

ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – 2025
EGYÉNI BESZÁMOLÓ - MUNKATÁRSAK

A résztvevő adatai

Név	Cserei Lászlóné
Beosztás, oktatott tantárgyak (ha releváns)	Szakács gyakorlati oktató
Intézmény	Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

A projekt adatai:

Hivatkozási szám (projekt kód):	2025-1-HU01-KA121-VET-000318548
---------------------------------	---------------------------------

A mobilitás adatai

Mobilitás típusa (nem helyes törölendő)	szakmai látogatás (job shadowing)
Továbbképzés címe (amennyiben releváns)	
Fogadó intézmény neve	Restaurante Planalto Estrada de, Est do Carvalhal e Carreira 3 B, 9360-333 Canhas, Portugal
Fogadó intézmény típusa (nem helyes törölendő)	továbbképző intézmény
Fogadó ország	Portugália
Munkanyelv	angol
Mobilitás időtartama	2026. május 15-től 2026. május 22 –ig 6 nap (munkanapok száma) 2 nap - utazási napok száma

A résztvevő feladatai a mobilitás előtt

Kérjük, röviden mutassa be, hogyan készült fel a mobilitásra.

Nyelvi felkészítés

20 órás nyelvi felkészítés keretében készültünk a kiutazásra. Az első felében főként kommunikációs- és helyzetgyakorlatokra összpontosítottunk, míg a második felében olyan szakmai idegen nyelvi kifejezéseket és szófordulatokat gyakoroltunk, mely szorosan a munkaprogram tevékenységeihez kapcsolódott.

Munkavédelmi felkészítés

2 órás képzés keretében sajátíthattuk el a munkakörünkhöz szükséges munkavédelmi ismereteket, annak érdekében, hogy biztonságosan dolgozhassunk. Ezen képzés célja az esetleges munkabalesetek és az egészségkárosodások megelőzésének ismertetése volt.

Kulturális felkészítés

Részt vettünk egy 1,5 órás kulturális felkészítésen, melynek segítségével mélyebben megismerhettük a célországot és a régiót. Hasznos volt a helyi közeg, hagyományok, ünnepek, gasztronómia, valamint a történelmi és kulturális emlékhelyek megismerése, amelyeket szabadidőnkben felfedezhetünk.

Orientációs felkészítés

A projektkoordinátor vezetésével 1,5 órás orientációs felkészítésen vettünk részt ahol, nem csak a célországba történő kiutazás részleteiről kaptunk tájékoztatást, hanem az ottani tartózkodással kapcsolatos fontos információkról (ERASMUS+ program, gyakorlati hely, munkaprogram, szállás stb.). A felkészítést a projektkoordinátor vezette.

Tanulási eredmények

Az elvárt tanulási eredmények meghatározása a mobilitás tervezési szakaszban (pályázat)

(A tanulási folyamat elvárt eredményét írja le, cselekvést jelentő igéket használ, specifikus, konkrét, világos, egyértelmű és mérhető.)

Szakács gyakorlati oktatóként azzal a céllal vettem részt a madeirai job shadowing mobilitáson, hogy közvetlen szakmai tapasztalatokat szerezzek a portugál és madeirai gasztronómia sajátosságairól, a helyi alapanyagok felhasználásáról, a korszerű konyhatechnológiai megoldásokról, valamint a modern tálalási és prezentációs technikákról. Fontosnak tartottam, hogy a mobilitás során olyan jó gyakorlatokat gyűjtsek, amelyek a hazai szakácsképzésben, a gyakorlati oktatásban, a tehetséggondozásban és a szakmai versenyekre történő felkészítésben is hasznosíthatók. A tervezési szakaszban az alábbi tanulási eredményeket határoztam meg:

- Megismerem a portugál és madeirai gasztronómia főbb szakmai sajátosságait, különös tekintettel a helyi ételekre, alapanyagokra és ételkészítési hagyományokra.
- Tanulmányozom a helyi alapanyagok, szezonális termékek, halak, tengeri alapanyagok és trópusi gyümölcsök felhasználását a vendéglátásban.
- Megfigyelem, hogyan kapcsolódnak össze a tradicionális portugál és madeirai ételek a korszerű konyhatechnológiai eljárásokkal és a modern éttermi kínálattal.
- Elemzem a vendéglátóhelyeken alkalmazott tálalási, prezentációs és tányérkompozíciós megoldásokat, különös tekintettel a vendégélmény vizuális elemeire.
- Tapasztalatot szerzek a konyhai munkaszervezés, a higiéniai előírások és a biztonságos vendéglátóipari működés helyi gyakorlatáról.
- Megfigyelem a fenntartható vendéglátás jó gyakorlatait, különösen a helyi termékek, a szezonális alapanyagok és a rövid ellátási láncok szerepét.
- Tanulmányozom, hogyan jelenik meg a hagyománytisztelet és az innováció egyensúlya a madeirai vendéglátásban és gasztronómiában.

- Fejleszttem szakmai, módszertani, interkulturális és együttműködési kompetenciáimat nemzetközi szakmai környezetben.
- Jó gyakorlatokat gyűjtök, amelyek beépíthetők a szakács gyakorlati képzésbe, a tananyagfejlesztésbe, a projektalapú oktatásba és a tanműhelyi feladatokba.
- Olyan kreatív szakmai ötleteket és prezentációs megoldásokat keresek, amelyek hozzájárulnak a tanulók szakmai igényességének fejlesztéséhez, valamint a szakmai versenyekre történő eredményes felkészítéshez.

A tanulási eredmények értékelése a mobilitás után

(Az elvárt tanulási eredmények teljesülésének „vizsgálata”, a személyes fejlődés nyomon követése, bizonyítékok a kompetenciafejlődésre – a résztvevő hogyan értékeli, sikerült-e elérni a kitűzött tanulási eredményeket a mobilitása során.)

Mit tanult, tapasztalt, sajátított el a mobilitás alatt? Miben fejlődött?	A madeirai szakmai mobilitás során elsősorban a helyi gasztronómia alapanyag-központú szemléletét, valamint a tradicionális és modern konyhatechnológiai eljárások együttes alkalmazását tanulmányoztam. A szakmai program során megfigyelhettem, hogy a madeirai vendéglátásban kiemelt szerepet kapnak a friss, szezonális és helyi alapanyagok. Különösen meghatározóak a tengeri halak, az oktopusz, a fekete kardhal, a trópusi gyümölcsök és a helyben termesztett zöldségek, amelyek nemcsak az ételkínálat alapját adják, hanem Madeira gasztronómiai arculatát is erősen meghatározzák. Szakmailag különösen érdekes volt számomra Madeira vulkanikus eredetének gasztronómiára gyakorolt hatása. A mobilitás során megfigyelhettem a vulkanikus kőn történő sütés alkalmazását, amely nemcsak különleges ízvilágot biztosít az ételeknek, hanem látványos vendégélményt is nyújt. A lávakőn történő sütés, valamint az espetada elkészítési és tálalási módja jól példázza, hogyan válhat egy hagyományos étel modern, élményalapú és akár versenyszintű prezentáció részévé. A Mercado dos Lavradores piacon részletesen tanulmányoztam a helyi alapanyag-kínálatot. Megfigyeltem, hogy a vendéglátóhelyek kínálata szorosan igazodik a szezonálisan rendelkezésre álló termékekhez, így a rövid ellátási lánc és a helyi termelők kiemelt szerepet kapnak. Ez a szemlélet jelentősen csökkenti a nyersanyagvesztést, miközben magas minőségű alapanyagokat biztosít az éttermek számára. A mobilitás során betekintést nyertem az italgasztronómia szerepébe is. Megismertem, hogyan kapcsolódnak a madeirai borok, a cukornádból készülő rum és más helyi italok az egyes fogásokhoz, valamint hogyan támogatja az italajánlás a komplex gasztronómiai élmény kialakítását. Ez különösen hasznos tapasztalatot jelentett számomra, mert jól szemléltette, hogy az étel- és italpárosítás nemcsak kiegészítő elem, hanem a vendégélmény és a szakmai prezentáció fontos része. Olimpiai és világbajnoki bronzérmes szakács szakoktatóként különösen hasznosnak bizonyult a helyi séfek munkájának megfigyelése. Azt tapasztaltam, hogy a magas színvonalú vendéglátás alapját nem a túlzott technológiai bonyolultság,
--	---

	hanem a kiváló minőségű alapanyagok, az egyszerű, precíz technológia és az esztétikus tálalás együttes alkalmazása jelenti. Számos olyan prezentációs megoldást és kreatív tálalási technikát ismertem meg, amelyek a hazai szakmai versenyekre történő felkészítés során is eredményesen alkalmazhatók. A mobilitás hozzájárult szakmai látóköröm bővítéséhez, fejlesztette technológiai ismereteimet, valamint megerősítette bennem azt a szemléletet, hogy a hagyományos receptek korszerű bemutatása és a fenntartható alapanyag-felhasználás a modern gasztronómia meghatározó irányai.
Mennyire teljesültek az előzőleg meghatározott célkitűzései?	A mobilitás előtt kitűzött szakmai céljaim maradéktalanul teljesültek, több területen pedig a vártnál is szélesebb körű tapasztalatokat szereztem. Részletesebben megismerhettem Madeira gasztronómiájának sajátosságait, különösen a helyi alapanyagokra, a vulkanikus környezet adottságaira és a tradicionális konyhatechnológiai megoldásokra épülő szemléletet. A szakmai program során megfigyelhettem, hogyan ötvözik a hagyományos madeirai recepteket a modern tálalási technikákkal úgy, hogy közben megőrzi az ételek autentikus jellegét. Különösen hasznos tapasztalat volt számomra annak látása, hogy a helyi gasztronómia egyszerre épít az egyszerű, tiszta ízekre, a minőségi alapanyagokra és az élményszerű prezentációra. A szakmai program során megerősítést nyert számomra, hogy a madeirai vendéglátás egyik fontos alapja a szezonális kínálat, a helyi termelők támogatása és a nyersanyagvesztesség csökkentésére törekvő szemlélet. A helyi alapanyagokra épülő gyakorlat jól kapcsolódik a fenntartható vendéglátás oktatásához, hiszen a tanulók számára is jól bemutatható, hogyan lehet a minőségi alapanyag-felhasználást, a környezettudatos működést és a gazdaságos konyhai munkaszervezést összekapcsolni. A borászatban és a rumüzemben tett látogatások révén új ismereteket szereztem az étel- és itálpárosítás, valamint a gasztromarketing területén is. A helyi szakemberekkel folytatott szakmai beszélgetések során számos olyan gyakorlati ötletet ismertem meg, amelyek jól alkalmazhatók a hazai szakácsképzésben. Kiemelt célom volt olyan kreatív megoldások gyűjtése, amelyek felhasználhatók a szakmai versenyekre történő felkészítés során. A látványos lávaköves sütési technológia, az espetada korszerű tálalása, valamint a természetes alapanyagokra épülő tányérkompozíciók számos új inspirációt jelentettek számomra. Összességében a mobilitás valamennyi szakmai célkitűzése teljesült, miközben olyan nemzetközi tapasztalatokat is szereztem, amelyek hosszú távon gazdagítják oktatói és versenyfelkészítő munkámat.
A tapasztalatok milyen előnyt jelentenek a hazai előmenetele/további munkája során?	A madeirai szakmai mobilitás során szerzett tapasztalatok közvetlenül hasznosíthatók szakács szakoktatói, valamint versenyfelkészítői munkámban. Olimpiai és világ bajnoki bronzérmes szakács szakoktatóként kiemelten fontos számomra, hogy tanítványaim a hazai szakmai követelményeken túl nemzetközi jó gyakorlatokat és korszerű gasztronómiai szemléletet is megismerjenek. A mobilitás során szerzett ismeretek ezt jelentősen támogatják. A szakmai program során megfigyelt konyhatechnológiai megoldásokat – különösen a vulkanikus kőn történő sütést,

	az espetada hagyományos, mégis látványos elkészítését, valamint a tengeri alapanyagok korszerű feldolgozását – jól be tudom építeni a gyakorlati oktatásba. Ezek a példák szemléletesen mutatják be a tanulók számára, hogyan lehet a tradicionális recepteket modern technológiával, tudatos alapanyag-használattal és igényes tálalással új szintre emelni. A helyi séfek munkájában különösen nagy hangsúlyt kapott a friss, szezonális alapanyagok felhasználása, az egyszerű, de precíz technológia alkalmazása, valamint a minimális nyersanyagvesztésre való törekvés. Ezeket a szemléleti elemeket a mindennapi szakácsképzés során is fontosnak tartom hangsúlyozni, hiszen a fenntartható vendéglátás ma már a hazai szakmai elvárások között is egyre meghatározóbb szerepet tölt be. A Mercado dos Lavradores piacon szerzett tapasztalatok megerősítették bennem a helyi termelők és a rövid ellátási lánc jelentőségét. Az itt megismert szemlélet jól adaptálható a magyar alapanyagokra épülő oktatásban is, hiszen a tanulók így megtanulhatják, hogyan lehet a szezonális kínálatra építve magas minőségű és gazdaságosan előállítható ételeket készíteni. A Henriques & Henriques borászatban és a rumüzemben szerzett ismeretek új lehetőségeket nyitnak az italgasztronómia oktatásában is. A borok, rumok és ételek harmonikus párosításának bemutatásával komplexebb szemléletet tudok átadni a tanulónak, amely a korszerű vendéglátásban egyre fontosabb kompetenciának számít. Versenyfelkészítőként különösen értékesnek tartom a Madeirán megfigyelt tálalási és prezentációs technikákat. A természetes anyagok használata, a letisztult tányérkompozíciók, valamint az élményalapú elemek – például a vendég előtt befejezett lávaköves sütés – számos olyan ötletet adtak, amelyeket kreatív módon lehet adaptálni a hazai szakmai versenyek feladataihoz. Ezek az ismeretek hozzájárulhatnak ahhoz, hogy tanítványaim magasabb színvonalú, nemzetközi trendeket is tükröző verseny munkákat készítsenek. A mobilitás során szerzett tapasztalatok nemcsak saját szakmai fejlődésemet segítik, hanem intézményünk szakmai munkáját is gazdagítják. Az új technológiai és módszertani ismereteket beépítem a gyakorlati oktatásba, megosztom kollégáimmal szakmai fórumokon és belső továbbképzéseken, valamint felhasználom a tehetséggondozásban és a projektalapú oktatásban is. Meggyőződésem, hogy a Madeirán megismert szemlélet hosszú távon hozzájárul a tanulók szakmai kompetenciáinak fejlesztéséhez, versenyképességük növeléséhez és intézményünk nemzetközi kapcsolatrendszerének erősítéséhez.
Milyen új ismeretekre tett szert a fogadó intézmény országának, kurzus esetén a többi résztvevő országának oktatási rendszeréről, kultúrájáról?	A madeirai mobilitás során átfogó képet kaptam a portugál szakképzési rendszer működéséről, különösen a vendéglátás és turizmus területén folyó gyakorlati képzésről. A Santana településen működő Escola Básica e Secundária Bispo D. Manuel Ferreira Cabral intézményében tett szakmai látogatás és tanóramefigyelések során megismerhettem, hogy a képzés kiemelten épít a gyakorlatorientált szemléletre, a duális képzésre, valamint a helyi gazdasági adottságokhoz igazodó kompetenciafejlesztésre. A tanulók már képzésük során szoros kapcsolatban állnak a turisztikai és vendéglátóipari vállalkozásokkal, ami elősegíti a munkaerőpiacra történő sikeres belépésüket. Érdekes tapasztalat volt számomra, hogy az oktatásban nagy hangsúlyt kap Madeira saját kulturális és gasztronómiai örökségének megőrzése. A tanulók nemcsak a klasszikus konyhatechnológiai eljárásokat sajátítják el, hanem

	megismerik a helyi alapanyagok – például a fekete kardhal, az oktopusz, a trópusi gyümölcsök, a maracuja, a banán és a cukornád – feldolgozásának hagyományos módszereit is. Emellett nyitottak a modern technológiák és a nemzetközi gasztronómiai trendek alkalmazására, így a hagyományőrzés és az innováció egymást kiegészítve jelenik meg a képzésben. A szakmai programok során megtapasztaltam, hogy Madeira vendéglátásában és turizmusában rendkívül erős a fenntartható szemlélet. A Santo da Serra Farmers Market, a Mercado dos Lavradores, valamint a helyi termelői gazdaságok látogatásakor láthatóvá vált, hogy a vendéglátóhelyek tudatosan részesítik előnyben a helyben előállított, szezonális alapanyagokat. Ez nemcsak a környezetterhelést csökkenti, hanem erősíti a helyi gazdaságot és hozzájárul a madeirai gasztronómiai identitás megőrzéséhez. A kulturális programok során mélyebb betekintést nyertem Madeira történelmébe és hagyományaiba is. Câmara de Lobos halászfalujában közvetlenül megfigyelhettem, hogyan épül a helyi vendéglátás a halászati hagyományokra, míg Santana tradicionális házai és Curral das Freiras kulturális öröksége jól szemléltették, hogy a turizmus és a helyi közösségek identitása szorosan összekapcsolódik. A funchali Virágkarnevál programjai azt is megmutatták, hogy a kulturális rendezvények tudatos szervezése milyen jelentős szerepet játszik a desztináció népszerűsítésében és a vendégélmény kialakításában. A borászatban és a rumüzemben tett látogatások során azt is megtapasztaltam, hogy a helyi italok nem csupán gasztronómiai termékek, hanem Madeira kulturális örökségének fontos részei. A bor- és rumkészítés évszázados hagyományai ma is élő szerepet töltenek be a turizmusban, miközben a modern marketing- és vendéglátási megoldásokkal ötvözve jelennek meg. A mobilitás során szerzett tapasztalatok megerősítették bennem, hogy a portugál oktatási és vendéglátási szemlélet alapja a szakmai igényesség, a hagyományok tisztelete, a fenntarthatóság és a nemzetközi nyitottság egyensúlya. Az itt megismert jó gyakorlatok és kulturális értékek szélesebb európai perspektívát adnak oktatói munkámhoz, és hozzájárulnak ahhoz, hogy tanítványaim számára hiteles, korszerű és nemzetközi tapasztalatokra épülő szakmai ismereteket adhassak át.
--	---

Hogyan alkalmazhatóak a mobilitás során megszerzett tanulási eredmények a saját munkámban, illetve a küldő intézmény gyakorlatában?

(A terjesztésre, beépítésre vonatkozó tervek.)

A madeirai mobilitás során szerzett szakmai tapasztalatokat közvetlenül beépítem a szakácsképzés gyakorlati oktatásába és a tehetséggondozó munkába. Oktatóként fontosnak tartom, hogy a tanulók ne kizárólag a tankönyvi ismeretekkel találkozzanak, hanem olyan nemzetközi jó gyakorlatokat is megismerjenek, amelyek napjaink vendéglátásában már meghatározó szerepet töltenek be. A mobilitás során szerzett tapasztalatok különösen jól hasznosíthatók a modern konyhatechnológia, a fenntartható alapanyag-gazdálkodás és a kreatív tálalás oktatásában.

A gyakorlati foglalkozásokon bemutatom a Madeirán megismert technológiai megoldásokat, például a vulkanikus kővön történő sütés elvét, az espetada hagyományos elkészítési módját, valamint a tengeri halak és az oktopusz korszerű feldolgozási technikáit. Ezeket természetesen a hazai alapanyagokra és

lehetőségekre adaptálva ismertetem a tanulókkal, miközben hangsúlyozom, hogy a technológia mellett a kiváló minőségű alapanyag és a precíz munkavégzés a siker alapja.

A meglátogatott éttermekben megfigyelt tálalási és prezentációs technikákat szintén beépítem az oktatásba. A tanulók gyakorlati feladatok során megismerhetik, hogyan lehet egyszerű alapanyagokból letisztult, harmonikus és versenyszintű tányérkompozíciókat készíteni. Külön figyelmet fordítok arra, hogy a díszítőelemek ne öncélúak legyenek, hanem az étel karakterét és ízvilágát erősítsék.

A mobilitás során szerzett ismereteket felhasználom a szakmai versenyekre történő felkészítésben is. Olimpiai és világbajnoki bronzérmes szakács szakoktatóként kiemelt célom, hogy tanítványaim megismerjék a nemzetközi gasztronómiai trendeket, valamint azokat a kreatív technológiai és prezentációs megoldásokat, amelyekkel a nemzetközi versenyeken is találkozhatnak. A Madeirán látott szemlélet – a hagyományok tisztelete, a helyi alapanyagok kreatív felhasználása és az egyszerűsége épülő elegancia – jól adaptálható a hazai versenyfeladatok kidolgozásába.

A borászatban és a rumüzemben szerzett tapasztalatokat az italgasztronómia oktatásában is hasznosítom. Az étel- és italharmónia, valamint a helyi termékek tudatos bemutatása olyan szemléletet képvisel, amely a korszerű vendéglátásban egyre nagyobb jelentőséggel bír, ezért ezeket az ismereteket projektfeladatok és szakmai bemutatók keretében is feldolgozzuk.

A küldő intézményben szakmai beszámolók, munkaközösségi értekezletek és belső továbbképzések keretében ismertetem a mobilitás során szerzett tapasztalatokat. Bemutatom azokat a jó gyakorlatokat, amelyek adaptálhatók a gyakorlati képzésben, különösen a fenntartható alapanyag-felhasználás, a korszerű munkaszervezés, a szezonális szemlélet, a nyersanyagvesztesség csökkentése és a modern tálalási technikák területén.

A megszerzett ismereteket tananyagfejlesztés során is felhasználom. A gyakorlati órákba olyan feladatokat építek be, amelyek a madeirai gasztronómia példáin keresztül mutatják be a fenntartható vendéglátás, a helyi termékek felhasználása és az élményszerű gasztronómia jelentőségét. Ezzel a tanulók nemcsak technológiai tudásukat fejlesztik, hanem nyitottabbá válnak a nemzetközi szakmai szemlélet és az Erasmus+ programok iránt is.

Hosszú távon célom, hogy a mobilitás eredményei hozzájáruljanak intézményünk nemzetközi kapcsolatainak erősítéséhez, a szakmai innovációk beépítéséhez és a vendéglátó-képzés minőségének folyamatos fejlesztéséhez. Meggyőződésem, hogy a Madeirán szerzett tapasztalatok nemcsak saját szakmai fejlődésemet támogatják, hanem közvetlenül gazdagítják intézményünk oktatási gyakorlatát és növelik tanulóink versenyképességét is.

További információ: [Az iskola és a világ](#) TKA, 2016.

A továbbképzés programja / szakmai látogatás (job shadowing) munkaterve napi lebontásban

2026.05.15. – Utazás

Magyarországról Madeirára utaztunk. Megérkezést követően elfoglaltuk a szállásunkat, majd rövid szakmai egyeztetésen vettünk részt a fogadópartnerrel. A megbeszélés során áttekintettük a mobilitás céljait, a heti munkaprogram főbb elemeit, a job shadowing tevékenység kereteit, valamint a Restaurante Planalto működéséhez kapcsolódó szakmai megfigyelési szempontokat. Egyeztettük a közös közlekedési formák alkalmazását, a helyi termelők és szezonális alapanyagok előnyben részesítését, valamint a papírmentes adminisztráció fontosságát.

2026.05.16. – Job shadowing nap

A szakmai napot a Restaurante Planaltóban kezdtük. Megismerkedtünk a fogadópartner működésével, a vendéglátóhely munkaszervezésével, a napi előkészítő folyamatokkal, valamint a vendégfogadás és kiszolgálás helyi gyakorlatával. Job shadowing keretében megfigyeltük a munkafolyamatokat, a higiéniai és munkavédelmi szabályok alkalmazását, valamint a helyi alapanyagokra épülő kínálat kialakítását.

Délután a fogadópartner szervezésében szakmai kitekintésen vettünk részt egy helyi vendéglátóipari egységben, ahol megismerkedtünk a madeirai gasztronómia alapanyagaival, tradicionális ételeivel és a vendégélmény-központú kiszolgálás jó gyakorlataival. Emellett szakmai szempontból megfigyeltük a fenntartható turisztikai és természeti attrakciók vendéglátáshoz kapcsolódó szerepét is.

2026.05.17. – Job shadowing nap

A napot a Restaurante Planaltóban kezdtük, ahol tovább folytattuk a vendéglátóipari munkafolyamatok megfigyelését. Kiemelt figyelmet fordítottunk a konyhai és vendégtéri együttműködésre, az étlapkialakítás szempontjaira, a vendégtéri kiszolgálásra, az italajánlásra, valamint a szezonális alapanyagok felhasználására. A program során tapasztalatot szereztünk az asztalterítés, a dekoráció és a mediterrán vendéglátási kultúra területén is.

Délután a fogadópartner szervezésében helyi termelői és vendéglátóipari jó gyakorlatokat ismertünk meg. Megfigyeltük, hogyan kapcsolódik össze a helyi termelés, a turizmus és a vendéglátás Madeira gazdasági és kulturális környezetében. Betekintést nyertünk a helyi piac működésébe, a szezonális alapanyagok és tengeri különlegességek felhasználásába, valamint a kulturális rendezvények turisztikai eseménymenedzsmentjébe.

2026.05.18. – Job shadowing nap

A szakmai programot a Restaurante Planaltóban kezdtük. Job shadowing keretében betekintést kaptunk a napi gazdálkodási és szervezeti működésbe, a munkatársak közötti feladatmegosztásba, a vendégkommunikációba, valamint a szolgáltatás minőségének biztosítását támogató munkaszervezési megoldásokba.

Délután a fogadópartner szervezésében szakmai látogatást tettünk egy helyi oktatási intézményben. A program során megismertük a portugál szakképzés egyes sajátosságait, a gyakorlatorientált oktatás szemléletét, valamint az iskola és a gazdasági szereplők közötti együttműködés lehetőségeit. A látogatás során szakmai eszmecserét folytattunk az IKT-eszközök, a modern pedagógiai módszerek, az Erasmus+ mobilitások és a nemzetközi kapcsolatok fejlesztése kapcsán.

2026.05.19. – Job shadowing nap

A napot a Restaurante Planaltóban kezdtük, ahol a helyi alapanyagok felhasználásához, az ételkészítési technológiákhoz, a tálaláshoz és a vendégtéri kiszolgáláshoz kapcsolódó szakmai megfigyeléseket végeztünk. A job shadowing során kiemelt figyelmet fordítottunk a tradicionális madeirai és portugál gasztronómiai elemek megjelenésére a korszerű éttermi kínálatban.

Délután a fogadópartner szervezésében szállodai, vendéglátóipari és helyi termelői szakmai kitekintésen vettünk részt. Megfigyeltük a szállodai vendégfogadás, a többnyelvű vendégkommunikáció, a szolgáltatásminőség, a vendégélmény-menedzsment és a fenntartható működés gyakorlati megoldásait. A program során tanulmányoztuk a madeirai turisztikai és gasztronómiai specialitásokat, valamint betekintést kaptunk a helyi alapanyagokra, italokra és cukrászati hagyományokra épülő vendéglátási jó gyakorlatokba.

2026.05.20. – Job shadowing nap

A szakmai napot a Restaurante Planaltóban kezdtük. Tanulmányoztuk a vendéglátóhely működésének fenntarthatósági szempontjait, a hulladékcsökkentés, az alapanyag-gazdálkodás, a helyi termékek használata és a környezettudatos működés lehetőségeit. A megfigyelés során összehasonlítottuk a portugál és a magyar vendéglátóipari gyakorlat egyes elemeit. A fogadó szervezet képviselőivel összegeztük a hét során szerzett tapasztalatokat, összehasonlítottuk a portugál és magyar vendéglátási, turisztikai és oktatási gyakorlatokat, valamint jó gyakorlatokat gyűjtöttünk.

Délután a fogadópartner szervezésében további szakmai programon vettünk részt egy helyi vendéglátóipari egységben és rumgyártó üzemben, ahol az autentikus madeirai ételek és italok, a helyi alapanyagok és a turisztikai vendégigények kapcsolatát vizsgáltuk.

2026.05.21. – Szakmai és kulturális program

A napot a Restaurante Planaltóban kezdtük. Összegző szakmai megfigyelést végeztünk a fogadópartnernél, és áttekintettük a hét során megismert munkaszervezési, vendéglátóipari, fenntarthatósági és vendégkommunikációs jó gyakorlatokat. A szakmai beszélgetés során az adaptálható elemekre, a hazai oktatásban történő hasznosításra és a további együttműködési lehetőségekre helyeztük a hangsúlyt.

Délután a fogadópartner szervezésében rövid szakmai kitekintésen vettünk részt egy turisztikai és vendéglátóipari helyszínen. Megfigyeltük, hogyan épül be Madeira természeti és kulturális öröksége a helyi turizmusba és a vendéglátóipari szolgáltatások kínálatába. Betekintést nyertünk a sziget turizmusának működésébe, a fenntartható idegenforgalmi megoldásokba, valamint a helyi hagyományok és vendéglátási szokások szerepébe.

2026.05.22. – Hazautazás

Hazautaztunk Madeiráról Magyarországra. Az utazás során rendszereztük a mobilitás alatt szerzett tapasztalatokat, átgondoltuk az egyéni tanulási eredményeket, valamint előkészítettük a hazai intézményi hasznosítás és disszemináció főbb elemeit. Elindultunk a madeirai repülőtérrel, majd többórás repülőút után megérkeztünk Budapestre, ezt követően pedig Miskolcra utaztunk.

Dátum: Miskolc, 2026. május 29.

résztevő aláírása