

ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – 2024

EGYÉNI BESZÁMOLÓ - MUNKATÁRSAK

A résztvevő adatai

Név	Szabóné Trum Tünde
Beosztás, oktatott tantárgyak (ha releváns)	igazgató szakmai tárgyat oktató- élelmiszerismeret, italismeret
Intézmény	Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

A projekt adatai:

Hivatkozási szám (projektkód):	2024-1-HU01-KA121-VET-000202965
--------------------------------	---------------------------------

A mobilitás adatai

Mobilitás típusa (nem helyes törlendő)	• szakmai látogatás (job shadowing)
Továbbképzés címe (amennyiben releváns)	
Fogadó intézmény neve	WOW-TERRE, SL C/ Falguera 19/A. Aiguaviva Park - 17411 VIDRERES (Girona) ESPAÑA

Fogadó intézmény típusa (nem helyes törlendő)	• továbbképző intézmény
Fogadó ország	Spanyolország
Munkanyelv	angol nyelv
Mobilitás időtartama	2024. október 08-tól 2024. október 14-ig 5 nap (munkanapok száma) 2 utazási napok száma

A résztvevő feladatai a mobilitás előtt

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

Nyelvi felkészítés

A 20 órás nyelvi felkészítés során két fő területre összpontosítottunk. Az első részben kommunikációs és helyzetgyakorlatokkal foglalkoztunk, míg a második részben a munkaprogram tevékenységeihez kapcsolódó szaknyelvi kifejezéseket sajátítottuk el.

Munkavédelmi felkészítés

A munkavédelmi ismeretek elsajátítására 2 órás képzés keretében került sor. Ennek célja az volt, hogy felkészítsen minket a biztonságos munkavégzésre, a munkabalesetek elkerülésére, valamint a foglalkozási ártalmak megelőzésére, így biztosítva alkalmasságunkat a kijelölt feladatokra.

Kulturális felkészítés

A kulturális felkészítés során megismerkedtünk a célország és a régió sajátosságaival, beleértve a hagyományokat, ünnepeket, gasztronómiát, valamint a történelmi és kulturális emlékhelyeket, amelyeket szabadidőnkben felfedezhetünk. A felkészítés célja az volt, hogy alaposabban megértsük azt a környezetet, amelybe érkezünk. Ennek időtartama 1,5 óra volt.

Orientációs felkészítés

Az orientáció célja az volt, hogy részletes információkat kapjunk a célországba való kiutazás és az ott-tartózkodás részleteiről, beleértve az ERASMUS+ programot, a gyakorlati helyet, a munkaprogramot, az utazás megszervezését és a szállásfeltételeket. A 1,5 órás 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.)

Nyelvi felkészítésünk során 20 órában mélyítettük el ismereteinket. Az első szakaszban a kommunikáció fejlesztésére és különböző helyzetgyakorlatokra helyeztük a hangsúlyt. A második részben szaknyelvi kifejezéseket tanultunk és gyakoroltunk, amelyek közvetlenül kapcsolódtak a munkaprogramunkban előírt tevékenységekhez, így elősegítve a hatékonyabb felkészülést.

Munkavédelmi felkészítésünk keretében 2 órás program során sajátítottuk el a munkakörhöz szükséges alapvető munkavédelmi ismereteket. A képzés célja az volt, hogy biztonságos munkavégzésre alkalmasak legyünk, elkerüljük a munkabaleseteket, valamint megelőzzük a munkahelyi egészségkárosodásokat és ártalmakat.

A kulturális felkészítés célja az volt, hogy alaposabban megismerjük a célországot és annak régióját. Ennek részeként betekintést nyertünk az ottani régió sajátosságaiba, beleértve a hagyományokat, ünnepeket, gasztronómiát, valamint a földrajzi, történelmi, gazdasági és kulturális emlékhelyeket, amelyeket szabadidőnkben felfedezhetünk. A felkészítés 1,5 órát vett igénybe, és segített felkészülni a kulturális különbségek kezelésére és a helyi értékek megértésére.

A **rendezvényszervezés** terén bővítettük tapasztalatainkat, mely több területet érintett, mint pl: Tervezési készségek fejlesztése, Kommunikáció és együttműködés, Kreatív problémamegoldás, Technikai ismeretek, Helyszíni tapasztalat.

A spanyol/ katalán térség **gasztronómia kultúrájának** a megismerése a helyi piacokon, éttermekben vagy szállodákban. A spanyol és katalán konyha megismerése nem csupán ízek, hanem hagyományok és kultúrák megismerése is. Ezek az élmények hozzájárultak ahhoz, hogy mélyebb betekintést nyerjünk az adott régió életébe és gasztronómiai örökségébe.

A spanyol cukrászkészítmények előállítása és értékesítése gazdag hagyományokkal rendelkezik, amelyeket a különböző regionális specialitások és történelmi hatások formálnak. A spanyol cukrászati hagyományok tehát nemcsak az édességek ízére építenek, hanem a helyi kultúra és ünnepek fontosságát is hangsúlyozzák. Az édességek előállítása és értékesítése nemcsak a spanyol gasztronómiai élményt gazdagítja, hanem jelentős kulturális örökséget is képvisel. Churros, Turrón.

A rendkívül gazdag és sokszínű, mély hagyományokkal, valamint több híres borvidékkel rendelkező Spanyol **borászat és borkultúra** megismerése, ismereteink bővítése.

A spanyol **vendégtéri szakemberek** munkájának megismerése, étlapösszeállítás szempontjainak feltérképezése. Éttermek, szállodák részlegeinek és azok sajátosságainak megismerése.

A spanyol **szakképzési rendszer** tanulmányozása, vendéglátás gyakorlati oktatásának megismerése.
A **katalán főváros** kultúrájának, történelmi hagyományainak megismerése.

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?	Az ételkészítés és cukrászati gyakorlat terén szerzett tapasztalataim jelentős fejlődést hoztak. Új technikákat sajátítottam el, amelyek segítettek a kreatív és precíz ételkészítésben. A cukrászati készségeim is bővültek, különböző sütemények, desszertek készítésében és azok díszítésében mélyebb tudásra tettem szert. Az étlapösszeállítás során új szempontokat ismertem meg, amelyek segítettek jobban átlátni az éttermek igényeit és a vendégek preferenciáit. A hagyományos ételeken kívül figyelembe kellett venni a szezonális alapanyagokat, a különböző étkezési szokásokat, valamint a táplálkozási igényeket is. Ezen kívül nagyobb hangsúlyt kaptak az étkezési élményt gazdagító egyedi ételkompozíciók és az esztétikai szempontok is, hogy az étlap változatos és vonzó legyen minden vendég számára. A borászati ismereteim bővültek, aminek során mélyebb megértést nyertem a borászat különböző aspektusairól, beleértve a szőlőtermesztést, a borkészítés folyamatát és a különböző borvidékek sajátosságait. Az ismereteim bővültek a borok megfelelő tárolása, a borkóstolás technikája és a bor és étel párosítások gyakorlati alkalmazása területén. Új szállodai trendeket is tapasztaltam, amelyek az iparági innovációkat és a vendégélményt szolgáló változásokat tükrözik. Az új technológiák, az okos szobák, a személyre szabott szolgáltatások és a fenntarthatóságra helyezett nagyobb hangsúly mind erőteljes hatással vannak a szállodai iparra. Megismerhettem a spanyol szakképzési rendszert, melynek célja hogy a fiatalok a tanulmányaik befejezése után könnyen beilleszkedjenek a munkaerőpiacra, és képesek legyenek gyorsan alkalmazkodni a változó iparági igényekhez. Az oktatásban szereplő tantárgyak segítik a diákokat a szakmai életre való felkészülésben. A szakmai, kulturális, módszertani és idegen nyelvi kompetenciák fejlesztésével szélesebb körű és alkalmazott tudást szereztem. A digitális készségek fejlődése lehetővé tette számomra, hogy hatékonyabban használjam a technológiai eszközöket a szakmai és személyes céljaim elérésére. A különböző programok és platformok kezelése, valamint a digitális kommunikációs eszközök ismerete biztosította számomra a folyamatos fejlődést, amely nélkülözhetetlen a modern szakmai környezetben.
--	--

Mennyire teljesültek az előzőleg meghatározott célkitűzései?	A korábban kitűzött célok teljes mértékben megvalósultak, és minden előre tervezett program sikeresen lezajlott. Az elért eredmények tükrözik a tervezett irányvonalak és a kitűzött feladatok végrehajtásának eredményességét, megerősítve a célzott fejlesztéseket és a szakmai tudás bővülését. Minden este megbeszéléseken osztottuk meg a napi tapasztalatokat, ahol áttekintettük a nap során szerzett tapasztalatokat és eredményeket. Mentorunk minden nap értékelte munkánkat és az elkészített produktumokat, ami lehetőséget biztosított számunkra, hogy folyamatosan fejlődjünk.
A tapasztalatok milyen előnyt jelentenek a hazai előmenetele/további munkája során?	A mobilitáson szerzett tapasztalataim jelentős mértékben hozzájárultak a szakmai fejlődésemhez és pozitívan befolyásolják a további munkámat. Az új ismeretek és készségek, amelyeket a különböző környezetekben és kultúrákban való munkavégzés során szereztem, segítenek a kreativitásom, problémamegoldó képességem és alkalmazkodóképességem fejlesztésében. Emellett a tapasztalataim lehetőséget adnak arra, hogy új perspektívából közelítsem meg a feladatokat és jobban értékeljem a különböző munkakultúrákban szerzett tudást. A mobilitás során szerzett tapasztalatok motiváltabbá tesznek a tanítás terén, hiszen lehetőségem volt különböző oktatási környezetekben dolgozni, új módszertanokat megismerni, és más kultúrák oktatási rendszereit felfedezni. Ez a szélesebb perspektíva segít abban, hogy még lelkesebben és elkötelezettebben végezzem a munkám. A különböző megközelítések és a tanulók igényeinek jobb felismerése segít abban, hogy hatékonyabb és inspirálóbb legyek. A nemzetközi tapasztalatok segítenek abban, hogy bővítssem kapcsolati hálóm, új kollégákkal és szervezetekkel alakítsak ki kapcsolatokat, amelyek elősegítik a jövőbeli együttműködéseket, projektek megvalósítását, és a tudásmegosztást a különböző kultúrák és szakmai területek között. A mobilitáson szerzett tapasztalataim erősítik az önértékelésem, mivel új szakmai készségekkel és tudással gazdagodtam. Ezáltal magabiztosabbá váltam a munkámban, így értékesebb munkaerőnek számítok intézményemben.
Milyen új ismeretekre tett szert a fogadó intézmény országának, kurzus esetén a többi résztvevő országának oktatási rendszeréről, kultúrájáról?	A látogatás során egy magán cukrászképző középiskolában jártunk, ahol mind elméleti, mind gyakorlati órákon részt vettünk. Az iskola igazgatóhelyettese előadást tartott a szakképzési rendszerükről. A bemutatott információk szerint a minőségi oktatás főként a magániskolákban zajlik, ahol kis létszámú osztályokban, kiválóan felszerelt környezetben folyik a tanítás. A tandíj megfizethető, és a jó tanulmányi eredményeket ösztönzik kedvezményekkel. Azonban ösztöndíj lehetőség nem áll rendelkezésre. A szakmai vizsga után a diákok 100%-os elhelyezkedési eséllyel tudnak a szakmájukban dolgozni. Katalónia polgárai rendkívül büszkék saját tartományukra és katalán nyelvükre, amely kiemelkedő szerepet játszik a régió identitásában. A körülbelül 150 éves családi hagyománnyal rendelkező, fenntartható műveléssel gazdálkodó, a közönség és a borszakma által is elismert és ismert, Torres Pincészet meglátogatására volt lehetőségünk. Folyamatos a fenntartható és ökológiailag felelős szőlőoltványok, valamint szőlőtermesztési és pincetechnológiai alternatívák kutatása. <i>“Minél inkább vigyázunk a</i>

	<i>környezetre, annál jobbak lesznek a boraink!”</i> A Torres nagyon komolyan veszi az általuk képviselt filozófiát, így élen járnak a fenntartható fejlődés és a környezetvédelemben. A Torres borok széles választékban kaphatók, kezdve a könnyedebb, friss fehérektől a testesebb, gazdag vörösborokig. A pincészet a hagyományos borkészítési eljárásokat ötvözi a modern technológiai megoldásokkal, így biztosítva a borok magas minőségét. A Torres borai, legyenek azok akár dűlőszelektált csúcsborok, őshonos fajtákból készült vagy mindennapi fogyasztásra szánt borok, minden esetben kivételesen magas minőségű borélményt nyújtottak számunkra.
--	--

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

(A terjesztésre, beépítésre vonatkozó tervek.)

Bemutatót tartunk a külföldi szakmai gyakorlatunk során szerzett tapasztalatainkról iskolánk oktatóinak, diákjainak, a duális partnereink képviselőinek, valamint a fenntartó és a kamara képzési felelőseinek. Ezzel lehetőséget biztosítunk arra, hogy megosszuk a külföldön szerzett tapasztalatainkat és tanulságainkat minden érintett féllel. Képes beszámolót készítünk, melyet a Miskolci Szakképzési Centrum és az iskola honlapján, illetve Facebook oldalán is nyilvánosságra hozunk. Szakács, cukrász, vendégtéri és idegenforgalmi területeken szerzett tanulási eredményeinket összegezzük, a jó gyakorlatokat, modern technikákat beépítjük a szakmai programunkba, tanmeneteinkbe, projektheteinkbe, gasztrotáborunk menetrendjébe. Ezeket munkaközösségi értekezleten részletezzük, hogy a következő tanévtől már eszerint folyjon az oktatás és rendezvényszervezés. A megszerzett tudásunk révén iskolánk szakmai képzésének minőségét javítani fogjuk, ami elősegíti tanulóink jobb munkaerőpiaci helyzetét.

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

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

2024. október 08.

Miskolc – Budapest – Barcelona útvonalon utazás repülővel. Transzfer a szállásra a WOW-TERRE SL fogadó intézmény szervezésével. Szobák elfoglalása. A fogadó intézmény képviselőjével programegyeztetés. A szállás részlegeinek megismerése.

2024. október 09.

A WOW-TERRE SL fogadó intézményben a napi tevékenységek megbeszélése. Turisztikai ismeretek bővítése Katalónia turisztikai térség földrajzi, társadalmi és gazdasági adottságainak megismerésével. Idegenvezetői gyakorlat keretében Barcelona főbb nevezetességeinek megtekintése.

2024. október 10.

A WOW-TERRE SL irodában találkozás a partnerekkel. A helyi piac, a Mercat de la Boqueria bejárása, ételkóstolás a helyi termékekből, kézműves élelmiszer- és italkínálatból. Ét elkészítési ismeretek bővítése egy gasztronómiai ebéden a Bocam Étteremben, mely 2021-ben Michelin ajánlást kapott.

2024. október 11.

A WOW-TERRE SL fogadó intézmény szervezésében egy magán cukrászképző iskola felkeresése. A régió szakképzési rendszerének tanulmányozása, gyakorlati és elméleti órák látogatása. A barcelonai csokimúzeumban a csokoládégyártás történetének megismerése, a kiállítás megtekintése, felhasznált alapanyagok tanulmányozása. Workshop keretében csokinyalóka készítése. Cukrászati ismeretek bővítése a Turrón Múzeumban, a legjellegzetesebb spanyol desszert kóstolása többféle ízesítésben.

2024. október 12.

A WOW-TERRE fogadó intézmény irányításával Katalónia leghíresebb borászatának felkeresése, a Torres Pincészet és Borgazdaság bejárása italismeret bővítése céljából. Három tételes borkóstolás. A Codornio család pincészetében a káva, azaz a spanyol pezsgőkészítés tanulmányozása.

2024. október 13.

Pihenőnap: Kirándulás Montserratra, a természeti park bejárása, a bencés kolostor és a bazilika megtekintése.

2024. október 14.

A WOW-TERRE SL munkatársai szervezésében Girona régióban színvonalas szállodák megtekintése, különböző szobatípusok bemutatása és a hotelek legfontosabb részlegeinek bejárása.

Barcelona – Budapest – Miskolc útvonalon hazautazás repülővel.

Dátum: 2024. október 24.

résztevő aláírása