

ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – EGYÉNI BESZÁMOLÓ – 2023**A résztvevő adatai**

Név	Balog Krisztina
Beosztás	oktató
Intézmény	Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

A mobilitás adatai

Mobilitás típusa (nem helyes törlendő)	Job shadowing
Továbbképzés címe (amennyiben releváns)	
Fogadó intézmény neve	Lisbeth D.C.B. SNC
Fogadó intézmény típusa (nem helyes törlendő)	cég
Fogadó ország	Olaszország
Munkanyelv	angol
Mobilitás időtartama (munkanapok száma)	7 nap/5 munkanap

Tanulási eredmények

Az elvárt tanulási eredmények meghatározása a mobilitás tervezési szakaszában (pályázat) (A tanulási folyamat elvárt eredményét írja le, cselekvést jelentő igéket használ, specifikus, konkrét, világos, egyértelmű és mérhető.)	A tanulási eredmények értékelése a mobilitás után (Az elvárt tanulási eredmények teljesülésének „vizsgálata”, a személyes fejlődés nyomon követése, bizonyítékok a kompetenciafejlődésre.)	Hogyan alkalmazhatóak a mobilitás során megszerzett tanulási eredmények a saját munkámban, illetve a küldő intézmény gyakorlatában? (A terjesztésre vonatkozó tervek.)
<p>Munkavédelmi és higiéniai előírások megismerése.</p> <p>Az éttermek, szállodák, cukrászdák részlegeinek és azok sajátosságainak a megismerése.</p> <p>Az olasz konyha sajátosságainak megismerése az éttermekben, kávézókban és hotelekben.</p> <p>Az étlapok, menük összeállítási szempontjainak megismerése.</p> <p>A pincérek, szakácsok, cukrászok munkájának megismerése az olasz éttermekben, cukrászdákban, kávézókban és hotelekben.</p> <p>Az olasz szakképzési rendszer összehasonlítása a magyarral.</p>	<p>Részletesebben megismerkedtem a vendéglátó egységek részlegeivel, azok sajátosságaival.</p> <p>Megtanultam az olasz konyha sajátosságait, magabiztosan eligazodom a különböző olasz ételek, tészták között.</p> <p>Elsajátítottam szakmailag elfogadható, a legújabb trendeknek megfelelő menüösszeállítási szempontokat.</p> <p>Megtapasztaltam és tanulmányoztam a pincérek, szakácsok, cukrászok munkáját az olasz vendéglátó egységekben.</p> <p>Aktívan tájékozódtam az olasz oktatási rendszer sajátosságairól, különösen a szakképzésről, és hasonlítottam össze a magyar szakképzési rendszerrel, hasonlóságokat és különbségeket keresve.</p> <p>Angol nyelvtudásom fejlődött, újabb szakmai kifejezéseket sajátítottam el mind magyar, mind idegen nyelven.</p> <p>Számtalan kulturális programon részt vettem, így sokat tanultam Olaszország, Milánó történelméről, kulturális életéről, természeti adottságairól.</p>	<p>Pincér tanítványaimat eredményesebben tudom segíteni szakmai informatikaórán a szakmailag elfogadható menükártyák elkészítésében, és digitális megszerkesztésében.</p> <p>Magyar és angol nyelvű szakmai szókincsem bővülésével hatékonyan tudom támogatni az idegen nyelvű források felhasználását a szakmai vizsga portfóliók elkészítése során.</p> <p>A készített videofelvételeket, fényképeket felhasználom óráimon annak reményében, hogy ezzel is növelni tudom a diákok motivációját, szakmaszeretetüket, bővítem ismereteiket.</p> <p>A legérdekesebb módszereket, jó gyakorlatokat kollégáimmal megosztom, munkaközösségi értekezleten, illetve személyes beszélgetések során is bemutatom nekik.</p> <p>Sikerült új nemzetközi kapcsolatokat kiépíteni, ennek segítségével a tanulókat ösztönözni arra, vegyenek részt diákmobilitásokon, ezáltal anyanyelvi környezetben jobban megismerjék az adott nyelv kulturális hátterét, szokásait, hagyományait.</p>

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

A továbbképzés programja / szakmai látogatás (job shadowing) munkaterve

2024.03.03. Vasárnap	Fél 5-kor indultunk el a közel 14 órára tervezett utazásunkra. Este 7 óra körül érkeztünk meg milánói szállásunkra, és foglaltuk el szobáinkat. Elsétáltunk a Ristorante Pizzeria I 2 Fratelli Milano-ba, ahol 1-1 hatalmas pizzával töltöttük fel a hosszú utazás után.
2024.03.04. Hétfő	<p>10 órára mentünk a Lisbeth D.C.B. SNC-be, ahol megismerkedtünk tutorunkkal, és ismertette velünk a hét szakmai programjait. Részt vettünk a munka-tűz- és balesetvédelmi oktatáson, megismertük a higiéniai előírásokat, az éttermek részlegeit és azok jellemzőit.</p> <p>Fél 2-től a Hotel VOCO-t látogattuk meg, mely egy 22 emeletes, több mint 300 szobával, 2 étteremmel, 2 konyhával, 7 konferenciateremmel, 3 rendezvényteremmel, wellness-fitness részleggel rendelkező szálloda. Kétféle szobatípust láthattunk: standard és prémium szobát. A két étterem különböző szinten található. Megtekintettük a két konyhát, a mosogató- és raktárhelyiségeket is.</p> <p>16:30-kor a Hotel Melia-ban vártak minket. A hotel egy 30 emeletes épületben található, melyből 13 emelet tartozik a hotelhez 145 szobával. Háromféle szobatípussal rendelkezik a hotel: standard, stúdió és lakosztály. A szobák bútorzata teljesen műanyagmentes. Betekintést nyerhettünk a konferenciatermekbe, a csapatépítő szobákba, fitnessterembe, végül meglátogattuk az étterem részt is.</p> <p>A hotellátogatások között/után kulturális programokra is lehetőségünk nyílt. Felkerestük a San Bernardino alle Ossa-t, azaz a Csontkápolnát, melynek falait szinte teljesen beborítják az emberi csontok. Ezek a csontok többsége olyan emberektől származik, akik a közeli kórházban vagy a városi börtönben haltak meg. De a kápolnában számos olyan ember koponyája is található, akiket egykor kivégeztek.</p> <p>Meglátogattuk még a Santa Maria delle Grazie templomot is. Ez Milánó egyik leghíresebb temploma, a világörökség része, és itt található az Utolsó vacsora című freskó, Leonardo da Vinci egyik legismertebb alkotása.</p>

2024.03.05. Kedd	<p>A második napot ismét a Lisbeth-ben kezdtük 9 órától. Itt megtanultuk a menüösszeállítás szempontjait, és a megismerkedtünk a menüszerkesztés fortélyjaival.</p> <p>Délben ellátogattunk a Galleria VIK Milano-ba, Milánó egyik legimpozánsabb luxusszállodájába. A hotelben 89 egyedi tervezésű szoba, lakosztály található, melyekben a művészet és design központi szerepet kapott. A Galleria tetején található az étterem, melynek teraszáról csodálatos kilátás nyílik Milánó városára. Az étterem szezonális ételekkel, italokkal, fatüzelésű kemencében sült pizzával, különleges salátákkal, grillezett hússokkal, többféle tésztával és rizottóval, különleges borokkal várja vendégeit.</p> <p>Délután 4-re a The Westin 5 csillagos luxushotelbe voltunk hivatalosak, melyben 131 db, 21. századi dizájnú szoba található. A lenyűgöző elnöki lakosztály saját jakuzzival, terasszal és grillhellyel rendelkezik, melyhez külön chef is igényelhető. A hotel hagyományos és regionális ételeket kínáló étteremmel, lounge bárral, 15 privát, üzleti, vagy családi esemény megrendezésére is alkalmas teremmel (tárgyalóterem, bálterem) rendelkezik.</p> <p>Ezen a napon is volt lehetőségünk kulturális programokat szervezni, így felkerestük a Parco Sempione-t, mely Milánó egyik legnagyobb zöld területe. Itt található a Sforza kastély, azaz a Királyi Palota, mely egykor a milánói hercegek rezidenciája volt, ma múzeumoknak ad otthont. A kastély mögött található park 47 hektáron terül el. Megtalálható itt III. Napóleon lovas szobra, a Művészetek Palotája, a Park-torony, az Arena és az Akvárium. A park másik végében helyezkedik el a Diadalív, mely Béke-kapu néven is ismert.</p>
2024.03.06. Szerda	<p>A harmadik napot is a Lisbeth-ben kezdtük, ahová 9-re érkezünk. Itt megismerkedtünk az olasz konyha jellegzetes tészaételeivel, többek között a pizzatésztával, a focaccia-val, a lasagne-val, a bruschetta-val. Betekintést nyertünk a bolognai spagetti, a carbonara, a risotto, a pestos tésza igazi, hagyományos olasz elkészítésébe, fűszerezésébe.</p> <p>13 órára Reem Mate Hotels- Giulia Milan-ba érkezünk, mely egy 19. század végi történelmi épületben található. 6 féle szobatípussal rendelkezik (standard, superior, deluxe, háromágyas, penthouse terasszal és junior), összesen 85 szoba található ebben a hotelben. A szálloda rendelkezik étteremmel, lounge bárral, fitnessteremmel és 10-12 fő befogadására alkalmas tárgyalótermekkel.</p> <p>16 órakor a Colibri Cafe-t látogattuk meg, ami egy hangulatos kávézó Milánó központjában. A nagyszerű italok és finom falatok mellett menü fogyasztására is van lehetőség. A kávézóval egybeépítve található egy könyvesbolt, rendszeresen szerveznek élőzenei koncerteket, irodalmi esteket, könyvcserét, kiállítást. A hely alkalmas baráti beszélgetésekre, tanulásra, olvasásra, vagy a teraszon történő lazításra.</p> <p>Erre a napra is terveztünk kulturális programokat. Felkerestük a Szent Ambrus Székesegyházat, mely Milánó egyik legrégebbi temploma. Ambrus püspök építtette a 4. század végén, hogy vértanúk ereklyéit helyeztesse el benne. Árkados folyosók, ókeresztény sírkövek, domborművek teszik lenyűgözővé ezt a templomot. Itt található Ansperto érsek szarkofágja is.</p> <p>Megtekintettük a misztikus La colonna del diavolo-t, azaz az Ördögoszlopot is, melynek az alsó felében két lyuk tátong. Ez az oszlop Szent Ambrus és az ördög közötti harc szimbóluma.</p>

2024.03.07. Csütörtök	<p>A negyedik napon 10 órára mentünk a Lisbeth-be, és izgatottan vártuk, hogy egy workshop keretében focaccia-t készíthessünk. Tutorunk bemutatta a dagasztó gép használatát, és a tészta összeállítását. Megtudtuk, hogy a tésztát búzaliszt, melasz, só, élesztő, víz, és a több mint 30 éves kovász felhasználásával készítik, 20 percig dagasztják, és 2 órát pihentetik 18-20 fokon. A tepsibe helyezést követően újabb 2 órát pihentetik a tésztát. Ezt követően lehet a focaccia tetejére ízlés szerint szinte bármit tenni: napraforgó olajat, hagymát, virslit, stb.</p> <p>Délben a Mami Louise cukrászműhelybe voltunk hivatalosak. A céget ketten alapították 11 évvel ezelőtt, kezdetben otthon készítették egyedi megrendelésre a cukrász termékeket. Rendélfelvételkor teljeskörűen elemzik az eseményt és a személyt, akinek készül a termék. Kreatív tervezés és testesztelés jellemzi mind a design tortákat, kreatív péksüteményeket, mind a termékek csomagolását. Különleges termékük az ún. Mami Box, mely egy személyreszabott díszdoboz különleges alkalmakra.</p> <p>Délután 2-re érkeztünk az Upsycle Milan Bike Cafe-ba, Milánó első kerékpáros kávézójába. Kávé, tea, kekszek, sütemények, borok, sörök, kézműves pástétomok széles választéka várja a vendégeket. Melegételek fogyasztására is van lehetőség, melyek során törekednek a friss, helyi, kiváló minőségű, évszakokat követő alapanyagok felhasználásra. Az étlapon megtalálhatók a levesek, hús- és halételek, hamburgerek egyaránt. A hely hangulatát a különféle rendezvények is emelik; rendszeresen szerveznek kerékpáros utazásokról szóló beszámolókat, kerékpár- és könyvbemutatókat, konferenciákat, kerékpárpiacokat, jótékonyági aukciókat, dokumentumfilmvetítést fenntartható környezet témakörben.</p> <p>Erről a napról sem hiányozhatott a kulturális program. Ellátogattunk a Navigli-hez, azaz a csatornához. A modern nagyváros képe után a régi Milánó karakteres arcával találtuk szembe magunkat a macskaköves utcákkal, a hangulatos csatornaparttal, éttermek és kávézók seregével, művészek alkotóhelyeivel, dizájntervezők boltjaival, a csatornán úszó gondolával.</p> <p>Megtekintettük a Garibaldi kaput, korábban Porta Comasina néven ismert városkaput, a Comóba vezető régi úton. Sétáltunk a Brera óvárosban és művésznegyedben. Itt a macskaköves utcákkal szinte életre kelnek, elit étkezdék, stílusos éttermek és butikok szegélyezik.</p>
--------------------------	---

2024.03.08. Péntek	<p>Az utolsó napunkat kivételesen nem a Lisbeth-be kezdtük, hanem 9 órára a Duomo di Milano-ba, azaz a Milánói Dómba mentünk. Ez a gótikus stílusú mestermű a város legnagyobb, Olaszország második legnagyobb temploma. Méretei tekintélyt parancsolnak, történelme lenyűgöző. Csodálatos volt látni a monumentális katedrális, a fehér márványból készült homlokzatot, a 140 csipkézett tornyot, rajtuk bibliai és történelmi szereplőket ábrázoló szobrokat, vízköpőket. A dóm tetejéről gyönyörű kilátás nyílik a városra.</p> <p>A dóm után ellátogattunk a Milánói Scala-ba, a világ leghíresebb operaházainak egyikébe. Vezetett túránkon körbe vezettek minket a Scala épületében, megtekinthettük a múzeumot, és még egy próbába is betekintést nyerhettünk.</p> <p>14 órára kellett mennünk a Lisbeth-be, ahol megismerkedhettünk az olasz szakképzési rendszerrel. 14 éves kor után a szakmai képzést választó fiatalok egyik lehetősége az 5 évig tartó szakiskolai képzés, amely szakérettségi vizsgával zárul. Ezekben az iskolákban a diákok az elméleti képzés mellett gyakorlati munkatapasztalatokat is szereznek vállalkozásoknál. A másik lehetőség a szakmunkásképzés, mely két formában létezik. Az egyik formája a 3 éves iskolarendszerű szakmunkás képzés, ami szakmunkásvizsgával zárul. A másik formája a tanoncképzés. Itt 6-24 hónap alatt szereshető alacsonyabb szintű szakmai végzettség, de akár hat éven keresztül is képezheti magát az olasz fiatal ebben a formában. A szakképzési rendszer bemutatását követően tájékoztatást kaptunk a gyakornokokkal szemben támasztott követelményekről is.</p> <p>17 órától az Officin del Gustoban vettünk részt konyhalátogatáson. Itt megismerkedtünk az ételkészítéshez használt helyiségekkel, eszközökkel, alapanyagokkal. Megfigyelhettük a különböző munkafolyamatokat, a berendezések, gépek működését. Betekintést nyertünk a raktárakba, öltözőkbe.</p>
2024.03.09. Szombat	<p>Ez a nap a hazautazás ideje. Egy kényelmesen elfogyasztott reggelit követően 8 órakor indultunk útnak. Nagyon tartalmas szakmai és kulturális programokkal telt el ez az egy hét, kiváló hangulatban, sok nevetéssel töltöttük az időnket, de azért jó érzés volt este fél 11-kor leszállni a buszról és hazamenni.</p>

A résztvevő feladatai a mobilitás előtt

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

Nyelvi felkészítés

20 óra nyelvi felkészítésen vettünk részt. Első részében kommunikációs és általános helyzetgyakorlatokkal foglalkoztunk, a második részében a szaknyelvi kifejezéseket gyakoroltuk, melyek illeszkedtek a munkaprogram tevékenységeihez.

Munkavédelmi felkészítés

2 óra terjedelemben volt alkalmunk elsajátítani a munkakörökhöz szükséges munkavédelmi ismereteket, hogy alkalmassá váljunk a biztonságos munkavégzésre, a munkabalesetek elkerülésére és a foglalkozás egészségi ártalmainak megelőzésére.

Kulturális felkészítés

1,5 órás kulturális felkészítésben volt részünk, melynek célja az volt, hogy minél jobban megismerjük a célországot. Fontos ismernünk, hogy milyen közegbe kerülünk, a hagyományokat, az ünnepeket, a gasztronómiát és nem utolsósorban a történelmi és kulturális emlékhelyeket, melyeket a szabadidőnkben felfedezhetünk.

Orientációs felkészítés

Az orientáció célja az volt, hogy tájékoztassanak a célországba való kiutazás részleteiről és az ott-tartózkodással kapcsolatos információkról (ERASMUS + program, gyakorlati hely, munkaprogram, kiutazás, szállás stb.) Terjedelme 1,5 óra volt. A felkészítést a projektkoordinátor végezte.

Dátum: 2024. március 25.

résztevő aláírása