

ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – 2025

EGYÉNI BESZÁMOLÓ - MUNKATÁRSÁK

A résztvevő adatai

Név	Lazányi János
Beosztás, oktatott tantárgyak (ha releváns)	Cukrászatot 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	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.)

Cukrászatot oktatóként azzal a céllal vettem részt a madeirai job shadowing mobilitáson, hogy közvetlen szakmai tapasztalatokat szerezzek a helyi cukrászati hagyományokról, a tradicionális desszertek készítmény technológiáiról, valamint a modern termékprezentációs és élményalapú oktatási megoldásokról. Fontosnak tartottam, hogy a mobilitás során olyan jó gyakorlatokat gyűjtsek, amelyek a hazai gyakorlati képzésben, a tananyagfejlesztésben és a tanulók motiválásában is hasznosíthatók. A tervezési szakaszban az alábbi tanulási eredményeket határoztam meg:

- Megismerem a madeirai és portugál cukrászati hagyományokat, különös tekintettel a helyi süteményekre, desszertekre és kézműves édességekre.
- Tanulmányozom a tradicionális cukrászati termékek készítmény technológiáit, alapanyaghasználatát és kulturális jelentőségét.
- Megfigyelem, hogyan kapcsolódik össze a helyi gasztronómiai hagyomány, a turizmus és a cukrászati termékkultúra a vendéglátóhelyek kínálatában.
- Elemzem a cukrászdákban és vendéglátóhelyeken alkalmazott termékprezentációs, desszertdíszítési és értékesítési megoldásokat.
- Tapasztalatot szerzek a látványkonyhai megoldások, a workshop jellegű bemutatók és az élményalapú vendégkapcsolati formák alkalmazásáról.
- Megfigyelem, hogyan lehet a helyi hagyományokra épülő cukrászati termékeket a mai fogyasztói igényekhez és nemzetközi trendekhez igazítani.
- Tanulmányozom az élményalapú oktatás és a gyakorlatorientált készségfejlesztés külföldi jó gyakorlatait, különös tekintettel a tanulói motiváció erősítésére.
- Fejleszttem szakmai, módszertani, kommunikációs és együttműködési kompetenciáimat nemzetközi szakmai környezetben.
- Jó gyakorlatokat gyűjtök, amelyek beépíthetők a cukrászati gyakorlati képzésbe, a tananyagfejlesztésbe, a projektalapú oktatásba és a tanműhelyi feladatokba.
- Olyan szakmai ötleteket és módszertani megoldásokat keresek, amelyek hozzájárulnak a tanulók korszerű, motiváló és munkaerőpiaci elvárásokhoz igazodó képzéséhez.

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 átfogó ismereteket szereztem a portugál, különösen a madeirai cukrászat hagyományairól, valamint arról, hogyan ötvözik a helyi receptúrákat a modern vendéglátás és turizmus elvárásaival. Megismerhettem a helyi alapanyagok tudatos felhasználását, a tradicionális édességek készítési technológiáit, valamint azok korszerű termékprezentációját és értékesítését. Különösen értékes tapasztalatot jelentett számomra annak megfigyelése, hogy a helyi cukrászat meghatározó szerepet tulajdonít a szezonális és helyben termesztett alapanyagoknak. A maracuja, a banán, a guava, a citrusfélék és más helyi gyümölcsök nemcsak az ízvilágot határozzák meg, hanem a desszertek megjelenésében és díszítésében is fontos szerepet kapnak. A természetes alapanyagok és az ehető virágok alkalmazása jól szemléltette, hogyan kapcsolható össze az esztétikus megjelenés és a magas szakmai színvonal. A mobilitás során megfigyelhettem, hogy a tradicionális cukrászati termékeket korszerű formavilággal, igényes tálalással és modern értékesítési szemlélettel mutatják be. A kézműves termékek bemutatása, a látványos csomagolás és az élményszerű értékesítés jól példázta, hogy a cukrászati termékek nemcsak gasztronómiai, hanem turisztikai értéket is képviselnek. Fontos szakmai tapasztalatot szereztem a fenntartható alapanyag-felhasználás területén is. Megfigyelhettem, hogy a helyi cukrászat tudatosan épít a szezonális alapanyagokra, a rövid ellátási láncra és a helyi termelők együttműködésére. Ez a szemlélet egyszerre támogatja a minőségi termék-előállítást és a fenntartható vendéglátást. A mobilitás során fejlődött a termékprezentációval és desszertdíszítéssel kapcsolatos szakmai szemléletem is. Megerősödött bennem az a felismerés, hogy a modern cukrászatban a vizuális megjelenés ugyanolyan fontos része a terméknek, mint a megfelelő technológia vagy az ízharmonia. Számos olyan dekorációs és tálalási megoldást ismertem meg, amelyeket a hazai gyakorlati képzésben és a tanulók szakmai versenyekre történő felkészítésében is eredményesen tudok alkalmazni.
--	--

	A mobilitás során szerzett tapasztalatok hozzájárultak ahhoz is, hogy jobban megértsem a helyi gasztronómia és a kulturális örökség kapcsolatát. Megfigyelhettem, hogy a cukrászati termékek alapanyagai, megjelenése és története szorosan kapcsolódik Madeira identitásához, így a desszertek a turisztikai élmény fontos részét képezik. Elmondhatom, hogy a mobilitás eredményeként nemcsak szakmai tudásom bővült a modern cukrászati technológiák, a kreatív termékprezentáció és a fenntartható alapanyag-felhasználás területén, hanem módszertani szempontból is számos új ötletet szereztem, amelyeket a gyakorlati oktatásban, a projektalapú feladatok kidolgozásában és a tanulók motiválásában egyaránt hasznosítani tudok.
Mennyire teljesültek az előzőleg meghatározott célkitűzései?	A mobilitás tervezési szakaszában megfogalmazott szakmai célkitűzéseimet teljes mértékben sikerült megvalósítani. A madeirai szakmai program lehetőséget biztosított arra, hogy a cukrászatot ne csupán termékkészítési szempontból, hanem a helyi kultúra, a turizmus, a fenntarthatóság és a modern vendéglátás összefüggéseiben is tanulmányozzam. Elsődleges célom volt a madeirai és portugál cukrászati hagyományok megismerése. A mobilitás során betekintést kaptam a helyi desszertek és sütemények készítésének alapelveibe, valamint abba, hogyan egészítik ki a tradicionális recepteket korszerű díszítési és tálalási technikákkal. Különösen hasznos tapasztalatot jelentett a helyi gyümölcsök – például a maracuja, a banán, a guava és a citrusfélék – tudatos felhasználásának megfigyelése, amelyek ízesítőként, dekorációs elemként és a madeirai identitás hordozóiként is megjelennek. A helyi alapanyagok és a szezonális kínálat tanulmányozására vonatkozó célkitűzésem is teljesült. Megerősítést nyert számomra, hogy a madeirai cukrászat egyik fontos jellemzője a helyben termesztett alapanyagokra épülő termékkészítés. Ez a szemlélet egyszerre szolgálja a magas minőséget, a fenntartható alapanyag-felhasználást és a helyi gazdaság támogatását. Céljaim között szerepelt a modern termékprezentáció és desszertdíszítés megfigyelése is. A mobilitás során számos olyan megoldást ismertem meg, amelyek jól mutatják, hogy a vizuális megjelenés ma már a cukrászati termék értékének meghatározó része. A letisztult formavilág, az igényes díszítés, az egységes arculat, a csomagolás és az élményszerű bemutatás mind hozzájárulnak a vásárlói és vendégélmény kialakításához.

	A mobilitás során sikerült megfigyelnem azt is, hogyan kapcsolódik össze a cukrászat és a turizmus. A kézműves édességek és helyi cukrászati termékek nemcsak gasztronómiai termékként jelennek meg, hanem Madeira kulturális örökségének közvetítőiként is. A helyi motívumok, alapanyagok és történetek felhasználása jól mutatja, hogy a cukrászat fontos szerepet tölthet be egy desztináció arculatának formálásában. Kiemelt célom volt olyan oktatás-módszertani ötletek gyűjtése is, amelyek a hazai cukrászképzésben alkalmazhatók. A mobilitás során megismert nyitott munkaterületek, interaktív termékbemutatók és workshop-jellegű értékesítési formák számos olyan módszertani elemet mutattak be, amelyek jól adaptálhatók a tanműhelyi gyakorlatokban, a projektalapú oktatásban és a tanulók motiválásában. A szakmai program oktatási vonatkozású elemei megerősítették számomra, hogy a gyakorlatorientált oktatás, a munkahelyi környezethez kapcsolódó feladatok és a helyi vállalkozásokkal kialakított együttműködések jelentősen növelhetik a tanulók szakmai felkészültségét és motivációját. Ezek a tapasztalatok jól hasznosíthatók a hazai cukrászképzés fejlesztésében is. A mobilitás minden előzetesen meghatározott célkitűzése teljesült. A program során nemcsak a madeirai cukrászat hagyományait és korszerű termékbemutatói megoldásait ismertem meg, hanem számos olyan módszertani és szakmai jó gyakorlatot is gyűjtöttem, amelyek közvetlenül beépíthetők az elméleti és gyakorlati oktatásba, a tananyagfejlesztésbe, valamint a tanulók szakmai versenyekre történő felkészítésébe.
A tapasztalatok milyen előnyt jelentenek a hazai előmenetele/további munkája során?	A madeirai mobilitás során szerzett szakmai tapasztalatok jelentős mértékben hozzájárulnak cukrász szakoktatói munkám fejlesztéséhez, valamint a tanulók korszerű, a nemzetközi szakmai elvárásokhoz igazodó képzéséhez. Az elméleti és gyakorlati oktatás során egyaránt hasznosítani tudom azokat a technológiai, módszertani és szemléletbeli ismereteket, amelyeket a mobilitás alatt a cukrászati, vendéglátóipari és turisztikai szakmai programok során szereztem. A termékprezentációval és desszertdíszítéssel kapcsolatos tapasztalatok jól alkalmazhatók a hazai cukrászképzésben. A letisztult tálalás, a természetes színek használata, a friss gyümölcsökkel és ehető virágokkal történő díszítés, valamint az egységes termékmegjelenítés olyan szakmai példák, amelyeket a tanulók gyakorlati munkái során is be tudok mutatni. Ez elősegíti esztétikai érzékük fejlődését, valamint tudatosabbá teszi a cukrászati termékek vizuális megjelenésének megtervezését.

A mobilitás megerősítette bennem a helyi és szezonális alapanyagok felhasználásának jelentőségét. A gyakorlati foglalkozások során nagyobb hangsúlyt kívánok fektetni arra, hogy a tanulók megismerjék a szezonális gyümölcsök felhasználási lehetőségeit, valamint megtapasztalják, hogy a kiváló minőségű alapanyagok önmagukban is meghatározzák a késztermék értékét. A madeirai példák jól szemléltetik, hogy a természetes ízek, a helyi alapanyagok és a fenntartható alapanyag-gazdálkodás a modern cukrászat fontos irányvonalai.

Új módszertani ötleteket is szereztem a gyakorlati oktatás fejlesztéséhez. A jövőben a tanműhelyi foglalkozások során nagyobb szerepet kívánok adni a bemutató jellegű munkafolyamatoknak, a közös díszítési gyakorlatoknak és a projektfeladatoknak. Ezek a módszerek fejlesztik a tanulók kreativitását, kommunikációs készségét és önálló problémamegoldó képességét, miközben közelebb hozzák számukra a vendégközpontú szemléletet.

Különösen hasznos tapasztalat volt számomra, hogy a cukrászati termékek szorosan kapcsolódhatnak a helyi kultúrához és turizmushoz. A desszertekben megjelenő kulturális motívumok, helyi alapanyagok és történetek jó példát mutatnak arra, hogyan válhat egy cukrászati termék gasztronómiai élménnyé. Ezt a szemléletet a projektalapú oktatás során is szeretném alkalmazni, amikor a tanulók egy-egy tájegység vagy kulturális hagyomány által inspirált desszerteket terveznek és készítenek.

A mobilitás során szerzett tapasztalatokat a tananyagfejlesztésben is hasznosítani tudom. A gyakorlati feladatok közé beépítem a trópusi gyümölcsök felhasználásának lehetőségeit, a modern desszertdíszítési technikákat, valamint a fenntartható alapanyag-felhasználás szemléletét. Ezáltal a tanulók korszerűbb szakmai ismereteket szereznek, miközben nyitottabbá válnak a nemzetközi cukrászati trendek iránt.

A megszerzett tapasztalatok a tehetséggondozásban és a szakmai versenyekre történő felkészítésben is jól hasznosíthatók. A versenymunkák tervezése során fel tudom használni a Madeirán megismert prezentációs megoldásokat, az egzotikus gyümölcsök harmonikus alkalmazását, valamint azokat a kreatív díszítési technikákat, amelyek egyszerre hangsúlyozzák a termék esztétikai értékét és funkcionalitását.

Összességében a madeirai mobilitás során szerzett tudás nemcsak saját szakmai fejlődésemet támogatja,

	hanem közvetlenül gazdagítja intézményünk cukrászképzését is. A megszerzett jó gyakorlatok hozzájárulnak a gyakorlatorientált oktatás fejlesztéséhez, a tanulók motivációjának növeléséhez, valamint ahhoz, hogy korszerű, nemzetközi tapasztalatokra épülő szakmai ismeretekkel készüljenek fel a munkaerőpiac kihívásaira.
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 Portugália, ezen belül Madeira szakképzési rendszeréről, különös tekintettel a vendéglátás és a cukrászat gyakorlati oktatására. Megfigyelhettem, hogy a képzés erősen gyakorlatorientált szemléletű, és szorosan kapcsolódik a helyi gazdasági szereplőkhöz, vendéglátóhelyekhez, szállodákhoz és turisztikai vállalkozásokhoz. A gyakorlati képzés középpontjában a valós munkakörnyezethez kapcsolódó kompetenciafejlesztés áll, amely elősegíti a tanulók munkaerőpiaci felkészültségét. Értékes tapasztalatot jelentett számomra, hogy a szakmai oktatásban kiemelt szerepet kap Madeira gasztronómiai és kulturális örökségének megőrzése. A cukrászati képzésben és a vendéglátóipari gyakorlatban természetes módon jelennek meg a helyi alapanyagok, például a maracuja, a banán, a guava, a méz, a cukornád és a különböző trópusi gyümölcsök. Ezek feldolgozása nemcsak technológiai szempontból fontos, hanem a helyi identitás és hagyományok továbbadásában is szerepet játszik. A mobilitás során azt is megfigyelhettem, hogy a cukrászat szorosan kapcsolódik Madeira turisztikai kínálatához. A tradicionális sütemények, desszertek, kézműves édességek és helyi alapanyagokra épülő termékek nem csupán gasztronómiai áruként jelennek meg, hanem a sziget kulturális örökségének közvetítőiként is. A vendégek így nemcsak cukrászati terméket vásárolnak vagy fogyasztanak, hanem olyan élményt kapnak, amely Madeira történelmét, természeti adottságait és hagyományait is bemutatja. Különösen érdekes volt számomra az élményalapú értékesítés és termékbemutató szerepe. A nyitott munkaterületek, az interaktív bemutatók, az igényes vitrinek, a látványos csomagolások és a helyi motívumok alkalmazása mind hozzájárulnak ahhoz, hogy a cukrászat ne csak termékkészítésként, hanem vendégélményt teremtő szakmaként jelenjen meg. Ez a szemlélet jól példázza, hogy a cukrászat Madeirán egyszerre kézműves tevékenység, kulturális érték és turisztikai vonzerő. A kulturális programok során mélyebb betekintést nyertem Madeira hagyományaiba és mindennapi életébe is. Megtapasztaltam, hogy a helyi közösségek tudatosan ápolják kulturális örökségüket, és ezt a turizmusban, a gasztronómiában, a cukrászatban és a vendéglátásban is megjelenítik. A helyi hagyományok, természeti

	értékek, ünnepek, kézműves termékek és gasztronómiai sajátosságok egymást erősítve járulnak hozzá Madeira egyedi arculatához. A mobilitás során új ismereteket szereztem a helyi italok és desszertek kapcsolatáról is. A madeirai borok, a cukornádból készült rum, a tradicionális édességek és a helyi gyümölcsök harmonikus párosítása fontos része a vendéglátásnak. Ez jól mutatja, hogy a cukrászat nem elszigetelt szakmai területként működik, hanem szorosan kapcsolódik az italkultúrához, a turizmushoz és a vendégélmény kialakításához. Összességében a mobilitás megerősítette bennem, hogy a portugál szakképzés egyik fontos erőssége a gyakorlatorientált szemlélet, a helyi kulturális értékek tisztelete, valamint a fenntarthatóság és az innováció együttes megjelenése. Ezek a tapasztalatok jól adaptálhatók a hazai cukrászképzésben is, és hozzájárulnak ahhoz, hogy tanítványaim korszerű, ugyanakkor a hagyományokat is tisztelő szakmai szemléletet sajátítsanak el.
--	--

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 szakmai tapasztalatokat közvetlenül beépítem a cukrászati elméleti és gyakorlati oktatásba. Cukrász szakoktatóként fontos célom, hogy tanulóim ne csak a klasszikus cukrászati technológiákat sajátítsák el, hanem megismerjék a nemzetközi jó gyakorlatokat, a korszerű termékprezentációs szemléletet, a fenntartható alapanyag-felhasználást és a vendégélmény-központú gondolkodást is.

A gyakorlati foglalkozások során nagyobb hangsúlyt kívánok fektetni a szezonális és helyi alapanyagok tudatos kiválasztására. A madeirai példák alapján jól bemutatható, hogyan határozhatják meg egy régió jellegzetes alapanyagai a helyi cukrászat arculatát. A maracuja, a banán, a guava és más trópusi gyümölcsök felhasználása jó kiindulópontot ad ahhoz, hogy a tanulók megértsék a természetes ízek, színek és alapanyagok szerepét a modern cukrászatban.

A termékprezentációval és desszertdíszítéssel kapcsolatos tapasztalatokat beépítem a tanműhelyi gyakorlatokba. A tanulók olyan feladatokat kapnak, amelyek során nemcsak az elkészítés technológiájára, hanem a termék vizuális megjelenésére, a színharmonióra, az arányos díszítésre, a természetes dekorációs elemek használatára és az értékesíthető megjelenés kialakítására is figyelmet fordítanak. Célom, hogy felismerjék: a mai cukrászatban a magas szakmai színvonal elválaszthatatlan az igényes prezentációtól.

A mobilitás során megismert nyitott munkaterületek, interaktív termékbemutatók és workshop-jellegű megoldások módszertani szempontból is jól hasznosíthatók. A jövőben projektfeladatok, bemutató jellegű foglalkozások és közös díszítési gyakorlatok szervezésével szeretném fejleszteni a tanulók kreativitását, kommunikációs készségét és önálló munkavégzését. Ezek a módszerek közelebb hozzák a tanulókhöz a valós vendéglátóipari környezetet, miközben növelik a szakma iránti motivációjukat.

A megszerzett ismereteket a tananyagfejlesztésben is hasznosítom. A gyakorlati feladatok közé olyan témákat építek be, amelyek bemutatják a tradicionális cukrászati termékek korszerű újraértelmezésének lehetőségeit, a kulturális örökség megjelenítését a desszertekben, valamint a fenntartható alapanyag-felhasználás jelentőségét. A tanulók projektmunkák keretében megismerhetik, hogyan lehet egy tájegység vagy ország gasztronómiai hagyományait modern cukrászati termékeken keresztül bemutatni.

A szakmai versenyekre történő felkészítés során különösen jól hasznosíthatók a mobilitás során megfigyelt prezentációs és díszítési megoldások. A letisztult tálalás, a természetes dekorációs elemek használata, valamint az ízek és a vizuális megjelenés tudatos összhangja olyan szemléletet képvisel, amely a hazai és nemzetközi versenyeken egyaránt értéket jelenthet. Ezeket a tapasztalatokat felhasználom a versenyfeladatok kidolgozásában és a tanulók felkészítésében.

A küldő intézményben a mobilitás eredményeit munkaközösségi értekezleteken, belső szakmai tudásmegosztás keretében és Erasmus+ disszeminációs programokon ismertetem kollégáimmal. Bemutatom a Madeirán megismert jó gyakorlatokat, különös tekintettel a termékprezentációra, a látványalapú értékesítésre, a workshop-szemléletre és a helyi alapanyagok tudatos felhasználására. A tapasztalatok megosztásával szeretném ösztönözni kollégáimat arra is, hogy saját tantárgyaikban több élményalapú és projektközpontú oktatási elemet alkalmazzanak.

Hosszú távon célom, hogy a mobilitás során szerzett ismeretek hozzájáruljanak intézményünk cukrászképzésének folyamatos megújításához, a gyakorlati oktatás színvonalának emeléséhez és a nemzetközi szakmai szemlélet erősítéséhez. A madeirai jó gyakorlatok adaptálása nemcsak a tanulók szakmai kompetenciáinak fejlesztését segíti elő, hanem nyitottabbá teszi őket a nemzetközi gasztronómiai trendek és az Erasmus+ mobilitási lehetőségek iránt 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 papírintes 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