

ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – 2025

EGYÉNI BESZÁMOLÓ - MUNKATÁRSAK

A résztvevő adatai

Név	Konczvald István
Beosztás, oktatott tantárgyak (ha releváns)	Ügyvezető igazgató duális partner
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	továbbképző intézmény

(nem helyes törlendő)	
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 szakaszában (pályázat)

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

Gasztrocentrum ügyvezető igazgatójaként azzal a céllal vettem részt a madeirai szakmai mobilitáson, hogy közvetlen tapasztalatokat szerezzek a vendéglátás, a turizmus és a szakképzés együttműködésének működő modelljeiről, valamint olyan nemzetközi jó gyakorlatokat ismerjek meg, amelyek hozzájárulhatnak intézményünk szakmai fejlesztéséhez és partnerkapcsolatainak bővítéséhez. Fontos célom volt a fenntartható turizmus, a helyi gazdaság és a vendéglátóipar kapcsolatának vizsgálata, valamint a jövőbeni nemzetközi együttműködési lehetőségek feltérképezése. A mobilitás tervezési szakaszában az alábbi tanulási eredményeket határoztam meg:

- **Megismerem** a madeirai vendéglátóipari vállalkozások, szállodák és szakmai partnerek működési modelljét, szervezeti felépítését és együttműködési rendszerét.
- **Tanulmányozom** a helyi termelők, a vendéglátóhelyek és a turisztikai szolgáltatók közötti partnerkapcsolatok működését, különös tekintettel a rövid ellátási láncokra és a fenntartható beszerzési gyakorlatra.
- **Elemzem** a turizmus és a vendéglátás gazdasági kapcsolatát, valamint azt, hogyan épül be Madeira kulturális és természeti öröksége a desztináció marketingjébe.
- **Megfigyelem** a szállodák és vendéglátóhelyek humánerőforrás-szervezési, vendégélmény-menedzsment és munkaszervezési megoldásait.
- **Vizsgálom** a digitalizáció alkalmazását a szállodai és vendéglátóipari működésben, különös tekintettel az elektronikus adminisztrációra, a digitális vendégkommunikációra és a papírtmentes működésre.
- **Megismerem** a portugál szakképzés és a gazdasági szereplők együttműködésének jó gyakorlatait, valamint azok adaptálhatóságát a magyar szakképzésben.
- **Felmérem** a jövőbeni Erasmus+ együttműködések, tanulói mobilitások és intézményi partnerkapcsolatok bővítésének lehetőségeit.
- **Tapasztalatot szerzek** a szolgáltatásfejlesztés, a vendégélmény növelése és a turisztikai marketing korszerű eszközeinek alkalmazásáról.
- **Tanulmányozom** a fenntarthatóság gyakorlati megvalósítását a vendéglátásban és a turizmusban, különös tekintettel a helyi alapanyagok használatára, a természetvédelmi szempontok érvényesítésére és a környezettudatos működésre.
- **Fejleszttem** vezetői, stratégiai tervezési, nemzetközi együttműködési és kommunikációs kompetenciáimat annak érdekében, hogy a megszerzett tapasztalatokat eredményesen építhessem be a Gasztrocentrum működésébe és a szakképzés fejlesztésébe.

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 vendéglátóipari vállalkozások, turisztikai szolgáltatók és szakmai partnerek működési modelljét tanulmányoztam abból a szempontból, hogy azok milyen jó gyakorlatokat kínálhatnak egy magyarországi Ágazati Képzőközpont és Gasztrocentrum működésének fejlesztéséhez. A szakmai program lehetőséget biztosított arra, hogy a turizmus, a vendéglátás, a szakképzés és a helyi gazdaság kapcsolatát komplex rendszerként vizsgáljam. A mobilitás során betekintést kaptam a helyi vendéglátóipari vállalkozások partnerkapcsolati rendszerébe és működési szemléletébe. Megfigyelhettem, hogy a helyi termelőkre épülő beszállítói kapcsolatok rövid ellátási láncot, magasabb alapanyagminőséget és kiszámíthatóbb együttműködést eredményeznek. Ez a modell egyszerre támogatja a helyi gazdaságot, a fenntartható vendéglátást és a térség gasztronómiai arculatának erősítését. Fontos tapasztalatot jelentett számomra annak megismerése is, hogyan kapcsolódnak össze a helyi termelők, piacok, vendéglátóhelyek és turisztikai szolgáltatók. A szezonális alapanyagokra épülő kínálat nemcsak gazdasági előnyt jelent, hanem a turisztikai márképítés egyik fontos eleme is. Megerősítést nyert számomra, hogy a helyi identításra épülő gasztronómia jelentős versenyelőnyt biztosíthat egy térség számára. A szállodai és vendéglátóipari működés megfigyelése során értékes tapasztalatokat szereztem a vendégélmény-menedzsment, a humán erőforrás-szervezés és a digitalizáció területén. Megfigyelhettem, hogyan támogatják a digitális recepciós rendszerek, az elektronikus adminisztráció és a többnyelvű vendégkommunikáció a hatékonyabb működést. Különösen hasznos volt látni, hogy a munkafolyamatok szervezése egyszerre szolgálja a magas színvonalú vendégkiszolgálást, a munkatársak együttműködését és a környezettudatos működést.
--	---

	A helyi gasztronómiai termékek és termelői egységek megismerése során megtapasztaltam, hogy Madeirán az élelmiszer-előállítás, a vendéglátás, a turizmus és a marketing szorosan összekapcsolódik. A helyi borok, a rum és a térségre jellemző élelmiszerek nem csupán termékek, hanem a desztináció arculatának meghatározó elemei. Az interaktív bemutatók, kóstolók és élményszerű programok jól példázták, hogyan lehet a helyi termékeket turisztikai élménnyé alakítani. A mobilitás során betekintést kaptam a portugál szakképzés és a helyi gazdasági szereplők együttműködésébe is. Kiemelten vizsgáltam a jövőbeni tanulói mobilitások lehetőségeit, a partnerkapcsolatok fejlesztésének feltételeit és az Erasmus+ programok hosszú távú fenntarthatóságát. A szakmai egyeztetések megerősítették, hogy a nemzetközi kapcsolatrendszer tudatos építése jelentős szerepet játszik az intézmények fejlődésében. Kiemelt figyelmet fordítottam arra is, hogy Madeira milyen módon kapcsolja össze a természetvédelmet, a turizmust és a vendéglátást. A fenntartható turizmus gyakorlata jól mutatta, hogy a gazdasági fejlődés és a környezeti értékek védelme nem egymást kizáró célok. Ez a szemlélet a hazai szakképzésben és a Gasztrocentrum működésében is fontos irány lehet, különösen a fenntartható vendéglátás és a felelős turizmus oktatása területén. A mobilitás eredményeként fejlődtek intézményvezetői, stratégiai tervezési és nemzetközi együttműködési kompetenciáim. Számos olyan jó gyakorlatot ismertem meg a partnerkapcsolatok fejlesztése, a szolgáltatásmenedzsment, a digitalizáció, a fenntarthatóság és a turizmusgazdaság területén, amelyek adaptálhatók a Gasztrocentrum működésében, valamint a szakképzés és a gazdasági szereplők közötti együttműködés további erősítésében.
Mennyire teljesültek az előzőleg meghatározott célkitűzései?	A mobilitás megkezdése előtt kitűzött szakmai céljaimat teljes mértékben sikerült megvalósítani. A madeirai program lehetőséget biztosított arra, hogy a vendéglátás, a turizmus, a szakképzés és a helyi gazdaság kapcsolatát valós szakmai környezetben tanulmányozzam. A program során számos olyan jó gyakorlatot ismertem meg, amelyek a Gasztrocentrum működésében, a vállalati kapcsolatok fejlesztésében és a hazai szakképzés korszerűsítésében is hasznosíthatók. Elsődleges célom volt a vendéglátóipari vállalkozások és szakmai partnerek működési modelljének megismerése. A mobilitás során betekintést kaptam a partnerkapcsolatok szervezésébe, a helyi beszállítókkal

kialakított együttműködésekbe és a fenntartható működés gyakorlati megvalósításába. Megfigyelhettem, hogy a helyi termelőkre épülő rövid ellátási lánc egyszerre biztosít jó minőségű alapanyagokat, támogatja a helyi gazdaságot, és erősíti a térség gasztronómiai arculatát.

Céljaim között szerepelt a turizmus és a vendéglátás gazdasági kapcsolatának vizsgálata is. A szakmai programok során jól láthatóvá vált, hogy Madeira tudatosan építi turisztikai kínálatát a helyi mezőgazdasági termelésre, gasztronómiai hagyományokra és kézműves termékekre. Ez a szemlélet fontos példát jelenthet a hazai gasztroturisztikai fejlesztések számára is, hiszen megmutatja, hogyan válhat a helyi identitás gazdasági és turisztikai versenyelőnyé.

Sikerült tanulmányoznom a szállodai és vendéglátóipari szolgáltatásfejlesztés korszerű megoldásait is. Megfigyelhettem a digitális adminisztráció, az elektronikus vendégkommunikáció, a többnyelvű kiszolgálás és a vendégélmény tudatos tervezésének gyakorlatát. Különösen hasznos tapasztalatot jelentett annak megismerése, hogyan járul hozzá a jól szervezett háttérmunka és a humán erőforrás hatékony beosztása a szolgáltatás egyenletes színvonalának fenntartásához.

A helyi termelői és gasztronómiai egységek megismerése során azt is megtapasztaltam, hogy Madeirán a termelés, a vendégfogadás, a marketing és a turizmus egységes szemléletet alkot. A madeirai bor, a rum és a helyi élelmiszerek bemutatása nemcsak az értékesítést szolgálja, hanem a kulturális örökség és a gasztronómiai értékek közvetítését is. Ez a komplex megközelítés jól adaptálható a Gasztrocentrum szemléletében, különösen a vendéglátás, a turizmus és a helyi termékek összekapcsolása területén.

A szakképzési együttműködések megismerésére vonatkozó célkitűzésem is teljesült. Betekintést kaptam abba, hogyan kapcsolódik össze a portugál szakképzés a helyi gazdasági szereplőkkel, és milyen lehetőségeket kínálnak az Erasmus+ együttműködések a tanulói mobilitások, szakmai gyakorlatok és intézményi partnerkapcsolatok fejlesztésére. Ezek a tapasztalatok hosszú távon a Gasztrocentrum nemzetközi kapcsolatainak erősítését is szolgálhatják.

A mobilitás során kiemelt figyelmet fordítottam a fenntartható turizmus és vendéglátás megoldásaira is. Megerősítést nyert számomra, hogy a környezeti értékek megőrzése nem akadály, hanem egyik alapfeltétele a hosszú távon sikeres turizmusnak. Madeira példája jól mutatja, hogy a természetvédelem, a

	turizmus és a gazdasági fejlődés tudatos tervezéssel egymást erősítő területekké válhatnak. Összességében valamennyi előzetesen meghatározott célkitűzésem teljesült. A mobilitás során a vártnál is szélesebb körű tapasztalatokat szereztem az intézményirányítás, a partnerkapcsolatok fejlesztése, a szolgáltatásmenedzsment, a fenntartható vendéglátás, a turizmusgazdaság és a nemzetközi együttműködések területén. Az itt megismert jó gyakorlatok közvetlenül hasznosíthatók a Gasztrocentrum stratégiai fejlesztésében, a vállalati kapcsolatok erősítésében, valamint a szakképzés és a gazdasági szereplők közötti együttműködés további bővítésében.
A tapasztalatok milyen előnyt jelentenek a hazai előmenetele/további munkája során?	A madeirai mobilitás során szerzett tapasztalatok közvetlenül hasznosíthatók az Ágazati Képzőközpont és a Gasztrocentrum stratégiai működésének fejlesztésében. Intézményvezetőként olyan szervezési, partnerkapcsolati és szolgáltatásfejlesztési megoldásokat ismertem meg, amelyek hozzájárulhatnak a szakképzés és a gazdasági szereplők együttműködésének erősítéséhez, valamint intézményünk nemzetközi kapcsolatainak bővítéséhez. A mobilitás megerősítette bennem, hogy a hosszú távú, kölcsönös bizalomra épülő partnerkapcsolatok jelentik a sikeres működés egyik alapját. A helyi termelőkkel, vendéglátóipari szereplőkkel és turisztikai szolgáltatókkal kialakított együttműködések jól példázzák, hogy a rövid ellátási láncok, a közös szakmai célok és a tudatos partnerség egyszerre támogatják a minőségi szolgáltatást, a fenntarthatóságot és a helyi gazdaság erősítését. Ezek a tapasztalatok a hazai duális képzésben részt vevő vállalkozásokkal kialakított együttműködések fejlesztésében is jól hasznosíthatók. A szállodai és vendéglátóipari működés megfigyelése új szempontokat adott a szolgáltatásmenedzsment és a humánerőforrás-szervezés területén. Megfigyelhettem, hogy a magas színvonalú vendégélmény biztosítása tudatos munkaszervezésre, összehangolt feladatmegosztásra, digitális adminisztrációra és hatékony vendégkommunikációra épül. Ezek a tapasztalatok hozzájárulhatnak ahhoz, hogy a Gasztrocentrum működésében is nagyobb hangsúlyt kapjon a korszerű szervezési szemlélet, az átlátható folyamatirányítás és a hatékony partnerkommunikáció. Különösen hasznos tapasztalat volt számomra a helyi alapanyagokra és termelői kapcsolatokra épülő vendéglátási modell megismerése. A madeirai gyakorlat jól mutatja, hogy a helyi termékek tudatos használata egyszerre szolgálja a gazdaságfejlesztést, a fenntarthatóságot és a turisztikai vonzerő növelését.

	Ez a szemlélet a hazai vállalkozásokkal kialakított szakmai kapcsolatok bővítésében, valamint a tanulók gyakorlati képzésének szervezésében is jól alkalmazható. A gasztronómiai vállalkozásoknál megismert marketing- és látogatómenedzsment megoldások új ötleteket adtak a Gasztrocentrum rendezvényeinek, szakmai bemutatóinak és partnerprogramjainak fejlesztéséhez. A bemutatóprogramok, kóstolók, vezetett látogatások és élményalapú szolgáltatások jól szemléltetik, hogy a kiváló minőségű termék mellett ma már a vendégélmény, a történetmesélés és a tudatos arculatépítés is meghatározó szerepet játszik. A mobilitás során szerzett tapasztalatok a nemzetközi kapcsolatok fejlesztése szempontjából is kiemelt jelentőségűek. A szakmai egyeztetések megerősítették, hogy az Erasmus+ együttműködések, a tanulói és oktatói mobilitások, valamint a hosszú távú partnerkapcsolatok jelentősen hozzájárulhatnak az intézmény szakmai fejlődéséhez és nemzetközi beágyazottságának erősítéséhez. A megszerzett tapasztalatokat a jövőben új partnerkapcsolatok kialakításában és meglévő együttműködések bővítésében is hasznosítani tudom. A fenntartható turizmus és vendéglátás területén szerzett tapasztalatok szintén iránymutatást adnak a hazai szakmai programok fejlesztéséhez. Madeira példája jól mutatja, hogy a környezeti értékek megőrzése, a helyi kultúra bemutatása és a gazdasági fejlődés egymást erősítő területekké válhatnak. Ez a szemlélet intézményünk fenntarthatósági törekvéseiben, szakmai rendezvényeiben és oktatási programjaiban is jól alkalmazható. Összességében a mobilitás során megszerzett ismeretek hozzájárulnak vezetői kompetenciáim fejlődéséhez, valamint ahhoz, hogy a Gasztrocentrum működésében még tudatosabban építsek a gazdasági partnerekkel kialakított együttműködésekre, a digitalizáció nyújtotta lehetőségekre, a fenntartható vendéglátás szemléletére és a nemzetközi kapcsolatok fejlesztésére. A madeirai jó gyakorlatok adaptálása hosszú távon erősítheti intézményünk szakmai színvonalát, versenyképességét és szerepét a hazai vendéglátóipari szakképzésben.
Milyen új ismeretekre tett szert a fogadó intézmény országának, kurzus esetén a	A madeirai mobilitás során részletesebb betekintést nyertem Portugália, különösen Madeira szakképzési rendszerébe, valamint abba, hogy az oktatás, a vendéglátás, a turizmus és a helyi gazdaság milyen szoros együttműködésben működik. Megfigyelhettem, hogy a portugál szakképzés erősen gyakorlatorientált

többi résztvevő országának oktatási rendszeréről, kultúrájáról?	szemléletű, és nagy hangsúlyt helyez a valós munkahelyi környezethez kapcsolódó kompetenciák fejlesztésére. Ez a megközelítés elősegíti a tanulók munkaerőpiaci felkészültségét és gyorsabb szakmai beilleszkedését. Új ismeretet jelentett számomra az is, hogy a portugál intézmények tudatosan törekednek hosszú távú nemzetközi partnerkapcsolatok kialakítására. Az Erasmus+ mobilitásokat nem önálló programként kezelik, hanem olyan stratégiai együttműködésként, amely támogatja a tanulókat, az oktatókat és az intézmények folyamatos szakmai fejlődését. Ez a szemlélet megerősített abban, hogy a nemzetközi kapcsolatok tudatos építése a hazai szakképzés és a Gasztrocentrum fejlesztésének is fontos eszköze lehet. A kulturális programok során átfogó képet kaptam arról, hogy Madeira turisztikai stratégiája tudatosan épít a helyi identitásra, a kulturális örökségre, a gasztronómiára és a helyi termékekre. A hagyományos települések, a piacok, a borászati és italipari hagyományok, valamint a kézműves és gasztronómiai termékek mind azt mutatják, hogy a helyi közösségek nemcsak megőrzik hagyományaikat, hanem gazdasági és turisztikai értéké is alakítják azokat. Különösen figyelemre méltó volt számomra, hogy a vendéglátóhelyek és turisztikai szolgáltatók tudatosan építenek a helyi termelőkkel kialakított együttműködésekre. A rövid ellátási láncok nemcsak fenntarthatóbb működést eredményeznek, hanem erősítik a helyi gazdaságot, javítják az alapanyagok minőségét, és hozzájárulnak az autentikus vendégélmény kialakításához is. A mobilitás során betekintést kaptam a többnyelvű, nemzetközi vendégkör kiszolgálásának szervezésébe is. Megfigyelhettem, hogy a magas színvonalú szolgáltatás alapját az összehangolt munkaszervezés, a korszerű digitális rendszerek alkalmazása és a különböző nemzetiségű vendégek igényeihez igazodó kommunikáció képezi. Ez jól szemléltette, hogy a vendéglátásban a szakmai felkészültség mellett a nyelvi és interkulturális kompetenciák is kiemelt jelentőségűek. Új ismereteket szereztem arról is, hogy Madeira következetesen építi be a természetvédelmet a turizmus fejlesztésébe. A természeti értékek megőrzése nem különálló célként jelenik meg, hanem a turisztikai stratégia alapvető részeként. Ez a környezettudatos szemlélet a vendéglátóipari vállalkozások működésében is megfigyelhető, például a digitális adminisztráció, a papírfelhasználás csökkentése, valamint a helyi
---	--

	alapanyagokra épülő beszerzési gyakorlat révén. Összességében a mobilitás során szerzett tapasztalatok megerősítették bennem, hogy Madeira fejlődésének egyik legfontosabb tényezője az oktatás, a gazdaság, a turizmus és a helyi közösségek összehangolt együttműködése. Az itt megismert szemlélet és jó gyakorlatok értékes példát jelentenek a hazai szakképzés, az Ágazati Képzőközpont és a Gasztrocentrum nemzetközi kapcsolatainak, partnerhálózatának és stratégiai fejlesztésének további erősítéséhez.
--	--

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 tapasztalatokat elsősorban az Ágazati Képzőközpont és a Gasztrocentrum stratégiai fejlesztésében, partnerkapcsolatainak bővítésében és nemzetközi együttműködéseinek erősítésében kívánom hasznosítani. A szakmai látogatások során megismert működési modellek, szervezési megoldások és jó gyakorlatok több területen is adaptálhatók intézményünk mindennapi működésében.

A **Restaurante Planalto** vezetőjével folytatott szakmai egyeztetések megerősítették, hogy a hosszú távú, kölcsönös bizalomra épülő partnerkapcsolatok jelentik a sikeres vendéglátóipari működés egyik alapját. A megszerzett tapasztalatokat felhasználom a Gasztrocentrum vállalati kapcsolatainak továbbfejlesztésében, valamint a duális képzésben részt vevő gazdálkodó szervezetekkel kialakított együttműködések bővítésében. Célom, hogy a gyakorlati képzés még szorosabban kapcsolódjon a munkaerőpiac aktuális igényeihez.

A **Santo da Serra Farmers Market**, a **Mercado dos Lavradores** és a helyi termelői egységek látogatása rámutatott arra, hogy a helyi termelőkkel kialakított együttműködések egyszerre szolgálják a gazdaságfejlesztést, a fenntarthatóságot és a magas színvonalú vendéglátást. Ennek mintájára ösztönözni kívánom intézményünk vállalati partnereit arra, hogy a gyakorlati képzés során nagyobb hangsúlyt kapjon a helyi alapanyagok, a szezonális kínálat és a fenntartható beszerzési szemlélet bemutatása.

A **Dom Pedro Madeira** szállodában megismert digitális adminisztrációs rendszerek, elektronikus vendégkommunikációs megoldások és vendégélmény-menedzsment módszerei olyan jó gyakorlatokat jelentettek, amelyeket saját intézményünk működésében és szakmai rendezvényeinek szervezésében is figyelembe kívánok venni. A korszerű digitális eszközök alkalmazása hozzájárulhat a hatékonyabb szervezéshez, a gyorsabb információáramláshoz és a környezettudatos működés erősítéséhez.

A **Henriques & Henriques** borászatban és az **Engenhos do Norte** rumüzemben szerzett tapasztalatok rámutattak arra, hogy a gasztronómiai vállalkozások sikerének fontos eleme az élményalapú szolgáltatásfejlesztés. A vezetett üzemlátogatások, a szakmai bemutatók és a kóstolóprogramok olyan komplex élményt nyújtanak a látogatóknak, amely egyben marketingeszközként is működik. Ezt a szemléletet szeretném alkalmazni intézményünk nyílt napjain, szakmai rendezvényein és pályaaorientációs programjain is, ahol a bemutatók mellett nagyobb hangsúlyt kaphatnak az interaktív élményelemek.

Az **Escola Básica e Secundária Bispo D. Manuel Ferreira Cabral** intézményben folytatott szakmai egyeztetések során szerzett tapasztalatokat felhasználom a nemzetközi kapcsolatok fejlesztésében. Terveim között szerepel a partnerintézményekkel történő rendszeres szakmai kapcsolat fenntartása, új Erasmus+ mobilitási lehetőségek előkészítése, valamint további külföldi gyakorlati helyek felkutatása tanulóink és oktatóink számára.

A mobilitás eredményeit intézményünkben munkaközösségi értekezleteken, vezetői fórumokon és Erasmus+ disszeminációs rendezvényeken ismertetem. Bemutatom a madeirai jó gyakorlatokat a partnerkapcsolatok fejlesztése, a fenntartható vendéglátás, a digitalizáció, a szolgáltatásfejlesztés és a turizmusgazdaság területéről, valamint javaslatot teszek azok hazai adaptálására. A tapasztalatokat felhasználjuk a Gasztrocentrum szakmai programjainak, vállalati együttműködéseinek és képzési kínálatának továbbfejlesztésében is.

Hosszú távú célom, hogy a madeirai mobilitás során megismert szemlélet hozzájáruljon intézményünk nemzetközi szerepének erősítéséhez, a gazdasági partnerekkel kialakított együttműködések bővítéséhez és a vendéglátóipari szakképzés minőségének folyamatos fejlesztéséhez. Meggyőződésem, hogy a fenntarthatóságra, a helyi értékekre, az innovációra és az élményalapú szolgáltatásokra épülő működési modell a magyar szakképzés és a Gasztrocentrum fejlődése szempontjából is értékes és jól alkalmazható tapasztalatokat jelent.

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