

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

Név	Lengyel Zsuzsanna Mária
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

<b>Az elvárt tanulási eredmények meghatározása a mobilitás tervezési szakaszában (pályázat)</b> (A tanulási folyamat elvárt eredményét írja le, cselekvést jelentő igéket használ, specifikus, konkrét, világos, egyértelmű és mérhető.)	<b>A tanulási eredmények értékelése a mobilitás után</b> (Az elvárt tanulási eredmények teljesülésének „vizsgálata”, a személyes fejlődés nyomon követése, bizonyítékok a kompetenciafejlődésre.)	<b>Hogyan alkalmazhatóak a mobilitás során megszerzett tanulási eredmények a saját munkámban, illetve a küldő intézmény gyakorlatában?</b> (A terjesztésre vonatkozó tervek.)
Munkavédelmi és higiéniai előírások megismerése. Az éttermek, szállodák, cukrászdák részlegeinek és azok sajátosságainak a megismerése. Az olasz konyha sajátosságainak megismerése az éttermekben, kávézókban és hotelekben. Az étlapok, menük összeállítási szempontjainak megismerése. A pincérek, szakácsok, cukrászok munkájának megismerése az olasz éttermekben, cukrászdákban, kávézókban és hotelekben. Az olasz szakképzési rendszer összehasonlítása a magyarral.	A milánói mobilitás során számos új ismeretre és készségre tettem szert, amelyek széles skáláját fedik le a vendéglátás és a kulturális tapasztalatok terén. Ezek az új ismeretek segítenek abban, hogy a mobilitás során megszerzett tapasztalatokat hatékonyan alkalmazzam a jövőbeli munkámban vagy további tanulmányaim során.	Intézményi workshopon keresztül, amit a szakmai oktatóknak szervezünk. Az itt megtanultakat beépíthetik a későbbiekben az iskolai helyi tantervébe és tanmenetébe. Színvonalasabb tanórák megtartását teszi lehetővé egy másik kultúra, konyha megismerése.

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

## A továbbképzés programja / szakmai látogatás (job shadowing) munkaterve

<p>2024.03.03. Utazás Milánóba, érkezés este a B&amp;B HOTEL Milano Ornato-ba. A check-in után a csoporttal a közeli Ristorante Pizzeria I 2 Fratelli Milano étterembe mentünk vacsorázni.</p> <p>2024.03.04. Reggeli után a Lisbeth D.C.B. SNC Étterembe mentünk, ahol megismerkedtünk Alessandro Fratellivel, aki a milánói tartózkodásunk alatt a mentorunk volt. Tűz- és balesetvédelmi, valamint munkavédelmi oktatáson vettünk részt, majd Alessandro bemutatta az éttermet, ahol az 5 nap alatt megismerhettük az olasz konyha sajátosságait.</p> <p>Kora délután ellátogattunk a Hotel VOCO-ba. A hotel 22 emeletes, 7 konferenciateremmel, 300 szobával rendelkezik. A 2012-ben épített szállodában fontosnak tartják a környezetvédelmet, ezért a bútorok nagyrésze újrahasznosított. A szálloda mindenkit szívesen lát, 3 vendégszoba akadálymentesített,</p>
--

és házi kedvencek is hozhatók. Két éttermében könnyedén le tudja bonyolítani a reggeliztetést, valamint az Á la carte étkeztetést. Megnézhettük a konyhai gépeket, felszereléseket, láthattuk, hogy a konyhai dolgozók hogyan dolgozzák fel az étlapos rendelést.

Még aznap elmentünk a Hotel Meliaba is. A szálloda érdekessége, hogy nem használ műanyagot a szobákban, valamint helyi művészekkel állnak kapcsolatban, akiknek az alkotásait kihelyezik a szobákba, éttermekbe, amik megvásárolhatóak is. A 2019-ben nyitott szálloda 145 szobával és 5 konferenciateremmel rendelkezik. A Milánó szívében elhelyezkedő hotelban hagyományos olasz konyha található, az étterem egész nap várja a vendégeket. Helyi termelőktől vásárolt főként biotermékekből készítik el a felszolgált ételeket.

Nemcsak szakmai programokon vettünk részt, hanem kulturálisan is. Még ugyanezen a napon megnéztük a Csontkápolnát és a Santa Maria delle Grazie templomot.

2024.03.05. Délelőtt a Lisbeth D.C.B. SNC Étteremben Alessandro megtanította nekünk az olasz menüösszeállítás szempontjait. Érdekes volt összehasonlítani a magyar és az olasz konyhát.

Mentorunk elmondta, hogy a nagy városokban sok olyan éttermet találunk, amelyek fix ebéd menüket kínálnak. Ezek a menük a dolgozóknak lettek kitalálva, néhány fogásból állnak, és kevesebbet kérnek érte, mint amit egy étteremben szokás fizetni.

Turistahelyeken könnyen találkozhatunk olyan turistamenüvel, amely hagyományos ételekkel kombinált helyi specialitásokat kínál.

Illetve gyakran az éttermek pizza menüket is kínálnak, hogy minden ingyenkedő kívánságának eleget tegyenek.

A klasszikus olasz menü a következőket tartalmazza: előétel, első fogás, második fogás, köret, sajtok, desszert, gyümölcs, kávék, italok

Délben a Galleria VIK Milano Hotelt látogattuk meg. Ez a luxusszálloda Milánó szívében a Galleria Vittoria Emanuele II-ben található. Ötvözi a stílust, az eleganciát és a luxust. Nemcsak szálloda, hanem magánmúzeumként is funkcionál. Galleria Vik Milano egyedi szobákat és lakosztályokat kínál.

Délután a The Westin hotelbe érkeztünk. A szálloda különlegessége az Elnöki Lakosztály, ahol külön séf biztosítja a vendég étkezését. Ebben a hotelben is hagyományos, regionális ételeket szolgálnak fel. A pincérek jól felkészültek voltak, hatékony munkamegosztással jól kezelték a szabadtéri terasz és a benti éttermi rendeléseket.

Szabadidőnkben meglátogattuk a Királyi Palotát (Sforza kastély) és a hozzátartozó parkot. A parkon átsétálva megnéztük a diadalívét is.

2024.03.06. Délelőtt a Lisbeth D.C.B. SNC Étteremben az olasz konyha jellegzetes tésztaételeivel ismerkedtünk meg. A hagyományos olasz tésztaételek frissen készülnek, ez aznap gyúrt tésztát jelent, és nem száraz, bolti tésztát. Az olasz konyha nagyon változatos, hiszen ahány tartomány, annyi íz és jellegzetes étel, míg az északi tartományok a vajjal főzést részesítik inkább előnyben, addig a déliek inkább olíva olajat használnak.

Délután meglátogattuk a Reem Mate Hotels- Giulia Milan szállodát. Igazi butikhotelben lehettünk, ami egy 19. század végi történelmi épületben található. Összesen 85 szoba van, amelyeket vintage stílusban rendeztek be. A bárban széles választékban koktélok kaphatók. Az itt dolgozó mixerek és baristák ismerik a legújabb trendeket, a szálloda nagy hangsúlyt fektet dolgozóik továbbképzésére.

Később a Colibri Cafe-ba mentünk el. Irodalmi kávézó a Colibri, amit 2015-ben alapítottak Milánó központjában. A hangulatos kávézóban többféle kávé, forró csokoládét, koktélokot kaphatunk. A kávézó érdekessége, hogy könyvesbolt is működik benne, valamint koncerteket is tartanak.

Miközben a szakmai programokra igyekeztünk, megnéztük a Szent Ambrus Székesegyházat és az Ördögoszlopot, ami Milánó legendáihoz tartozik.

2024.03.07. Délelőtt 10.00 órától focaccia sütő workshopon vettünk részt a Lisbeth D.C.B. SNC étteremben. Érdekes volt kipróbálni a dagasztást és a kenyérsütést. Megtanultuk, hogy egy jó tészta alapja a kovász. Alessandro elmondta, hogy az ő kovászuk több mint 30 éves.

Délben a Mami Louise cukrászdát látogattuk meg, ahol egyedi dekorációt készítenek. A modern, jól felszerelt cukrászüzemben a szakképzett dolgozók különleges technikákkal készítették el a cukrászda termékeit.

Ezután a Upsycle Milan Bike Cafe-ba mentünk el. A kávézó reggelit, ebédet és vacsorát kínál észak-európai konyhával és süteményekkel. A konyhájuk friss, lehetőség szerint helyi, kiváló minőségű, évszakokat követő termékekre épül. Minden szezonális alapanyagokból készül, a reggelitől a villásreggeliig, az ebédetől a vacsoráig. A fiatalos, trendi kávézóban a dolgozók gyorsan, szakszerűen szolgálták ki a vendégeket. A munkamegosztásuk növeli a teljesítményüket és a vendégek elégedettségét.

Délután még megnéztük a Garibaldi kaput a Brera művésznegyeddel, valamint a Navigli-t, ami Milánó lagúnája.

2024.03.08. Reggel a Milánói Dómba látogattunk el. A Dóm a város leghíresebb és legnagyobb egyházi épülete, melynek építése több száz évig tartott. A márványtáblákkal borított tetőre felmentünk, ahonnan beláttuk Milánó belvárosát. Miután bejártuk a dómot és megnéztük a múzeumi kiállításokat, elmentünk a Milánói Scala-ba.

A kulturális programok után visszatértünk a Lisbeth D.C.B. SNC Étterembe, ahol megismerkedtünk a gyakorlókokkal szemben támasztott követelményekkel és a szakképzés rendszerével Olaszországban. Az olasz szakképzés rendszere az utóbbi években átalakult, és a gyakorlati képzésre helyezték a hangsúlyt, hogy jobban illeszkedjen a munkaerőpiaci igényekhez. A szakképzést az olasz oktatási rendszer egyik fontos részének tekintik, és különböző lehetőségeket kínálnak a diákok számára az általános iskolai oktatás után.

Az olasz szakképzés általában három fő szintre oszlik:

1. Scuola Secondaria di Primo Grado (Szakközépiskola): Ez a szint kb. 13-14 éves korban kezdődik és általában 3 évet vesz igénybe. A diákok itt alapvető ismereteket szereznek, amelyekre építve választhatnak a különböző szakmák között.
2. Scuola Secondaria di Secondo Grado (Szakgimnázium vagy Szakiskola): Ez a szint kb. 16-17 éves korban kezdődik, és további 3-5 évet vesz igénybe, attól függően, hogy a diák milyen szakmát választ. Itt a diákok specializált képzést kapnak, amely felkészíti őket a különböző iparágakban való elhelyezkedésre.
3. Scuola Tecnica Superiore (Felső szakmai iskola): Ez a legmagasabb szintű szakképzés Olaszországban, és főként azoknak szól, akik szakértelmet és mélyebb ismereteket kívánnak szerezni egy adott iparágban vagy szakmában. Ezek az intézmények gyakran együttműködnek vállalatokkal és ipari szervezetekkel, hogy a diákok gyakorlati tapasztalatot szerezzenek.

Az olasz szakképzésben egyre fontosabb szerepet kapnak a vállalati partnerségek és az ipari együttműködések, mivel ezek segítik a diákoknak a valós munkakörnyezetben történő tanulását és a munkaerőpiachoz való könnyebb hozzáférését.

17.00 órakor egy Workshopra mentünk az Officin del Gustoba. Itt egy catering konyhát mutattak be nekünk, ahol modern felszereléseket, gépeket láttunk. A gépeknek a kezelését bemutatták nekünk, és ki is próbálhattuk ezeket.

2024.03.09. Reggeli után elindultunk haza.

## 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.



2023-1-HU01-KA121-VET-000122290



Dátum:2024. március 25.

---

részvevő aláírása