

ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – 2025

EGYÉNI BESZÁMOLÓ - MUNKATÁRSAK

A résztvevő adatai

Név	Gömöri Éva
Beosztás, oktatott tantárgyak (ha releváns)	Pincér szakoktató/bárvezető
Intézmény	Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

A projekt adatai:

Hivatkozási szám (projektkód):	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	Madeira – Portugália
Munkanyelv	angol
Mobilitás időtartama	2026. május 15-től 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 szakaszában (pályázat)

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

Pincér szakoktatóként, bárvezetőként, valamint vendéglátóipari szakemberként azzal a határozott céllal indultam el a madeirai job shadowing mobilitásra, hogy első kézből, a gyakorlatban tanulmányozzam a turizmus és a vendéglátás zöld transzformációját, valamint a fenntartható éttermi és bárvezetési megoldásokat. Mivel itthon olyan szakképző és technikumi osztályokban tanítok, ahol a diákok kifejezetten a vendéglátó és turisztikai ágazatra készülnek fel, elengedhetetlennek tartom, hogy naprakész, piaci szintű ökológiai rendszerszemlélettel rendelkezek. Meggyőződésem, hogy a jövő szakembereinek már a szakképzésben el kell sajátítaniuk a hulladékmentes (zero-waste) működés és a körforgásos gazdaság alapelveit. A tervezési szakaszban az alábbi mérhető és specifikus tanulási eredményeket határoztam meg magamnak a fenntartható vendéglátás területén:

- **Feltérképezem és elemzem** a vendégtéri rendelésvétel, az anyaggazdálkodás és a pult mögötti elszámoltatás napi folyamatait, vizsgálva, hogyan tehető gördülékenyebbé és pontosabbá a pincérek munkája a beszerzéstől a számlázásig.
- **Megfigyelem és tanulmányozom** a mindennapi éttermi és bárüzemeltetés környezetbarát lépéseit, különös tekintettel a konyhai és pultnyersanyagok teljes körű hasznosítására, a takarékos víz- és jéggazdálkodásra, valamint a keletkező hulladék szakszerű kezelésére.
- **Tanulmányozom és összehasonlítom** a fogadó szakképző intézmény gyakorlati oktatási rendszerét a hazai gyakorlattal, kifejezetten azokat a fogásokat keresve, amelyekkel a tanulókat a modern, önálló és környezettudatos munkavégzésre nevelik.
- **Gyűjtök és kidolgozok** olyan működő, gyakorlati mintákat (pl. a helyi alapanyagok útját a termelőtől a vendég asztaláig, a maradékmentes koktéltrecepteket és a modern felszolgálási stílusokat), amelyeket itthon a szakmai elméleti és gyakorlati órákon példaként azonnal be tudok építeni a tananyagba.
- **Megfigyelem a szállodák és éttermek vendégfogadási és vendégkommunikációs gyakorlatát**, különös tekintettel arra, hogyan alkalmazkodik a személyzet a különböző nemzetiségű vendégek igényeihez, milyen kommunikációs technikákkal biztosítják a magas színvonalú vendégélményt, és hogyan jelenik meg a professzionális, ugyanakkor közvetlen kiszolgálási stílus.
- **Tanulmányozom a madeirai bárak működését és italválasztékát**, különös figyelmet fordítva a helyi italokra – a madeirai borokra, a cukornádalapú rumra és a Ponchára –, valamint ezek vendégek előtti bemutatásának, ajánlásának és értékesítésének módszereire.
- **Elemzem a különböző vendéglátóhelyeken alkalmazott felszolgálási stílusokat és protokolláris elemeket**, megfigyelve a klasszikus és modern szerviztechnikák alkalmazását, az asztali kiszolgálás folyamatát, valamint a látványelemek szerepét a vendégélmény kialakításában.
- **Vizsgálom a vendégélmény tudatos kialakításának módszereit** a turisztikai központok éttermeiben és szállodáiban, különösen azokat a megoldásokat, amelyek a helyi gasztronómiát, a látványkonyhát, a történetmesélést (storytelling) és a személyre szabott kiszolgálást kapcsolják össze.
- **Tanulmányozom a szállodai vendégtér-szervezés és bármenedzsment működését**, megfigyelve a bár- és éttermi személyzet munkamegosztását, a vendégforgalom szervezését, a digitális rendelési rendszerek alkalmazását, valamint a recepció, az étterem és a bár együttműködését a magas színvonalú szolgáltatás biztosítása érdekében.
- **Olyan nemzetközi jó gyakorlatokat gyűjtök**, amelyek a vendégkommunikáció, a modern italértékesítés, a vendégélmény-központú felszolgálás és a fenntartható bárüzemeltetés területén közvetlenül beépíthetők a hazai pincér- és vendégtéri szakemberképzés tananyagába.

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,	A mobilitás során átfogó szakmai tapasztalatokat szereztem a madeirai vendéglátás, turizmus és vendégélmény-központú
-------------------------	--

sajátított el a mobilitás alatt? Miben fejlődött?	szolgáltatás működéséről. Megfigyelhettem, hogyan kapcsolódik össze a helyi alapanyaghasználat, az ital- és ételkínálat, a többnyelvű vendégkommunikáció, a fenntarthatóság és a modern szerviztechnológia a mindennapi vendéglátóipari gyakorlatban. Különösen hasznos volt számomra annak megfigyelése, hogyan támogatják a digitális megoldások a gyorsabb és pontosabb kiszolgálást. A vendéglátóipari egységekben alkalmazott mPOS-rendszerek, kézi terminálok és digitális rendelési folyamatok lehetővé teszik, hogy a rendelésfelvétel, a konyhával való kommunikáció és a fizetés gördülékenyebbé váljon. Ezáltal a felszolgálóknak több idejük marad a minőségi vendégkommunikációra, az ajánlásra és a személyesebb vendégkapcsolat kialakítására. A mobilitás során betekintést kaptam a helyi alapanyagok és italok vendéglátásban betöltött szerepébe is. Megismertem, hogyan épülnek be a madeirai borok, a helyben készített rum, a tradicionális Poncha, valamint a szezonális gyümölcsök és tengeri alapanyagok az éttermek és bárók kínálatába. Fontos tapasztalat volt számomra, hogy ezek az alapanyagok nemcsak termékként jelennek meg, hanem a helyi kultúra és turisztikai élmény részeként is. Szakmailag sokat tanultam a storytelling vendégélményben betöltött szerepéről. A helyi éttermekben és turisztikai-vendéglátóipari egységekben megfigyelhettem, hogyan kapcsolják össze az ételek és italok ajánlását Madeira természeti adottságaival, hagyományaival és kulturális örökségével. Ez jelentősen növeli a vendégélményt, és segíti az értékesítést is, hiszen a vendég nemcsak ételt vagy italt kap, hanem történetet és élményt is. A fenntartható vendéglátás területén is értékes tapasztalatokat szereztem. Megfigyelhettem a zero-waste szemlélet gyakorlati megjelenését, például az alapanyagok tudatosabb felhasználását, a citrusfélék héjának újrahasznosítását, a dehidratált gyümölcsdíszek alkalmazását, valamint a szelektív hulladékgyűjtés és a környezettudatos működés szerepét. Ezek a megoldások jól beépíthetők a hazai szakmai oktatásba is. Fejlődtem a felszolgálási stílusok és élményalapú kiszolgálási technikák megfigyelésében is. A mobilitás során láthattam különböző asztali kiszolgálási formákat, vendég előtti befejező műveleteket, nyitott grillezési megoldásokat és élményfokozó tálalási technikákat. Ezek a tapasztalatok jól hasznosíthatók a vendégtéri szaktechnikus tanulók gyakorlati felkészítésében. A többnyelvű vendégkommunikáció területén is fontos tapasztalatokat szereztem. Megfigyelhettem, hogy a felszolgálók a vendégek nemzetiségéhez és igényeihez igazítják kommunikációjukat, az angol nyelv mellett alapvető udvariassági formulákat alkalmaznak más nyelveken is, és röviden ismertetik a helyi specialitásokat. Ez megerősített abban, hogy a szakmai nyelvhasználat, az udvarias kommunikáció és a kulturális érzékenység nélkülözhetetlen a magas színvonalú vendéglátásban. Összességében a mobilitás során olyan gyakorlati mintákat, esettanulmányokat és szakmai jó gyakorlatokat gyűjtöttem, amelyeket közvetlenül be tudok építeni a hazai oktatásba. A tapasztalatok különösen jól hasznosíthatók az itallaptervezés, az anyaggazdálkodás, a modern felszolgálási stílusok, a vendégkommunikáció, a fenntartható bár- és éttermi működés, valamint az élményalapú vendéglátás tanításában.
Mennyire teljesültek az	Az előzetesen meghatározott célkitűzéseim teljes mértékben teljesültek. A mobilitás során nemcsak általános képet kaptam a madeirai vendéglátás működéséről, hanem olyan gyakorlati tapasztalatokat is szereztem, amelyek közvetlenül

előzőleg meghatározott célkitűzései?	kapcsolódnak a vendégtéri, bár- és éttermi munkafolyamatok oktatásához. A program lehetőséget adott arra, hogy a fenntartható vendéglátás, a vendégélmény tudatos kialakítása, a modern szervizrendszerek, a bármenedzsment és a helyi gasztronómiai értékek szerepét valós szakmai környezetben figyeljem meg. Kiemelt célom volt a korszerű és fenntartható vendéglátási megoldások tanulmányozása. Ezt sikerült megvalósítanom, mert több példán keresztül láthattam, hogyan kapcsolódik össze a környezettudatos működés és a gazdasági hatékonyság. Különösen hasznos tapasztalat volt a szállodai gyakorlatban megfigyelt megoldás, amelyben a szobatakarításról való lemondásért a vendég éttermi vagy bárri kedvezményt kapott. Ez jól szemléltette, hogyan lehet a fenntarthatóságot a vendégélmény részévé tenni. A vendégtér-szervezéssel és szervizfolyamatokkal kapcsolatos célkitűzéseim is teljesültek. Megfigyelhettem, hogyan támogatja a háttérmunka az éttermi és bárri vendégáramlást, hogyan hangolják össze a recepció, a bár és az étterem munkáját, valamint hogyan alakítják a pincérek szervízútvonalaikat nagyobb forgalom esetén. Ezek a tapasztalatok jól felhasználhatók a vendégtéri szaktechnikus tanulók gyakorlati felkészítésében. Fontos célom volt a vendégélmény tudatos kialakításának megfigyelése is. A szakmai program során egyértelművé vált számomra, hogy a magas színvonalú vendéglátás nem kizárólag az ételek és italok minőségén múlik. A látványos felszolgálati módok, a vendég előtti befejező műveletek, a nyitott grillezési megoldások, valamint a helyi ételekhez és italokhoz kapcsolódó történetmesélés mind hozzájárulnak ahhoz, hogy a vendég aktív részese legyen az étkezési élménynek. A bármenedzsment és italkínálat kialakításának megismerésére vonatkozó céljaim is megvalósultak. Tapasztalatot szereztem a bárpult működésének, a vendégtér szervezésének, a különböző napszakokhoz igazított italválasztéknak, valamint a szállóvendégek és külső vendégek egyidejű kiszolgálásának gyakorlatáról. A madeirai borok, a helyi rum és a Poncha bemutatása jó példát adott arra, hogyan lehet az italajánlást a helyi kultúrához és turisztikai élményhez kapcsolni. A mobilitás során értékes oktatási alapanyagokat is gyűjtöttem. A megfigyelt jó gyakorlatok – például a felesleges alapanyag-kidobás csökkentése, a digitális étlapok alkalmazása, a helyi italok ajánlására épülő storytelling, valamint a professzionális, mégis közvetlen kiszolgálás – jól beépíthetők a szakmai elméleti és gyakorlati órákba. Ezekből életszerű feladatokat, esettanulmányokat és szituációs gyakorlatokat tudok készíteni a tanulók számára. Összességében az előzetesen meghatározott célkitűzéseim teljesültek. A mobilitás hozzájárult szakmai látásmódom bővüléséhez, különösen a fenntartható vendéglátás, a vendégélmény-központú kiszolgálás, a bármenedzsment, a modern felszolgálati stílusok és a tananyagfejlesztés területén. A megszerzett tapasztalatok közvetlenül hasznosíthatók a hazai szakmai oktatásban, különösen a vendégtéri, italismereti, anyaggazdálkodási és kommunikációs feladatok tanításában.
---	--

A tapasztalatok milyen előnyt jelentenek a hazai előmenetеле/további munkája során?	A madeirai mobilitás során szerzett tapasztalatok jelentős előnyt jelentenek a turizmus-vendéglátás ágazaton tanuló diákjaim szakmai felkészítésében. A program során olyan működő nemzetközi példákat ismertem meg, amelyeket a szakmai elméleti és gyakorlati órákon közvetlenül be tudok mutatni. Ezáltal a tanulók nemcsak tankönyvi ismeretekkel találkozhatnak, hanem valós vendéglátóipari helyzeteken keresztül érthetik meg a szakma működését. A megszerzett tapasztalatokat különösen jól tudom hasznosítani a felszolgálási stílusok, a vendégkommunikáció, a vendégtér-szervezés, az italismeret és az értékesítés oktatásában. A mobilitás során megfigyelt jó gyakorlatok segítségével szemléletesebben tudom bemutatni, hogyan kapcsolódik össze a szakszerű kiszolgálás, a vendégélmény tudatos kialakítása és a hatékony munkaszervezés. Kiemelten hasznosíthatók a többnyelvű vendégfogadással és vendégkommunikációval kapcsolatos tapasztalatok. A pincér kabinet gyakorlatai során olyan életszerű szituációkat tudok kialakítani, amelyekben a tanulók gyakorolhatják az angol nyelvű étel- és italajánlást, az udvarias vendégkommunikációt, a panaszkezelést, valamint a különböző nemzetiségű vendégek igényeihez való alkalmazkodást. A modern itálértékesítés területén is értékes szakmai mintákat gyűjtöttem. A madeirai borok, a rum és a Poncha bemutatásához kapcsolódó módszerek jól szemléltetik, hogyan lehet egy helyi terméket élményszerűen, történethez kapcsolva értékesíteni. Ezeket a tapasztalatokat az italismeret, az italajánlás és az értékesítési kommunikáció tanításában is eredményesen tudom alkalmazni. A vendégtér-szervezéssel kapcsolatos tapasztalatok szintén jól beépíthetők a gyakorlati oktatásba. A nagyobb vendégforgalom kiszolgálásának szervezése, a felszolgálók munkamegosztása, a szervízútvonalak tudatos kialakítása és a vendégáramlás kezelése olyan témák, amelyeket a tanulók számára konkrét, életszerű példákon keresztül tudok bemutatni. A fenntartható vendéglátás területén szerzett tapasztalatok hozzájárulnak ahhoz, hogy a tanulók tudatosabban gondolkodjanak az alapanyag-felhasználásról, a pazarlás csökkentéséről és a környezettudatos bár- és konyhai működésről. A gyakorlati órákon bemutatatható, hogyan segítheti a tudatos tervezés és a pontos munkaszervezés az alapanyagvesztesség csökkentését, valamint a gazdaságosabb és fenntarthatóbb működést. A mobilitás során megszerzett nemzetközi, piaci alapú tapasztalatok növelik oktatói hitelességemet, és hozzájárulnak a tanulók motivációjának erősítéséhez is. A diákok számára könnyebben érthetővé válik, hogy a tanult szakmai ismereteknek közvetlen gyakorlati haszna van, és azok valódi munkahelyi környezetben is alkalmazhatók. Intézményi szinten a tapasztalatok támogatják a zöld, fenntartható és korszerű vendéglátóipari szemlélet erősítését. A tanbári gyakorlatokban, szakmai projekteken és belső tudásmegosztás során olyan elemeket tudok kezdeményezni,
--	--

	amelyek a modern vendéglátás, a vendégélmény-központú kiszolgálás, a fenntarthatóság és a nemzetközi szakmai elvárások irányába fejlesztik a képzést. Összességében a madeirai mobilitás során szerzett tapasztalatok közvetlenül gazdagítják oktatói munkámat. A megszerzett jó gyakorlatok hozzájárulnak ahhoz, hogy a tanulókat életszerűbb, gyakorlatiasabb és nemzetközi szemléletű szakmai tudással készítsem fel a vendéglátóipari munkakörnyezet kihívásaira.
Milyen új ismeretekre tett szert a fogadó intézmény országának, kurzus esetén a többi résztvevő országának oktatási rendszeréről, kultúrájáról?	A madeirai mobilitás során átfogóbb képet kaptam Portugália, ezen belül Madeira szakképzési rendszeréről, különös tekintettel a turizmus-vendéglátás területére. Megfigyelhettem, hogy a portugál szakképzés nagy hangsúlyt helyez a kompetenciaalapú, gyakorlatorientált és diákközpontú oktatásra. A tanulók képzésében kiemelt szerepet kapnak a valós munkakörnyezethez kapcsolódó feladatok, valamint a turisztikai és vendéglátóipari vállalkozásokkal kialakított együttműködések, amelyek elősegítik a későbbi munkaerőpiaci beilleszkedést. Új ismeretet jelentett számomra az is, hogy a fenntarthatóság és a környezettudatos szemlélet a szakmai képzésben is hangsúlyosan megjelenik. A zöld vendéglátás, a hulladékmentes működés, a helyi alapanyagok tisztelete és a fenntartható anyaggazdálkodás nem elméleti elemként, hanem gyakorlati feladatokon keresztül épül be a tanulók szakmai fejlődésébe. Ez a szemlélet jól alkalmazható a hazai vendéglátóipari képzésben is. Kulturális szempontból különösen értékes tapasztalat volt számomra a madeirai emberek nyitottsága, vendégszeretete és magas szintű vendégkommunikációja. A hospitalidade, vagyis a vendégszeretet nemcsak udvariassági forma, hanem a helyi vendéglátás egyik alapértéke. Megfigyelhettem, hogy a szakmai felkészültség mellett a közvetlen, figyelmes és személyre szabott kommunikáció is jelentősen hozzájárul a pozitív vendégélményhez. A mobilitás során azt is megtapasztaltam, hogy Madeira kultúrájában nagyon erős a helyi identitás szerepe. A vendéglátásban és a turizmusban tudatosan építenek a helyi hagyományokra, termékekre és történetekre. A Poncha készítése, az Espetada szervírozása, a helyi borok, a rumkészítés és a tradicionális vendégfogadási szokások mind olyan elemek, amelyek a modern turisztikai kínálat részeként jelennek meg. Megfigyeltem, hogy Madeirán a turizmus és a vendéglátás szorosan kapcsolódik a természeti adottságokhoz és a kulturális örökséghez. A vendégek számára nemcsak ételt és italt kínálnak, hanem komplex élményt, amelyben a gasztronómia, a helyi termékek, a hagyományőrzés, a természet és a vendégkommunikáció egymást erősítve jelenik meg. Összességében a mobilitás során új ismereteket szereztem a portugál szakképzés gyakorlatorientált működéséről, a fenntartható vendéglátás oktatásban betöltött szerepéről, valamint Madeira kulturális és gasztronómiai örökségének tudatos turisztikai hasznosításáról. Ezek a tapasztalatok jól beépíthetők a hazai vendéglátóipari szakmai képzésbe, különösen a vendégkommunikáció, a fenntarthatóság, a helyi alapanyagok használata és az élményalapú kiszolgálás

oktatásába.

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 megszerzett gyakorlati és szakmai tapasztalatokat aktívan beépítem a mindennapi oktatómunkámba, különösen a pincér és vendégtéri szakmai elméleti, valamint gyakorlati képzésbe. A program során megismert jó gyakorlatok jól hasznosíthatók a vendégkommunikáció, az élményközpontú felszolgálat, az italismeret, a vendégtér-szervezés és a fenntartható vendéglátás oktatásában.

A pincér elméleti órákon és a pincér kabinetben nagyobb hangsúlyt kívánok fektetni a közvetlen, mégis professzionális vendégkommunikáció fejlesztésére. A tanulók számára olyan szituációs gyakorlatokat dolgozok ki, amelyek a nemzetközi vendégkör kiszolgálását, az angol nyelvű étel- és italajánlást, a panaszkezelést, az udvarias kommunikációt és a többnyelvű vendégfogadást modellezik. Ezek a feladatok segítik, hogy a tanulók magabiztosabban tudjanak kommunikálni valós vendéglátóipari helyzetekben.

Az élményközpontú felszolgálat területén a mobilitás során megfigyelt látványos szervezelemeket is beépítem a gyakorlati oktatásba. A tanulókkal feldolgozzuk például az **Espetada** látványos tálalását, a **vulkanikus kövön történő sütés** vendégtéri logisztikáját, valamint a nyitott grillezéshez kapcsolódó kiszolgálási feladatokat. Ezek a példák jól szemléltetik, hogyan válhat a felszolgálat a vendégélmény aktív részévé.

Az italismeret és értékesítési kommunikáció oktatásában felhasználok a madeirai borok, a rum és a **Poncha** bemutatásához kapcsolódó tapasztalatokat. A tanulók nemcsak az italok felszolgálását gyakorolhatják, hanem azok szakszerű bemutatását, ajánlását és élményszerű értékesítését is. Külön hangsúlyt kap a **storytelling** alkalmazása, vagyis az, hogyan lehet egy helyi italt vagy terméket történettel, szakmai háttérrel és vendégközpontú kommunikációval bemutatni.

A vendégtér-szervezéssel kapcsolatos tapasztalatokat szintén beépítem a pincér kabinet gyakorlataiba. A tanulók életszerű feladatokon keresztül ismerhetik meg a nagyobb vendégforgalom kezelését, a felszolgálók munkamegosztását, a szervízútvonalak tudatos kialakítását, valamint a szállodai éttermek és bárak vendégáramlásának szervezését. Ezek a gyakorlatok segítik őket abban, hogy ne csak kiszolgálási feladatokat lássanak el, hanem átlássák a vendégtéri munka teljes folyamatát.

A fenntartható vendéglátás témakörében konkrét madeirai példákon keresztül mutatom be a környezettudatos működés lehetőségeit. A gyakorlati órákon feldolgozzuk a **QR-kódos étlapok**, a papírmentes adminisztráció, az élelmiszer-pazarlás csökkentése, valamint a helyi alapanyagokra épülő étel- és italkínálat jelentőségét. Célom, hogy a tanulók megértsék: a modern vendéglátásban a fenntarthatóság nem különálló elem, hanem a mindennapi szakmai munka része.

A megszerzett tapasztalatokat intézményi szinten is szeretném megosztani. Az Erasmus+ mobilitás eredményeit szakmai műhelymunka, munkaközösségi

megbeszélés és belső tudásmegosztás keretében ismertetem a vendéglátó munkaközösség tagjaival. Bemutatom a madeirai jó gyakorlatokat, különös tekintettel a vendégélmény-központú kiszolgálásra, a storytelling alapú italajánlásra, a fenntartható bárüzemeltetésre és a modern vendégtér-szervezési megoldásokra.

Hosszú távon célom, hogy a mobilitás során szerzett tapasztalatok hozzájáruljanak a pincér és vendégtéri szakmai gyakorlatok korszerűsítéséhez. A madeirai példák beépítésével életszerűbb, gyakorlatiasabb és nemzetközi szemléletű feladatokat tudok kialakítani, amelyek növelik a tanulók motivációját, fejlesztik szakmai kommunikációjukat, és jobban felkészítik őket a hazai és külföldi vendéglátóipari munkakörnyezet elvárásaira.

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