

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

Név	Szele Ágnes
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, kávézóknak és hotelekben.</p> <p>Az étlapok, menük összeállítási szempontjainak megismerése.</p> <p>A pincérek, szakácsok, cukrászok munkájának megismerése az olasz éttermekben, cukrászdákban, kávézóknak és hotelekben.</p> <p>Az olasz szakképzési rendszer összehasonlítása a magyarral.</p>	<p>Az egyhetes milánói oktatói mobilitás alatt különböző szállodákat, hoteleket ismerhettem meg. A látogatások alatt betekintést nyerhettem ezek működésébe.</p> <p>Lehetőségem nyílt egy neves kreatív cukrászda, a Mami Louise, egy különleges irodalmi kávézó, a Colibri Cafe és egy biciklisbár, az Upsycle megismerésére.</p> <p>Alessandro Fratelli ismertette az olasz munkavédelmi és higiéniai előírásokat, illetve az olasz szakképzési rendszer sajátosságait.</p> <p>Tájékoztattak a diákjaink pincér, szakács és cukrász tevékenységeivel kapcsolatos elvárásokról.</p> <p>Betekintést nyertem tutorunk segítségével az olasz konyha sajátosságaiba és a menüösszeállítás szempontrendszerébe.</p> <p>Az idegen nyelvi ismereteimet felfrissítettem, szakszókincsemet fejlesztettem.</p> <p>Kulturális programok során nevezetes épületeket fedezhettem fel, mint például a Sforza-kastély, a Garibaldi kapu vagy a Scala, illetve világhírű templomokat, mint a Milánói Dóm -járhattam be.</p>	<p>Az egyhetes milánói tanári mobilitás alatt fejlődésem többféle területen is megfigyelhető. Szakmai, kulturális és nyelvi területen is fejlődtem. Szociális képességeim is erősödtek.</p> <p>Az olasz konyha sajátosságainak megismerésével szakmai ismereteim bővültek, újabb idegen nyelvű szakmai kifejezéseket sajátítottam el, melyeket majd a munkám során felhasználhatok.</p> <p>Felismertem a tésztaételek kiemelkedő szerepét, az egyedi fűszerezés fontosságát .</p> <p>Világossá vált a helyi alapanyagok használatának jelentősége a menüsorok összeállításában.</p> <p>Felismertem a Fashion Week jelentőségét a milánói szállodák életében, működésében.</p> <p>Az új ismereteim alapján képes lettem összehasonlítani a két ország szakképzési rendszerét és a munkavédelmi , higiéniai előírásait.</p> <p>Prezentációs, illetve előadói készségeim is fejlődtek.</p> <p>Erősödött interkulturális megértésem és elfogadásom, nyitottabb lettem.</p>

		<p>Fejlődött a problémamegoldó készségem és tíróképességem is a közös munka hatására. Újabb és részletesebb ismereteket szereztem Olaszország kultúrájáról, hagyományairól, történelméről és érdekességeiről, ezáltal elmélyítettem eddigi tudásom.</p> <p>Ezen új képességeim segíteni fogják a jövőbeli munkámat és a szakmai tevékenységeimet, melyeket a tantervek, tanmenetek és projekthetek összeállításánál kiválóan fogok tudni alkalmazni.</p>
--	--	--

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

A továbbképzés programja / szakmai látogatás (job shadowing) munkaterve

<p>2024.03.03. Az utazás</p> <p>Hajnal 4 órakor vette kezdetét a hosszú esős utazás, mely este 19:00-ig tartott. Megérkezésünket követően elfoglaltuk a szobáinkat, megvacsoráztunk és felkészültünk a másnapi programokra.</p> <p>2024.03.04.</p> <p>A délelőtt során a Lisbethben megkezdjük szakmai tevékenységünket. Munka- tűz és balesetvédelmi oktatásban részesültünk, megismertük a higiéniai előírásokat, az étterem részlegeit és azok jellemzőit. Tutorunk részletesen tájékoztatott minket.</p> <p>13:30-kor meglátogattuk az első hotelt, a 22 emeletes 2012-ben épített Voco® Milan-Fieret. Bemutatták a szállodát. Érdekessége, hogy újrahasznosított bútorokkal rendezték be a környezettudatosság jegyében. 7 konferencia és 3 rendezvényteremmel rendelkezik, melyeket főként gógyszeripari cégeknek értékesítenek. Az épületben összesen 280 szoba található, standard és prémium , illetve lakosztályok és business lakosztályok. A szálloda akadálymentesített. Megismertük a két konyhájának és éttermének a speciális feladatait, munkamegosztását.</p> <p>16:30-kor fogadták csoportunkat a 4 csillagos INNSIDE Milano Torre GalFa ban (A Melia szállodalánc egyik tagja.). A szálloda egy ikonikus, 30 emeletes felhőkarcolóban található, a központi pályaudvarhoz közel. Az alsó 13 szinten működik a hotel. Körbevezettek és megismertük a különböző szobatípusokat.</p>

Betekintést nyertünk a különleges éttermi részbe is, itt a házi készítésű tésztáik szerepét ismertették. Felhívták a figyelmünket a szálloda környezettudatosságára, a műanyag termékek mellőzésére. Az olasz étkezési szokásokról is újabb szakmai érdekességeket tudtunk meg.

A szakmai programok közötti szabadidőnkben megtekintettük a Francesco Sforza, Milánó herceg által elrendelt, 1463-ban épült Santa Maria delle Grazie templomot, melynek refektóriumában található Leonardo da Vinci Az utolsó vacsora című világhírű freskója.

A nap leghátborzongatóbb élménye volt a San Bernardino alle Ossa templomhoz jobbról csatlakozó Capella Ossario (Csontház), amelynek falait emberi csontok borítják.

2024.03.05.

A mai napon ismét a Lisbethben kezdtük a szakmai tevékenységünket. A délelőtti program során megismertük a menüösszeállítás szempontjait. Hatalmas lelkesedéssel és figyelemmel hallgattuk, miben különbözik a hazai bevett gyakorlattól.

12:00-kor a a II. Viktor Emánuel Galériában található Galleria VIK Milano luxusszállodáját volt lehetőségünk megtekinteni. A szálloda egyedi tervezésű szobákat és lakosztályokat kínál, amelyek Milánó gazdag művészeti örökségét tükrözik. A vendégei friss, egészséges és ízletes szezonális ételeket és italokat fogyaszthatnak a VIK Pellico Ottoban, az inspiráló művészeti galéria étteremben, amely a galéria híres bikájára néz. Az étteremben olasz, francia és dél-amerikai ízek ötvözete által ihletett kreatív ételeket fogyaszthatnak a vendégek.

16:00-kor érkezünk a The Westin Palace luxusszálloda elé. A különböző szobatípusok közül a legfényűzőbb, a kétszintes elnöki lakosztály volt. Az olasz művészetet és az autentikus stílust ötvöző, 200 m² alapterületű szállodarész kiválóan alkalmas a extrém igények kielégítésére. A jól felszerelt konyhája alkalmas például magánétkezések lebonyolítására.

2024.03.06.

Szerdán reggel 9:00-kor a Lisbeth-ben az olasz konyha jellegzetes tészaételeiről hallgattunk előadást, majd ezt követően a felmerült szakmai kérdéseinkre választ kaptunk. Megtárgyaltuk az étterem kínálatában lévő tészaételek speciális elkészítését.

13:00 kor került sor az 5. hotel meglátogatására. A Room Mate Hotels- Giulia Milan egy 19. század végi történelmi épületben található butikhotel. Összesen 85 szobája van, amelyeket Patricia Urquiola vintage stílusban és erős kontrasztos elemekkel tervezte. A rózsaszín, zöld és kék tónusok, a hagyományos

anyagok – mint például a lombardiai terrakotta téglák – és a dizájnernbútorok teszik egyedivé a különböző szobátípusokat. A svédasztalos reggelit minden nap a szakács fantáziája nevezetű ajánlatokkal teszik változatossá.

16:00 órától a Colibri irodalmi kávézót térképeztük fel. Napi menükínálattal is rendelkezik, így az itt dolgozó tanulóink nem csak italokat, hanem ételeket is felszolgálhatnak.

A mai napi egyik kulturális programunk Milánó legrégebbi bazilikájának, a Szent Ambrus Székesegyháznak a megtekintése volt. Megragadó az épületkomplexum erőteljes vonalvezetése, vöröses színben játszó hatalmas tömege. Itt található a 881-ben elhunyt Ansperto érsek szarkofágja és a kriptában milánó védőszentjének, Szent Ambrusnak a maradványai.

A bazilika előtt található Ördögoszlop a milánói legenda szerint Ambrus és az ördög közötti harc szimbóluma. A római kori ördögoszlop alsó felében két lyuk látható. A mítosz szerint egy reggel a szent találkozott a sáttánnal, aki arra próbálta őt rávenni, hogy feladja püspöki kötelességeit. Erre a szent jó paphoz méltóan egy akkora rúgással válaszolt, hogy a sáttán szarvai beragadtak az oszlopba, és egy teljes napon át ott agonizált, majd állítólag az egyik lyukon keresztül távozott. A fülünket az oszlopra szorítva pedig hallhatjuk a pokol szörnyű zajait.

2024.03.07.

Az utolsó előtti napunkon 10.00 kor a Lisbeth-ben megtanultuk a focaccia, az olasz kenyérlepény és kenyérsütés rejtjelmeit. Megismertük a régi családi recepteket. Lépésről-lépésre végigelemeztük a készítés folyamatát, az alapanyagok fontosságát. Megtudtuk azt is, hogy az egyszerű alapanyagokból készült focacciat a különböző mediterrán ízesítők hogyan teszik izgalmassá.

12:00-kor került sor Fabiana és Valentina által létrehozott neves Mami Louise meglátogatására. A milánói kreatív cukrászda minden alkalommal egyedi tervezésű termékeket készít megrendelésre. Nemcsak olasz, hanem jelentős nemzetközi megrendelésük is van. Webshopjában különleges boxokat is forgalmaz. Megtekintettük a cukrászda különböző helyiségeit, és megismertük a munkafolyamatokat, a megrendeléstől a tervezésen át a kiszállításhig.

14:00-tól a Upsycle Milan Bike Cafet mutatták be, amely Olaszország első biciklis bisztrója. Itt reggelit, ebédet és vacsorát is fogyaszthatunk, minden nap. Egyszerű, eredeti és észak-európai ihletésű, friss, lehetőség szerint helyi és kiváló minőségű, évszakokat követő alapanyagokra épül a kínálata.

Ezen a napon a Porta Garibaldi városrészben található, elegáns neoklasszicista boltívet, a Garibaldi kaput is felkerestük. A Viggiù kőbányákból kivont kőből készült, népszerű a turisták és a helyiek körében egyaránt.

Ezután a Navigli hangulatos, nyüzsgő negyedét fedeztük fel, ahol a csatornák mentén éttermek, kávézók, bárók, üzletek helyezkednek el. Itt Milánó egy teljesen másik, igen érdekes arcát tapasztalhattuk meg.

A Brera művésznegyed gyönyörű, macskaköves utcáin 18. századi épületek találhatók, melyek eredeti kozmetikumokat, kézműves termékeket árusító üzleteknek adnak otthont. A feltörekvő tervezők kis butikjairól híres.

2024.03.08.

Reggel 9:00 -kor a milánói dóm 2-es bejáratánál várakoztunk, hogy aznap elsőként a mi kis csapatunk léphessen be az ikonikus épületbe. Alapos átvizsgálás után sikerült bejutni Olaszország második legnagyobb templomába, azaz először a tetejére. A márványtáblákkal borított tetőt szobrok, tornyocskák, girlandok, csipkék, oromzatok és ereszek díszítik. A dóm az itáliai gótika jelképes műemléke.

Csapatunknak lehetősége volt a világhírű milánói neoklasszicista operaházat, a Teatro alla Scala-t megtekinteni. A 2800 néző befogadására alkalmas ülőhelyekkel a Scala ma is a világ egyik legnagyobb operaháza.

14:00 órától a tutorunk a Lisbethben az olaszországi szakképzési rendszert ismertette. Összehasonlítottuk a magyar képzési rendszerrel. Részletesen megismertük a gyakornokokkal szemben támasztott követelményeket is.

17.00-kor ellátogattunk az Officina del Gustoba. Bemutatták a konyhát, ismertették a catering tevékenységüket. Megismertük, hogyan készülnek fel a rendezvényekre, milyen igényeket kell kielégíteniük, milyen rendezvénytípusokra igénylik leggyakrabban a szolgáltatásaikat. A workshop keretében megterítettünk, feldíszítettünk egy asztalt.

2024. 03.09.

Hazautazás és a szakmai út értékelése.

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