

**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***

Időpont Date	20.02.2024(Kedd) 7.00-21.00
Helyszín Place	Frankfurt szakmai kirándulás Szálloda látogatás- <i>Visiting Steigenberger Hotel</i> <i>Day Tour Frankfurt</i>
Téma	

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

Activities	Steigenberger Hotel Látogatás Városnézés Frankfurtban <i>Visiting Steigenberger Hotel</i> <i>Sight seeing in Frankfurt</i>
Megjegyzés Remarks	<p>A mai napot korán kezdtük, mert Tilo Reis a 7.56 os Frankfurti vonathoz vitt minket. Itt két tanár várt ránk, akik kísérték minket a mai napunkon. Frankfurtba 9.30 perckor érkezünk és első utunk a Steigenberger szállodába vezetett. Itt szálloda bejárásom vettünk részt, ahol eligazítást kaptunk a szálloda különböző részeiről és betekinthettünk a személyzet mindennapi munkavégzésébe. Megfigyelhettük, hogy hogyan motiválták őket és, hogy hogyan milyen módszerekkel próbálják a dolgozóikat megtartani. (Dolgozói kedvezmények, ebédszünet, juttatások, versenyképes fizetés, bónuszok, dolgozói kártya mely segítségével szolgáltatást vehetnek igénybe.) Betekintést kaptunk az éves képzési rendszerükről melynek segítségével fejleszthetik magukat és így mindig naprakész tudással rendelkeznek a vendéglátás területén. Az év dolgozója díj elnyerésével, pedig fantasztikus üdülési és utazási kedvezményeket vehetnek igénybe, amit aztán saját privát utazásaik során felhasználhatnak. Frissítő italok fogyasztása után folytattuk utunkat Frankfurt belvárosában.</p> <p>A belvárost megnéztük, utcáikat, tereiket, valamint az óvárost és a központi sétáló utcát, majd szabad program keretében tölthettünk el egy pár órát. Ez idő alatt ismerkedtem a német gasztronómiával, a nemzeti ételekkel és italokkal, és helyi specialitásokkal. Nagyon szép város és a német emberek segítőkészek és barátságosak.</p> <p>Örömmre szolgált, hogy láthattam, hogy a szállodán belül, hogyan motiválják a dolgozókat és milyen lakberendezési módszereket használnak. Mindezt be tudom építeni az itthoni munkafolyamatokba.</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

	 <p><i>We started the day early today, as Tilo Reis took us to the 7.56 train to Frankfurt. Here we were met by two teachers who accompanied us for the day.</i></p> <p><i>We arrived in Frankfurt at 9.30 and our first stop was the Steigenberger Hotel. Here we had a tour of the hotel, where we were briefed about the different parts of the hotel and had an insight into the daily work of the staff. We were able to see how they are motivated and how they try to keep their staff (employee discounts, lunch breaks, benefits, competitive pay, bonuses, employee cards to use for services). And by winning the Employee of the Year Award, they can take advantage of fantastic holiday and travel discounts to use on their own private trips. After refreshments, we continued our journey through Frankfurt city centre.</i></p> <p><i>We explored the city centre, its streets and squares, as well as the Old Town and the central pedestrian street, and then had free programme for a few hours. During this time I was introduced to German gastronomy, national food and drink and local specialities. It is a very nice city and the German people are helpful and friendly. It was a pleasure to see how the hotel motivates its staff and how they use interior design methods. I can build all this into my work at home.</i></p>
Résztevők Participants	Szabóné Trum Tünde Tariné Gáti Tünde Gömöri Éva Szilágyi Beáta Nagy-Csinos Csilla Kissné Szigetvári Barbara Steffen Karey Theresia Kunz Tilo Reis

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***

Időpont <i>Date</i>	21.02.2024 (szerda) 8.00-Berufsshule 3 22.00
Helyszín <i>Place</i>	Berufsshule 3 Ashafenburg
Téma <i>Activities</i>	9.00-10.00 A Berufsshule 3 bejárása 10.00-15.00 Job shadowing a Berufssule 3-ban (Séfbemutató 10-11.30 Gyakorlati óra látogatása az érzékszervek szerepe az ízesítésben 12.25-15.00 Pincér szakmai gyakorlati óra 15.30 -17.30 Kulturális program 18.00-20.00 összegző megbeszélés 9.00-10.00 <i>Tour of Berufsshule 3</i> 10.00-15.00 <i>Job shadowing in the Berufssule 3 (Chef's demonstration)</i> 10-11.30 <i>Practical lesson on "the role of the senses in flavouring"</i> 12.25-15.00 <i>Waiters' practical lesson</i> 15.30 -17.30 <i>Cultural programme</i> 18.00-20.00 <i>Summarising meeting</i>
Megjegyzés <i>Remarks</i>	Reggeli és a szokásos megbeszélésünk után elmentünk a Berufsshule 3-ba . Itt az igazgató és a helyettes köszöntött minket és megbeszélésen vettünk részt , ahol az Erasmus programot érintő eddigi témákról és tapasztalatokról volt szó. Szó volt lemorzsolódásról, ez irányba tett erőfeszítésekről, javaslatokról, elméleti és gyakorlati praktikákról, valamint a motiváció eszközeiről. Beszéltünk az országok közötti hasonlóságokról és az eltérésekről is. Az iskola bejárása után részt vettünk különböző gyakorlati órákon. Az első minden érzékszervünkre ható ízlelés volt. Itt mind az öt érzékszervünkre ható érzékelésünket fejlesztették és feladatokat végeztünk el a 4 alapíz + 1 íz, az umami érzékelésével kapcsolatosan. Számomra ez a plusz íz nem volt teljesen új, hiszen már tanítottam róla diákjaimnak, de újabb információkkal bővült a tudásom és gyakorlati tapasztalatokkal bővültem, ami nagyon fontos számomra. A pincér szakmai gyakorlat is nagyon motiváló volt, hisz új módszertani elemeket ismertem meg. Stefen kiválóan tudta motiválni diákjait, játékos, színes feladataival. Sokszínű szalvétáival és eszközeivel. A gyerekek végig nagyon élvezték az óráját és igazi csapatjátékosként játszották végig az élőlátás feladatokat is, amiben a tanát hagyta, hogy kibontakozzon az egyéniségük. Számomra is nagyon inspiráló volt, mivel én is tanítok pincér

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.



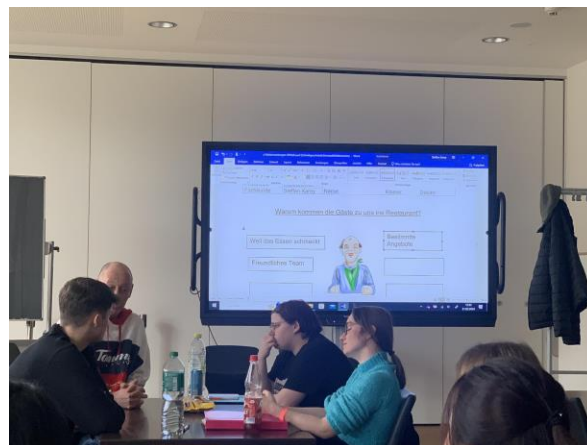
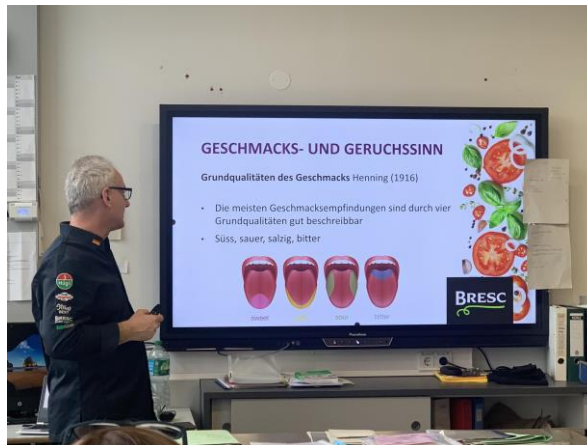
Az Európai Unió
támogatásával



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

gyakorlati órákat is. Külön tetszett, hogy nem egy sémára volt ráhúzva a megoldás, hanem a gyerekek fantáziájára bízta melyik csapat mivel rukkol elő.

Az iskolai feladataink végeztével a város kulturális látnivalóiban gyönyörködtünk. Mind ezek után pedig egy összegző megbeszélésen vettünk részt, majd vacsoráztunk és pihenni tértünk.



After breakfast and our usual meeting, we went to Berufshule 3 where we were welcomed by the director and deputy director and had a meeting to discuss the Erasmus+ programme and our experiences so far. We talked about early school leaving, efforts to tackle it, suggestions, theoretical and practical practices and motivation tools. We also talked about similarities and differences between countries. After a tour of the school, we took part in various practical lessons. The first one was a tasting session for all our senses. Here, we developed our senses affecting all five of our senses and did exercises on the perception of the 4 basic tastes + 1 taste, the umami. For me, this extra taste was not completely new, as I had already taught my students

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>about it, but it added new information to my knowledge and practical experience, which is very important for me. The waitress internship was also very motivating, as I learned new elements of methodology. Stefen was excellent at motivating his students with playful and colourful tasks. With his colourful napkins and tools. The children really enjoyed his lessons and were real team players throughout the live-work tasks, which he allowed his teacher to let their individuality develop. It was also very inspiring for me, as I also teach practical classes for waiters. I especially liked the fact that it wasn't a fixed pattern, but left it to the imagination of the children to decide which team would come up with what.</i></p> <p><i>At the end of our school work, we enjoyed the cultural attractions of the city. All this was followed by a summarising meeting, dinner and a good rest.</i></p>
Résztvevők Participants	Szabóné Trum Tünde Tariné Gáti Tünde Gömöri Éva Szilágyi Beáta Nagy-Csinos Csilla Kissné Szigetvári Barbara Tilo Reis Steffen Karey

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**

Időpont <i>Date</i>	22.02.2024 (csütörtök) 10am-11pm
Helyszín <i>Place</i>	Würtzburg-Aschaffenburg
Tevékenység <i>Activities</i>	Würzburg – duális gyakorlati helyek látogatása Városnézés 18.30-23.00 Munkavacsora Delphi étteremben az iskola vezetéssel és az Ersamus + csoporttal <i>Practical place visits and sightseeing in Würzburg</i> <i>18.30-23.00 Business dinner in the Delphi Restaurant with the German school</i> <i>management and Erasmus+ group</i>
Megjegyzés <i>Remarks</i>	<i>A mai nap reggeli és a szokásos megbeszélésünk után elindultunk a würtzburg-i kirándulásunkra. Vonattal utaztunk kényelmesen és már 10 óra körül megérkeztünk. A belváros hangulatos körsétája után, az itteni kulturális örökség látványos épületeit tekintettük meg. Ilyen volt például a Városháza és a Dóm épülete valamint a Szent Mártom kápolna is. Öt villamos vonala kiváló közlekedést nyújt az itt lakó közel 127000 ember számára. Macskaköves utcáin a barokk építészet hangulatosabbnál- hangulatosabb épületeit csodálhattuk meg. Éttermei és szállodái remek lehetőséget nyújtottak a kirándulás során, hogy gyakorlati képzőhelyek helyszíneit is felkeressük. Ezek között volt tradicionális étterem, mint a Weinstube, ami 1643 óta várja az ide látogató éhes turistákat, hogy egytál nemzeti ételleivel és kiváló bajor sörrel ontsa a vándorok szomját valamint volt közöttük modern szálloda is. A Greifensteiner Hof hotel a város szívében, nem messze a Dómtól található. Így összekötöttük sétánkat, mely először a gyakorlati helyek megtekintésével kezdődött. Megfigyeltük a szép környezet és az izléselesen berendezett hallt, valamint a körültekintően megválogatott színek miként motiválják nem csak a vendégeket, hanem az itt dolgozó személyzetet is. Az apró figyelmességek, melyek a dolgozók számára biztonságot és elismerést biztosítanak szintén a dolgozók megbecsülésének eszközei. Ilyen a nevükkel ellátott uniformis vagy a névtábla és az általuk használt nevükkel állított tollak is ezt a célt szolgálják. A hasznos gyakorlatihely látogatások után, mi is elfogyasztottuk késői, de annál finomabb tradicionális bajor ebédünket. Ezt követően vonatra szállva visszatértünk Aschaffenburgba. Rövid pihenő és átöltözés után találkoztunk a hotelünk lobbyjában és innen indultunk a testvériskolánk vezetőivel egy kiváló bűcsúvacsora elfogyasztására. A Delphi étterem a 'la carte rendszerben kínált</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

ételeiből mindenki kiválasztotta a számára legkedvezőbb fogásokat. Nagyszerű munkavacsora és búcsúest volt.



After breakfast and our usual meeting this morning, we set off for our trip to Würzburg. We travelled by train in comfort and arrived at around 10am. After an atmospheric tour of the city centre, we watched the spectacular heritage buildings. These included the Town Hall and the Cathedral, as well as the Chapel of St. Martin. Five tram lines provide excellent transport for the nearly 127,000 people who live here. Its cobbled streets are lined with charming Baroque architecture. Its restaurants and hotels provided a great opportunity to visit practical training sites during the trip. These included traditional restaurants such as the Weinstube, which has been waiting for hungry tourists since 1643 to quench their thirst with national dishes and excellent Bavarian beers, as well as modern hotels. The Greifensteiner Hof hotel is located in the heart of the city, not far from the Cathedral. So our tour began with a tour of the practical sites. We observed the beautiful surroundings and the tastefully decoration of the lobby, as well as the carefully chosen colours which are motivating not only for the guests but also for the staff. The little touches that give staff a sense of security and recognition are also a way of showing appreciation. Uniforms with their names on them or name badges and pens with their names on them also serve this purpose.

After the useful site visits, we also had our late and more delicious traditional Bavarian lunch. Afterwards, we took the train back to Aschaffenburg. After a short rest and a change of clothes, we met in the lobby of our hotel and from there we headed off to enjoy an excellent farewell dinner with the leaders of our sister school. From the a'la carte menu of the Delphi restaurant, everyone chose the dishes they liked best. It was a great working dinner and farewell party.

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>	Tiló Reis, Matias Fünffinger Stefen Theresia Kunz Evelin Werner Carmen Luder Szabóné Trum Tünde Tariné Gáti Tünde Gömöri Éva Szilágyi Beáta Nagy-Csinos Csilla Kissné Szigetvári Barbara
--	--

**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***

Időpont <i>Date</i>	23.02.2024 (Péntek) 9.00-20.00
Helyszín <i>Place</i>	Aschaffenburg-Frankfurt-Budapest_Miskolc
Téma <i>Activities</i>	Finalizálása a SPICE ERASMUS+ mobilitásnak Hazautazás <i>Finalising our Erasmus+ mobility Traveling home</i>
Megjegyzés <i>Remarks</i>	A mai reggeli és időbeosztás megbeszélése után visszatértem a szobámba és gyors összerendezkedés után a délelőtti értékelő és összegző megbeszélésünkre mentem. Itt a nemzetközi koordinátorunk összegezte az ittlétünk tapasztalatait és elméleti és gyakorlati tudásgyarapításunkat. Majd igazgatói beszédek és összefoglaló következett. Ezt követően mi is elmondtuk szakmai és emberi tapasztalatainkat az úttal kapcsolatosan. Kifejtettem, melyek azok az itt elsajátított tapasztalatok, amiket szívesen építke be az elméleti és gyakorlati óráimba a közeljövőben. Egy kávé elfogyasztása mellett dolgoztunk a munkanaplóinkon és a megadott kérdőívek kitöltésén. Ezt

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



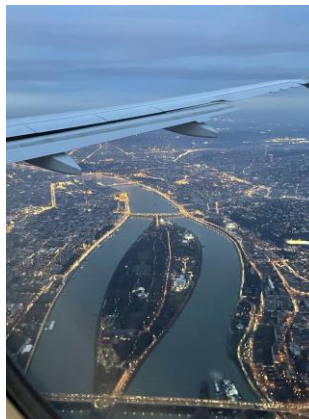
Erasmus+ SPICE-Skills for Professionals In Catering across Europe 2023-1-HU01-KA122-VET-000132636

követően a jelentkezés és elbúcsúzás után a megrendelt transzferbusz kivitt minket a reptérre. Itt feladtuk a poggyászaikat és egy gyors késői ebéd következett. Innem már csak a kapuhoz való chack-in és a felszállás volt hátra. 18óra körül Magyarországra értünk. Itt további transzfer várt minket és biztonságosan Miskolcra értünk az esti órákban 20.00 órára.

Nagyon tartalmas út volt számomra a Spice Skills for Professional In Catering.

Sokat fejlődtem az út során mind szakmai, mind emberi oldalról. Az itt szerzett tapasztalataimat és tudásomat nem csak a gyerekeknek fogom átadni, az által, hogy beépítem az óráimba, hanem munkaközösségem számára is hasznos információkat tudok továbbítani.

Köszönöm a lehetőséget, hogy csapattag lehettem ebben a programban. Ezt, mind az igazgatónak, mind az Erasmus nemzetközi koordinátorunknak, mind pedig az Európai Uniónak köszönöm.



After this morning's breakfast and scheduled meeting, I returned to my room and after a quick packing, I went to our morning assessment and summary meeting. Here, our international coordinator summarised the experiences of our stay and our theoretical and practical knowledge. This was followed by speeches by the directors and a summary. This was followed by our sharing our professional and human experiences of the trip. I explained the experiences I had gained here, which I would like to incorporate into my theoretical and practical lessons in the near future. Over coffee, we worked on our work diaries and completed the questionnaires provided. Then, after checking out and saying goodbye, the shuttle bus we had ordered took us to the airport. Here we checked our luggage and had a quick late lunch. From there we flew to Budapest. We arrived there around 6pm. Here another transfer awaited us and we arrived safely in Miskolc by 8pm.

It was a very meaningful trip for me at Spice Skills for Professionals In Catering. I have developed a lot along the way, both professionally and as a

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>person. I will not only pass on the experience and knowledge I have gained here to the children, by incorporating it into my lessons, but I will also be able to pass on useful information to my work mates.</i></p> <p><i>Thank you for the opportunity to be a team member in this programme. I would like to thank to my director, our Erasmus International Coordinator and the European Union.</i></p>
Résztvevők Participants	<p>Szabóné Trum Tünde Tariné Gáti Tünde Gömöri Éva Szilágyi Beáta Nagy-Csinos Csilla Kissné Szigetvári Barbara Tilo Reis</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.