

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

Név	Nagy Tamás Tiborné
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.)
<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>A projektben kitűzött tanulási eredmények maradéktalanul teljesültek. Szakmai, kulturális, módszertani és idegen nyelvi kompetenciáim erősödtek. Ismereteket szereztem a felkeresett hotelekben, éttermekben, cukrászdákban az észak-olasz szakképzés rendszeréről, a követelményekről, s mindezeket összehasonlítottam a magyar technikai szakképzéssel. A workshopokon az idegenforgalom legújabb trendjeit mutatták be, illetve nőnap rendezvényszervezésben, online kereskedelemmel való összekapcsolásban is új tudásra tettem szert. A cukrászdákban olyan egyedi formatervezést tapasztalhattam meg és próbálhattam ki, melyeket iskolámban a projektoktatás terén kamatoztathatok majd. Az olasz menüösszeállítás szempontjairól is sokat tanultam, és különböző típusú olasz kenyeret és tésztaételt is készítettem. Tutorunk minden esetben értékelté produktumomat. Tapasztalatainkat, kompetenciánk fejlődését esti meetingeinken beszéltük meg és értékeltük ki. A megerősödött tudásunkkal iskolánk szakmai képzésének színvonalát növelni fogjuk, és ennek következtében tanulóink munkaerőpiacon való érvényesülése is javulni fog.</p>	<p>A külföldi szakmai gyakorlaton szerzett tapasztalatainkról videós bemutatót tartunk iskolánk oktatóinak, diákjainak, a gyakorlati munkahelyek képviselőinek és a fenntartó és a kamara képzési felelőseinek. Képes beszámolót készítünk, melyet az iskola honlapján és Facebook oldalán is nyilvánosságra hozunk. Szakács, cukrász, vendégtéri és idegenforgalmi területeken szerzett tanulási eredményeinket összegezzük, s a jó gyakorlatokat, modern technikákat beépítjük a tanterveinkbe, projektheteinkbe, gasztrotáborunk menetrendjébe. Ezeket munkaközösségi értekezleten részletezzük, hogy a következő tanévtől már eszerint folyjon az oktatás és rendezvényszervezés.</p>

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

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

2024. 3.03.	Hajnal 4-kor indultunk Miskolcra. A 14 órás buszos utazás nem viselt meg bennünket. Este 7-kor elfoglaltuk a B&B Hotel Ornatoban a szállásunkat. A közeli étteremben elfogyasztottuk az ízletes pizza-vacsoránkat.
2024.03.04.	<p>Közösen fogyasztottuk el reggelinket a szálloda étkezőjében, a választék minden igényt kielégített. Jókedvvel vágtunk neki a szakmai programoknak, amit a Lisbeth Étterem és Kávézó vezetője szervezett le és állított össze számunkra.</p> <p>10:00 órakor a Lisbeth D.C.B. SNC-ben kezdtünk, ahol Alessandro Fratelli és munkatársai nagyon kedvesen fogadtak minket. Először munka-tűz- és balesetvédelmi oktatást tartottak nekünk, majd az étterem higiéniai előírásait ismerhettük meg. Végül bemutatták az étterem különböző részlegeit. A helyiek körében nagyon kedvelt étterem, mindhárom főétkezéskor nagy a forgalom, de sokan térnek be ide étkezések között is egy-egy olasz kávékülönlegességre.</p> <p>13.30- kor a Hotel VOCO-t látogattuk meg, ami kívülről egy felhőkarcoló látszatát kelti. Tetejéből gyönyörű kilátás nyílik a városra. Standard és prémium szobákat láthattunk, felszereltségük és beosztásuk a legújabb trendnek feleltek meg. Például a szoba közepén volt az áttetsző üvegű zuhanyzó. A szobák tágasak voltak, mivel óriási ablakok vették körbe. 2 konyhát is láttunk, ahol a 2 étteremben felszolgált ételeket készítik. Ezek az éttermek is rendkívül stílusosan voltak berendezve. Ügyelnek arra, hogy minden berendezési tárgy természetes anyagból készüljön, nem túrik meg a műanyagot.</p> <p>16.30-ra a Hotel Meliaba mentünk, ami az Ininside lánc egyik szállodája. Itt a lobbyban már kiállítás és egy kis üzlet is fogadott bennünket. A kiállított festmények, grafikák, rézkarcok, formatervezett tárgyak egy olyan művész alkotásai, akinek munkái a hotelszobákban és a folyosók falain is fellelhetők, illetve ebben a shopban is megvásárolhatók. Itt is megnézhettük a standard és prémium szobákat, ahol ugyanaz a trend volt megfigyelhető a fürdőszobát illetően, mint a VOCO-ban. Jógamatracot, fitness labdákat, fitness szereket is elhelyeztek a szobákban. Megtekintettük a konferenciatermeket és a közösségi tereket is, melyek minden igényt kielégítenek, csapatépítésre is alkalmasak.</p> <p>Késő délután elsétáltunk a Csontkőpolnához, ami igazán egyedi látványt nyújtott. Útban hazafelé még betértünk a Santa Maria delle Grazie Templomba, ahol megcsodáltuk a 12 oltárt.</p> <p>Vacsorára ismét olasz specialitást kaptunk, Carbonara spagettit ettünk. Este a nap tapasztalatairól meetinget tartottunk.</p>

2024. 3.05.	<p>Ismét közösen reggeliztünk, majd 9:00 órára a Lisbethbe mentünk. Menü összeállítás szempontjait ismerhettük meg olasz módra. Alapszabályként tanultuk meg, hogy az itáliai 2 fogás mindig egy tésztaételt és utána egy húsételt jelent. Az alapanyagok itt sem ismétlődhetnek, ahogy nálunk sem. A tésztát al dentére főzik. Mi is készítettünk egy pesztós farfallét. Tutorunk nagyon megdicsért a tészta állagáért és a pesztó ízesítéséért.</p> <p>12.00-re érkeztünk a Galleria VIK Milano luxushotelbe. A látvány lenyűgöző volt. Minden szoba egyedi tervezésű, művészi installációkkal dekorált, és fényűzés jellemezte. Nem csak az elnöki lakosztályban vannak king size méretű ágyak, hanem valamennyi szobában. A "terasz-szobákban" nincsenek falak, csakis ablakokkal vannak körülvéve, de olyan megoldással, hogy kívülről mégsem lehet belátni. A méretek is magukért beszélnek, legkisebb szobájuk 24m2. A hotelben 2 vendéglátó egység van, egy pizzéria és a VIK Pellico Otto Étterem. Utóbbinak a falai kárpitozottak, olasz és nemzetközi művészeti kiállításokat rendeznek benne, márványasztalai, a Vittorio Emanuele II Galériára nyíló díszes ablakai mind káprázatosak. Étel-és italválasztékuk nem csak olasz, hanem francia és dél-amerikai is.</p> <p>16.00 -kor a The Westin 5 csillagos hotelben fogadtak minket. Ámulatunk csak fokozódott. A csillogó bálterem és a pompát árasztó étterem után megtekinthettük az elnöki lakosztályt, melynek megépítése 3 millió €-ba került. A többszintes suite-ban saját jakuzzi, terasz és grillező hely került kialakításra. Külön séf tartozik hozzá, s a lakosztály egy éjszakára főszezonban 10 ezer €-ba kerül.</p> <p>Ha már ilyen királyi szállodákat néztünk meg a nap folyamán, akkor kulturális programként is hercegi épületet, a Sforza Kastélyt iktattuk be. Végigjártuk a reneszánsz stílusú belső udvarokat, sétáltunk Milánó legnagyobb parkjában, ahol felfedeztük a Petőfi Sándorról elnevezett sétányt, s megismerkedtünk a tavon átívelő híd díszítő elemeinek, a habléányoknak a legendájával is. Sétánkat a park túloldalán álló diadalívnel fejeztük be, amit Bonaparte Napóleon tiszteletére építettek.</p> <p>Vacsorázni egy távolabbi étterembe mentünk, ahol bizonyítékot kaptunk arra, hogy az olasz éttermekben az előétel és a főfogás az a tésztát és a húsételt jelenti.</p>
2024.03.06.	A kiadós reggelit követően ismét a Lisbethbe vettük az irányt. A mai nap különleges olasz tésztafajtasokat és azok elkészítési technikáit ismertük meg. A legnépszerűbbek a spagetti, a penne, a fusilli, a ravioli, a farfalle és a lasagne. Megtudtuk, hogy itt északon fele annyi

	<p>tésztát fogyasztanak, mint Dél-Olaszországban. Miután a tésztafajtákat kellően tanulmányoztuk, nekiláttunk a tésztakészítésnek, mivel a Lisbethben is csakis házi készítésű tésztával dolgoznak. A tésztaanyújtó gép nagy segítségünkre volt, ügyesen tudtuk használni.</p> <p>13.00 órára a Reem Mate Hotels- Giulia Milan butikhotelbe mentünk. A 85 szobás hotel a város szívében található, rövid sétára a dómtól. Vintage stílusú, nagyon kontrasztos színek jellemzik a szobákat, az éttermet, mindez rendkívül otthonossá teszi a szállodát. A szobákon kívül a bemutatják a konferenciatermet, a fitnessrészleget és a koktélbárt is. Itt megismerkedhettünk a legkedveltebb nemzetközi koktélok, és megtanulhattuk, hogy készül az igazi olasz Aperol Spritz.</p> <p>Szakmai programunk a Colibri Caféban folytatódott. Ez a kávézó a fiatalok kedvelt helye, mert nincs messze az egyetemtől, s így két előadás között szívesen beülnek egy cappuccinora vagy lattera az egyetemisták. Mi is ezen a területen szereztünk új ismereteket: számos kávékülönlegesség készítését láthattuk, és meg is kóstolhattuk azokat.</p> <p>A szakmai programok után felkerestük Milánó egyik legrégebbi templomát, a 4. században épült Szent Ambrus Bazilikát. Szent Ambrus a város védőszentje, számtalan emlékművet találunk róla a városban. A bazilika előtt áll a legendás ördögoszlop, ami azt jelképezi, hogy a sátán nem tudta rávenni a püspököt arra, hogy feladja kötelezettségeit.</p> <p>Este az olasz vacsoránk után ismét összejöttünk a lobbyban, hogy értékeljük a nap eseményeit.</p>
2024. 03. 07.	<p>Délelőtt 10-kor újra a Lisbethben kezdtünk. Tutorunk megismertetett minket az olasz kenyérfajták sokaságával, majd a focaccia tésztáját készítettük el. Kétféle ízben sütöttük, virslis-sajtos és hagymás-paradicsomos variációban. Alessandrótól sok dicséretet kaptunk a produktumunkra.</p> <p>12:00 órára vártak minket a Mami Louise cukrászműhelyben. Itt egyedi megrendelésre személyre szabott cukrásztermékek készítése folyik különleges díszítéssel. Rendkívül modern és okos gépek segítségével olyan ajándékboxokat állítanak össze, melyből 2 egyforma nincs a világon.</p> <p>14:00 órára az Upcycle Milan Bike Caféba mentünk, ami Milánó első bike bisztrója. Ez a környezetvédelemnek egyik védőbástyája. Egy olyan innovatív hely, ahol nem csak jókat lehet enni, hanem olyan rendezvényeknek ad színteret, melyek a fenntarthatóságot hirdetik.</p>

	Délután felfedeztük a Brera művésznegyedet a Garibaldi kapuval, majd este sétáltunk a Navigli városrészben.
Péntek 08.03.2024	<p>9:00 órakor a Milánó Dómban tettünk látogatást. A teraszrészlettel kezdtük, ami ámulatba ejtett minket. Közelről csodálhattuk meg a szobrokat, vízköpőket, kődíszeket és a tornyokat. A templom belsejében folytatódott az elképedésünk a monumentális pillérek, magasságok és festett üvegek láttán.</p> <p>Ezt követően a Milánói Scalába mentünk, ahol megtekintettük a múzeumot, majd a páholyokba is bejuthattunk, ahol elképedve láttuk a 6 emeletes, 3000 ember befogadására képes nézőteret.</p> <p>14:00 órakor még egy utolsó látogatást tettünk a Lisbethben, ahol a gyakornokokkal szemben támasztott követelményekről, az olasz szakképzési rendszerről tudtuk meg a legfontosabbakat.</p> <p>17.00 órakor az Officin del Gustóban vettünk részt egy konyhabejáráson. Ez egy catering cég, amely csak kiszállításra készíti a rendeléseket. Nőnap lévén az ételek mellé egy-egy mimózából készült virágcsokor is került.</p> <p>Vacsora után még egy meetinget tartottunk, ahol a mobilitás eredményeit összegeztük és értékeltük. Megállapítottuk, hogy a mobilitás kitűzött céljait maradéktalanul teljesítettük.</p>
2024. 03.09.	Reggeli után indultunk Miskolcra, a buszos utazás most sem volt annyira kimerítő, este 10 –re már a Centrum mögötti parkolóban voltunk.

### 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