

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

Név	Vécsi Edit Anna
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>A mobilitás során tutorunk szóbeli értékelése folyamatos volt. Irányításával megismertük a menüösszeállítás szempontjait, a tézsaételek sokféleségét és az olasz szakképzési rendszer jellemzőit. A szakmai gyakorlat során idegen nyelvű kommunikációm jelentősen fejlődött.</p> <p>A tanulási eredmények elérését -a munkatervben meghatározott célok alapján- a mobilitás alatt és végeztével is értékeltük.</p> <p>A kompetenciáim fejlődése jelen pillanatban is megjelenik, amelyet az oktatásba folyamatosan be tudok építeni. Majd pedig a következő tanévtől fogva a tanmenetben is rögzíteni tudok.</p> <p>Mindezek által az iskolám szakoktatásának minősége javul, és a tanulóim munkaerőpiacon való részvétele szélesebbé válik.</p>	<p>Milánóban szerzett szakmai gyakorlati tapasztalataimat a munkaközösségem és az oktatótestület tagjaival megosztom. A tapasztalatcseréket követően elvégezzük a kollegáimmal a turizmus-vendéglátás ágazat oktató tananyagainak ellenőrzését, ugyanis a mobilitás keretében elsősorban ezeken a területeken teljesültek tanulási eredmények.</p> <p>Az ellenőrzést követően beépítjük a külföldi gyakorlat során szerzett tapasztalatokat és a modernebb technikákat az iskola tantervébe.</p> <p>A következő tanévben már az új tanterv szerint folyik az oktatás.</p>

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

A továbbképzés programja / szakmai látogatás (job shadowing) munkaterve

<p>2024.03.03.</p> <p>Utazás Milánóba. Az esti órákban megérkeztünk a szálláshelyre, B&B HOTEL Milano Ornato szállodába, ezt követően elfoglaltuk szobáinkat, a napot egy kellemes vacsorával zártuk, amelyet a Ristorante Pizzeria I 2 Fratelli Milanóban fogyasztottunk el.</p>

2024.03.04.

A második naptól kezdve a reggeleket egy-egy finom reggelivel kezdtük a szállodánkban.

10:00-ra érkeztünk meg a Lisbeth D.C.B. SNC-be ahol először munka-tűz- és balesetvédelmi oktatásban részesültünk. Ezt követően a higiéniai előírások, majd pedig az étterem részlegeit és azok jellemzőit ismertük meg.

13.30-kor a Hotel VOCO-ban vártak már minket, ahol bemutatták nekünk a szálloda különböző típusú szobáit, az éttermeket, a konyhákat és a meeting szobákat. A hotel modern, és nagy figyelmet fordítanak az öko-tudatosságra.

16.30-kor a Hotel Meliaba látogattunk el, amely családi tulajdonban lévő szállodalánc tagja.

A szálloda vendégköre üzletemberekből alakul ki, ennek megfelelően rendezték be a központi helyen található épületet is. Itt megismerkedhettünk a római pizza elkészítésével.

A vacsoránkra Ristorante Pizzeria I 2 Fratelli Milanoban került sor, ahol az olasz gasztronómia új ízeit kóstolhattuk meg .

A szállodába megérkezve a napot egy meetinggel zártuk.

2024.03.05.

A reggelit követően 9:00-tól Lisbeth D.C.B. SNC-be mentünk ahol a menü összeállítás szempontjaival ismerkedhettünk meg.

12.00-tól a Galleria VIK Milano szállodában tettünk látogatás, amely Milánó belvárosában frekventált helyen található. A luxusszálló egyedi és összehasonlíthatatlan élmény Milánó szívében, a Galleria Vittorio Emanuele II. történelmi emlékhelyen található, ahol a művészet, a szépség és a design központi szerepet játszik. A szálloda egyedi tervezésű szobákat és lakosztályokat kínál, amelyek Milánó gazdag művészeti örökségét tükrözik. Különleges kialakítása révén a történelem, a kultúra, a művészet, az építészet és a szellem igazi ünnepe, amely kiemeli a múlt és a jelen művészetét, s ezzel egyedülálló kompozíciót hozzon létre.

16.00 -tól a The Westinben tettünk látogatást, amely a közelmúltban felújított, a közös helyiségek és a tárgyalók új stílusával rendelkező 5 csillagos szálloda. Lehetőségünk volt az étterem mellett az elnöki lakosztályt is megtekinteni. Megtudtuk, hogy a szálloda vendégei között szerepelt már Madonna és Ronaldo is.

A délután a Királyi Palota (Sforza kastély) és a mögötte található park és diadalív felfedezésével telt.

A vacsora egy új étteremben a Ristorante Niguarda Il Gatto e La Volpeben volt, ahol tipikus olasz vacsorát fogyaszthattunk el.

A mai napot is meetinggel zártuk, ahol megbeszéltük a nap eseményeit.

2024.03.06. A reggelit követően 9:00-tól Lisbeth D.C.B SNC-ben az olasz konyha jellegzetes térszaételeivel ismerkedhettünk. Megtudtuk, hogy körülbelül 350-féle térszaforma létezik, és 1300 különböző név tartozik hozzájuk: különböző régiók máshogy nevezhetik a különböző

száraztésztákat, valamint a tészta mérete alapján is különböző névvel rendelkeznek. Vegyük a spagettit példának: spaghetтини (a legkisebb), spaghetti (normál), spaghettoni (nagyobb). Ezeknek a tésztáknak a java része ugyanazokból az alapanyagokból áll (durumliszt, víz, só), csak a formájuk más. Ennek ellenére mégis általában megvan a rendje, hogy melyik ételt milyen tésztával készítünk el.

A tészta „enciklopédiát” 13.00-tól Reem Mate Hotels- Giulia Milan látogatás követte. A Room Mate Giulia szállodai szobákat és lakosztályokat kínál néhány lépésre a milánói dómtól. A milánói divatnegyed egy 10 perces sétára fekszik. A szálláshely ingyenes wifivel és szaunával ellátott fitnessközponttal várja vendégeit. A légkondicionált lakóegységek modern stílusú dekorációval és dizájner bútorokkal rendelkeznek. A minibárral és síkképernyős TV-vel ellátott egységek egy részéhez bútorozott terasz tartozik. A Giulia Room Mate egy 2 perces sétára fekszik a Dóm metrómegállótól, mely Milánó központi pályaudvarára is csatlakozást kínál. A Linate repülőtér 7,5 km-re található, ezért is a Milánóba utazók körében közkedvet szálloda.

16:00-tól a Colibri Caféba mentünk, ami egy fiatalos hangulatú irodalmi kávézó, ez mind a létkörrel, mind azt itt dolgozókról elmondható. Itt lehetőségünk volt betekintést nyernünk az olasz kávézás rejtelmeibe.

A napba egy kis kulturális programot is becsempésztünk a Szent Ambrus Székesegyház és az előtte található Ördögoszlop meglátogatásával.

Megtudtuk, hogy a város második legismertebb temploma a Sant’ Ambrogio bazilika, amit Milánó védőszentjének szenteltek. A bazilikától balra található a római kori ördögoszlop, aminek az alsó felében két lyuk tátong.

A legenda szerint egy reggel a szent találkozott a sátánnal, aki arra próbálta őt rávenni, hogy feladja püspöki kötelességeit. Erre a szent jó paphoz méltóan egy akkora rúgással válaszolt, hogy a sátán szarvai beragadtak az oszlopba, és egy teljes napon át ott agonizált, majd állítólag az egyik lyukon keresztül távozott.

A vacsora a mai napon is a Ristorante Niguarda Il Gatto e La Volpeben volt, ahol ismét tipikus olasz vacsorát fogyaszthattunk el.

A mai napot is meetinggel zártuk, ahol megbeszéltünk a nap eseményeit.

2024.03.07. A reggelit követően 10.00-tól a Lisbeth D.C.B. SNC-ben focaccia készítő workshopon vettünk részt, amely nekem személy szerint nagyon tetszett. Megismerkedtünk az elkészítés folyamataival, és legvégén közösen kostólhattuk meg az elkészült remekművünket.

12:00-tól Cukrászdalátogatás Mami Louise. A helyszín egy kicsit meglepő volt számomra, ami egy társasház földszintjén volt megtalálható. Az ott lévő dolgozók tájékoztatást adtak az egyéni elképzeléseket megvalósító tortacsodákról, személyre szabott díszboxokról, majd bemutatták a modern gépekkel felszerelt laboraikat is.

14:00-tól a napunkat az Upsycle Milan Bike Caféban folytattuk. Az Upsycle egy társadalmi innovációs negyedben található, néhány lépésre az Avanzi tértől. Több mint 20 éve népszerűsítik az élhetőbb világ politikáját és gyakorlatát, ilyen témákban tartanak itt rendezvényeket. A kávézót a Garibaldi kapu, a Brera művésznegyed és a Navigli negyed megtekintése követte, ahol megcsodálhattuk a naplementét is.

A vacsora a mai napon is a Ristorante Niguarda Il Gatto e La Volpeben volt, ahol ismét tipikus olasz vacsorát fogyaszthattunk el.

A mai napot is meetinggel zártuk, ahol megbeszéltünk a nap eseményeit.

2024.03.08. **Nőnap Olaszországban**

Értesülésünk szerint Olaszországban először hivatalosan 1922-ben ünnepelték meg március 8-án ezt a napot, s hamarosan az ünnephez szimbólumként csatlakozott a mimóza, ami épp március első napjaiban nyílik. Sokan virágnak nevezik, azonban tudnunk kell, hogy a mimóza az akácfélék családjába tartozik, tehát semmiképp sem mondhatjuk rá, hogy vágott virág lenne.

Az olasz férfiak tehát rendszerint mimózát ajándékoznak ezen a napon, és nagyon szép hagyományként az is kialakult, hogy ilyenkor a mimózából származó bevétel egy bizonyos részét jótékony célokra fordítják – elsősorban pl. az anyaotthonok, vagy a mellrák elleni küzdelem támogatására.

A korai reggelit a 9:00-tól a Dóm és Milánói Scala megtekintése követte. A Dóm megtekintésére több nap is kevés lenne, monumentalitását legjobban az fejezi ki, hogy több mint 600 évig építették. A Milánói Scala pedig az egész világ operakedvelőinek a központja.

14:00-tól Lisbeth D.C.B. SNC-ben megismerkedhettünk a gyakornokokkal szemben támasztott követelményekkel, valamint az Olaszországban működő szakképzési rendszerrel.

A programok utolsó állomása 17.00-tól a catering konyha látogatása volt, egy workshop az Officin del Gustóban. Megtudtuk, hogy a kiszolgálás cégek és magánszemélyek részére-exkluzív milánói helyszín igénybevételének lehetőségével-történik. A nagy tapasztalattal rendelkező szakemberekből és szakácsokból álló csoport által catering cég pontosan azzal a céllal született, hogy a legmagasabb minőségű szolgáltatásokat hozza létre versenyképes áron a piacon. Folyamatosan kutatják a nyersanyag gondos kezeléséhez szükséges új főzési technikákat, például a futurisztikus “sous vide” módszer terén. Ezáltal a minőség nagyon magas, és az ételek nem veszítenek tápértékükből, ami az előfőzött ételeknél gyakran megtörténik. A felhasznált alapanyagok az olasz piac legjobb márkáiból származnak. Az Officina del Gusto az alábbi esetekben kínálja szolgáltatásait: koktélparti, nyílt nap, svédasztalos vacsorák, gálavacsorák, vállalati értekezletek .

Az utolsó napunkat is egy kellemes vacsorával zártuk, amelyet a Ristorante Pizzeria I 2 Fratelli Milanóban fogyasztottunk el.

Ezt követő meetingen összegeztük a hét eseményeit, tapasztalatait.

2024.03.09. A reggelit követően búcsút intettünk a szállodánknak, és elindultunk Miskolc felé. Az utazásunk alatt lehetőségünk volt a szakmai programjaink kiértékelésére.

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 ismeretkről (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.