

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

Név	Venczel Viktória
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>Mentorunktól folyamatos visszajelzést kaptunk a fejlődésünkkel kapcsolatban. A szakmai fejlődés mellett megemlíteném az olasz nyelvi tudásom fejlődését is, mert nagyon sokat jelentett nekem, hogy mióta olaszul tanulok, először voltam olyan nyelvi közegben, ahol visszajelzést kaphattam a tudásomról. Mellette bővült az angol szakmai szóincsem is, melyet kiválóan tudok majd hasznosítani az oktatás során. Az olasz konyháról szerzett ismereteimet a későbbiekben be tudom építeni a tanmenetbe, és a későbbiekben fogom látni, hogy mennyire sikerül ezt átültetni a gyakorlatba.</p>	<p>Tudásomat, Milánóban szerzett tapasztalataimat mindenképp szeretném megosztani oktató társaimmal a hazaérkezést követően. Prezentáció formájában szemléletessé lehet tenni, mivel tehetnénk tartalmasabbá iskolánk profilját. A munkaközösséggel külön összeülve bővíthetjük a meglévő tananyagot, és a következő tanévben ezeket az információkat felhasználva folytathatjuk az oktatást.</p>

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

A továbbképzés programja / szakmai látogatás (job shadowing) munkaterve

2024.03.03. vasárnap
 Utazásunk hajnali 4 órakor vette kezdetét, melyet mindannyian izgatottan vártunk. Az utazás során sokat beszélgettünk az előttünk álló programokról, hangolódunk a ránk váró izgalmas eseményekre.

A terveknek megfelelően sikerült teljesíteni az érkezést. Átvettük a B&B Hotel recepcióján a szobáinkhoz járó kártyákat, elfoglaltuk szálláshelyünket, és utána átsétáltunk a közeli pizzériába, ahol az ízletes vacsoránkat fogyaszthattuk el. Megkóstolhattuk az igazi olasz pizzát, melynek nagyon finom, vékony tésztáját különféle feltétekkel ízesítették, így mindenki megtalálta a számára legmegfelelőbbet. A hosszú utazás után jól esett egy kis meleg étel, melynek elfogyasztását követően még egy kicsit beszélgettünk, majd mindenki elvonult a szobájába, hogy kipihenhesse az utazás fáradalmait, és felfrissülve indulhassunk neki a következő nap programjainak.

2024.03.04. hétfő

Ébredés után a szálloda reggeliztető termében fogyasztottuk el bőséges reggelinket. Egyik oldalon a sós ételek voltak elhelyezve, különféle felvágottak, sajtok, rántotta, virsli, zöldségek és pékáru, míg a másik oldalon az olaszos reggelire inkább jellemző édességeket találtuk kiegészítve gyümölcsökkel, és természetesen a kávé vagy tea sem maradhatott el. A szálloda ügyel arra, hogy az ételintoleranciával küzdő vendégek is megtalálják a számukra megfelelő ételeket.

A reggeli elfogyasztása után elindultunk a Lisbeth nevű vendéglőbe, ahol először a munka-, tűz- és balestvédelmi oktatáson vettünk részt. Megismerkedtünk a higiéniai előírásokkal, majd körbe vezettek minket a konyhában, a vendégtérben, bemutatták a kenyér- és az italokat értékesítő részlegeket is. Közlebről megismerhettük így az étterem jellegét, az árusított termékeket. Egy igazán hangulatos vendéglő, ahova szívesen térnek be az emberek egy fárasztó munkanap után, hogy ízletes ételek, italok mellett beszélgessenek egy kicsit. A hely azoknak is ideális, akik egy finom olasz kávé vagy cappuccinót szeretnének elfogyasztani egy kis olaszos finomsággal. Gondolok itt az ínycsiklandó desszertekre. A személyzet kedves, barátságos, az egész éttermet a családi hangulat hatja át. Tulajdonosa Alessandro Fratelli, aki a családjától tanulta a mesterséget, hiszen a pékségben nőtt fel, így magába szívta a szakma minden apró részletét. Eredetileg építészetet tanult, de végül a családi vállalkozást vitte tovább. A mai napon kaphattunk ebből egy kis ízelítőt, és a későbbiekben belekóstolhattunk egyes munkafolyamatokba is.

Szakmai programunkat a Voco Hotel megtekintésével, bejárásával folytattuk, ami ugyan nem a központban található, de könnyen megközelíthető minden irányból, és könnyen elérhető a repülőtérrel is. Ez azért is fontos, mert rengeteg üzletember érkezik ebbe a modern 4 csillagos szállodába a világ minden részéről. A kisebb találkozótól a gálavacsoráig minden igényt ki tud elégíteni a szálloda. A kongresszusi központnak köszönhetően, mely 7 többfunkciós helyiséggel rendelkezik, akár 630 embert is tudnak fogadni. Megtekinthettük mi is a kisebb és nagyobb konferenciatermeket, láthattuk azok felszereltségét. Természetesen a különböző szobatípusokat is megmutatták nekünk, így láthattuk a standard és a prémium szoba felszereltségét is. A szobák tágasak és világosak, melyet a hatalmas ablakok biztosítanak. A zuhanyzó a szoba központi helyén található, melynek falai opálos üvegből készültek, és ez most nagyon divatos Olaszországban. Megtudtuk, hogy az árak annak függvényében változnak, hogy milyen események vannak épp a városban. Például a Fashion Week folyamán jelentősen megemelkednek az árak. A szállodához játékszoba, bár, wellness és fitnessközpont is tartozik. Ezután a történelmi városközponttól 15 percre található Media Hotelbe látogattunk el, mely nagyon frekvenciált helyen található, a város szívében. Egy igazán előkelő, egyedi, luxus kivitelezésű szállodába nyertünk betekintést. Itt is megnézhattuk a konferenciatermeket és a kivételes csapatépítő szobát, és a különféle szobatípusokat. A prémium szobákhoz és a lakosztályhoz kisebb fitness eszközök is tartoznak, így a vendég a szobájában is tarthat kisebb edzéseket, ha nincs kedve lemenni a szálloda konditermébe. A szálloda étterme pedig különleges kulináris utazásra csábítja vendégeit. Minket is megvendégelték látogatásunk végén. Többféle pizzával és frissítő italokkal vártak minket. Ennek a pizzának más volt a tésztája, mint amit előző nap vacsorára fogyasztottunk. Megtudtuk, hogy az egyik nápolyi, a Melia Hotelben kínált pedig római pizza. A kettő közt az a különbség, hogy a nápolyi kerek, a római pedig szögletes, illetve utóbbiból 2 szelet felel meg egy nápolyi szeletnek. Tésztája első ránézésre vastagnak tűnhet, de ezt a benne lévő levegő okozza. Miután megsült, ollóval vágják fel.

A szakmai programok mellett szakítottunk időt egy kis kulturális sétára is. Az egyedülálló, kissé bizarr és hátborzongató templomba vezetett utunk, a San Bernardino alle Ossa templomba. A kis kápolna falait emberi csontok borítják, és nem állíthatjuk, hogy mindannyian természetes halált haltak. A többség a közeli kórházban vagy a börtönben lelte halálát. Mennyezetét Sebastiano Ricci freskója díszíti.

Következő kulturális állomásunk a Santa Maria delle Grazie templom, mely 1980 óta az UNESCO világörökség listáján található. Itt található az Utolsó vacsora című freskó, mely Leonardo da Vinci egyik legismertebb alkotása.

A nap végén egy igazi olaszos vacsorát fogyaszthattunk el, mely 2 fogásból állt. Először egy különleges tésztával kedveskedtek nekünk, melyet parmezán sajttal szórtunk meg, még ízletesebbé téve azt. A 2. fogás húsétel volt.

2024.03.05. kedd

A napot ismét közös reggelivel kezdtük, majd a már előző nap megismert útvonalon a Lisbeth étterembe mentünk, ahol megkezdtük tényleges szakmai gyakorlatunkat. Ezen a napon menük összeállításával foglalkoztunk. Sokat beszélgettünk mentorunkkal az olasz étkezésről, és azt már az elején megállapíthattuk, hogy étkezésük teljesen eltér a nálunk megszokottól.

Előételük az antipasto. Ezek hasonlóak a más országokban megszokottakhoz. Közös jellemzőjük, hogy kis adagot adnak, de az nagyon étvágygerjesztő. Tulajdonképp bármilyen étel lehet előétel, ha dekoratívan tálaljuk. Vannak olyan ételek, melyeket csak előételnek kínálnak, például a sonka sárgadinnyével (prosciutto con melone) vagy a bruschetta és a crostini vagy a sonkába tekert grissini.

Az első fogás a primo piatto, mely lehet valamilyen tésztaféle, risotto és természetesen leves is. Viszont a menüsor nem épülhet fel úgy, hogy az első fogás leves, a második pedig tészta. Alaplevük a brodo, mely más konyhában is megszokott, melyben inkább a felhasznált zöldségek változnak. Tartalmas levesbetéttel önálló levesként is fogyasztható. Ilyen például a tortellini in brodo.

A második fogás, a secondo piatto általában hús vagy hal zöldségekkel, mártással. A rizs nem szerepel köretként, hiszen azt első fogásként fogyasztják. Utolsó fogás a dolce, azaz a desszert.

Ezután páratlan élményt nyújtott a Milánó szívében található Galleria VIK szálloda meglátogatása, mely a múltba repíti az embert, hiszen olyan, mintha egy történelmi műemlékben foglalna szobát. A kívülről impozáns épület egyedülálló tervezésű szobákkal, lakosztályokkal várja látogatóit. Mindegyik egyedi, mondhatni művészi. Az épület szállodaként és magánmúzeumként is működik. Minden teret művészek alkotásai, falfestményei, installációi díszítenek. A műalkotások megvásárolhatók a szállodában. A vendégek ízletes szezonális ételeket fogyaszthatnak a szállodához tartozó VIK Pellico Otto étteremben. A Galleria tetején található a milánóiak kedvenc pizzériája, ahol nápolyi pizzát készítenek. A hely az I dodici gatti nevet kapta, tehát 12 vadmacskáról nevezték el.

Szakmai sétánkat a The Westin Palace nevű szállodában folytattuk. Ez a szálloda a közelmúltban lett felújítva. 196 modern szállodai szoba és 35 lakosztály várja látogatóit. Csodás kilátás nyílik Milánó városára. Volt szerencsénk megtekinteni az elnöki lakosztályt is, mely 200m² alapterületet foglal el több szinten, saját terrasszal, ahol saját grillező, hidromasszázs medence és étkező található. Az egész zöldellő falakkal van körülvéve. A részletekre való odafigyelés, egyedi perspektíva minden helyiséget jellemez.

A kulturális program a mai napon sem maradt el. A Sforza kastélyhoz látogattunk el. A hercegi Barcho a 14. század végén egy kertrészből és egy művelt területből állt. A parkot később vadakkal telepítették be és a vadászparkot, azaz Barchot halastóval felszerelt kert, és megművelt földek szegélyezték. A 16. század után a terület elhagyatottá vált, és egy részén spanyol erődítmények épültek. A később lebontott erődítményekből nyert anyagot újra hasznosították, és ebből épült fel az úgy nevezett Aréna. A Bonaparte Napoleon által felavatott stadion akár 30 000 nézőt is befogadott. Az épület külső falában 4 monumentális kapu található. Délkeletre a Diadalkapu. A sírásókról kapta nevét a Libitrinai kapu, észkeletre a Carceri kapu, melyet 2 torony szegélyez. A kastélyhoz tartozó park, azaz angolkert, Emilio Alemagna építésznek köszönhető. Az angolkertet 1890 és 1893 között hozta létre nyílt vidéket imitáló facsoportokkal, széles utakkal, melyeken kocsival lehetett közlekedni. A 47 hektáros parkot számos műalkotás díszíti. Megtekintettük a titokzatos fürdőkutát, a zenekari színpadot, Napóleon emlékművét, és ne feledkezzünk meg a sellők hídjáról sem! A Little Mermaids Bridge nagy múltra tekint vissza. Az első fémhidat I. Ferdinánd osztrák császárnak szentelték fel, és Ranieri főherceg avatta fel. A 4 érzéki szirénhez számos városi legenda

kapcsolódik. Ghisini nővéreknek nevezték el őket, és hamarosan a csínytevések színhelyévé vált a sellők hídjá. Miután bejártuk a park minden szegletét, visszatértünk szálláshelyünkre, hogy egy kicsit kifújjuk magunkat, aztán pedig elfogyasztottuk vacsoránkat.

2024.03.06. szerda

Reggeli után ismét a Lisbeth nevű szakmai programunkért felelős olasz kisvendéglőbe mentünk, ahol ezen a napon az olasz tésztaételekkel ismerkedhettünk meg, és segíthettünk ezek elő- illetve elkészítésében. A ma ismert és szeretett olasz tészta gyökerei nem igazán ismertek. Bizonyos feltételezések szerint a száraztészta Marco Polo jóvoltából jutott Kínából Itáliába, de vannak, akik úgy vélik, hogy az itáliai csizma bizonyos részein már az etruszkok idejében ismert volt ez a fajta tészta. Annyi bizonyos, hogy a száraztészta a XIV. században elterjedt és népszerű alapanyag volt. Olcsó előállítása mellett igen nagy előnynek számított, hogy sokáig eltartható volt, és jól bírta a szállítást. Épp ezért a nagy felfedezések, hosszú hajóutak alkalmával a konyhán mindig volt egy nagyobb adag száraztészta. Ám a tészta igazi reneszánsza jóval később következett be. Igazán népszerű étellé csak a XIX. században – a paradicsommal való házassága után – vált, és ez a népszerűség azóta is töretlen.

Az olasz tésztáknak se szeri, se száma, de ha mégis pontosítani szeretnénk, akkor közel 350 fajtájú itáliai száraztésztát különböztethetünk meg. Minden egyes régióknak megvannak a maga jellegzetes tésztái, amelyek idomultak a helyi alapanyagokhoz, mind összetevőikben, mind pedig formájukban. Ez utóbbinak kialakításában fontos szempont volt, hogy a helyben termő zöldségekből, esetleg húsból, halból készített különféle sűrűséggel, állaggal bíró ragu jól passzoljon hozzá.

Hosszú tészták

A hosszúkás, vékony száraztésztákból igen sokféle létezik. Levesbe leggyakrabban a mi cérnamentéltünkénél tartalmasabb, de a spagettinél vékonyabb capellini kerül, vagy a fedellini.

A rusztikusabb, nagyobb darab zöldségeket, húsokat tartalmazó szószokhoz nagyon jól passzol a kosárformára szárított pappardelle, amiből – a tagliatelléhez hasonlóan – gyakorta készítenek zöld színű verziót is. A tészták színezésénél az olaszok általában természetes alapanyagokat használnak. A zöld tésztát leggyakrabban spenóttal színezik, a pirosas árnyalatút céklával festik, s a fekete tésztához tintahalból nyert tintát alkalmaznak.

Apró tészták: masni, tollhegy és klasszikus társaik

A masninak is nevezhető farfalle azokhoz a kisebb méretű tészták közé tartozik, amelyek a darabosabb, de nem túl nagy darabokat tartalmazó, sűrű szószokhoz ideálisak. A kisebb tészták között jobban megmarad a szósz

A legkényelmesebb azonban a főzést sem igénylő, csőben süthető tésztafajtákkal való munka. Ilyen a lasagne és a cannelloni, a tepsis tészták, amiket csak rétegezni, tölteni kell, és a ragu, a benne lévő szaft nedvessége pont elég ahhoz, hogy a sütési idő végére tökéletes állagú tésztát kapjunk.

Az olasz tésztákat al dente, azaz foghegy-keményre főzzük. Ez azt jelenti, hogy annyira főzzük csak meg, hogy a tészta még képes legyen felvenni, magába szívni a rá kerülő ragu szaftjából is, ne puha, hanem harapható legyen.

A tészta főzéséhez nagy fazék forrásban lévő sós vizet használjunk. Miután beletettük a tésztát, egy percre rá kavarjuk át, majd bizonyos időközönként megint mozgassuk át. Amikor kész a tészta, akkor a főzőlevéből tegyünk egy bögrényt félre. Ez a lé tökéletes a szaft lazításához.

Sütőtökös fusilli

Hozzávalók:

50 dkg sütőtök
15 dkg húsos szalonna
1 nagy fej vöröshagyma
15 dkg mascarpone
2 teáskanál morzsolt zsálya
2 evőkanál vaj
olaj
50 dkg fusilli

Elkészítés: A sütőtököt meghámozom, magjait kiszedem, majd kockacukornyi kockára vágom. Egy közepes lábasban vaját forrósítok, rádobom a tökkockákat, zsályával fűszerezem, és kevés vízzel felöntve hagyom párolódni. Eközben a tésztát felteszem főni.

Egy serpenyőben olajon megpirítom a szalonnát, majd a hozzáadom a hagymát, megdinsztelem. Miután megpárolódott a tök, leszűröm, és a hagymás szalonnához adom. Mascarponeval sűríttem, picit sózom, és hagyom kicsit összeérni az ízeket.

A kifőzött, leszűrt fusillivel tálalom.

A tészták világából a Mate Hotelbe cseppentünk, mely egy butikhotel egy történelmi épületben. 85 vintage stílusban berendezett szoba várja vendégeit. A rózsaszín, zöld és kék tónusok dominálnak. A szobák dizájner bútorokkal vannak berendezve. Svédasztalos reggelivel 7-től 12-ig várják a vendégeket, így a későn ébredőknek sem kell aggódniuk, hogy lemaradtak az ízletes falatokról, melyek minden nap ki vannak egészítve egy napi ajánlattal, amit ők a szakács fantáziájának neveznek.

A bárban minden alapanyag megtalálható a nemzetközi koktélok elkészítéséhez. Viszont Milánóban vagyunk, így elengedhetetlen az Aperol Spritz megkóstolása. Ha valaki szeretné magát formába hozni, erre is van lehetősége, mert a szálloda edzőterme 24 órában várja a sportolni vágyókat.

Sokan azonban munkamegbeszélésre érkeznek a szállodába, róluk sem szabad elfeledkezni. A szálloda 1 mindennel felszerelt tárgyalóteremmel rendelkezik, mely tárgyalóból társalgóvá alakítható át.

Szakmai programunk része volt még a mai napon a Colibri Café felkeresése. Ez egy családi vállalkozás, egy testvérpár üzemelteti. Gigio a kormányos, ahogy magát a tenger iránti szeretetből nevezi. Testvére, Mary, vele indítja a családi vállalkozást, aki a könyvek, illetve a fotózás iránt érdeklődik. Itt megvalósíthatja álmait, hiszen ez nem csak egy sima kávézó, hanem könyvesbolt is, ahol legalább 4000 könyv található a legkülönbözőbb témákban, úgy mint a filozófia, új technológia, feminizmus vagy a gender kutatás. Azokat, akik 18.30 és 21:00 óra között könyvet vásárolnak, egy itallal ajándékozzák meg a könyv mellé. Ha valaki 3 könyvvel távozik a boltból, további ajándékhoz is juthat, hiszen vásárlása mellé egy vászon bevásárlótáskát kap a kávézó emblémájával, hogy a vásárló mindig magánál hordhassa a Colibrit. ☺A bár reggeltől késő estig nyitva áll, és az ital mellé egy kedves mosoly is jár, amitől igazán otthon érezheti magát a látogató. A szoba nevezetű helyiség 20 m², amely nem csupán arra szolgál, hogy az ember elkortyolgassa a választott italát, hanem számos rendezvény helyszíne is. Koncerteknek, könyvbemutatóknak, kiállításoknak ad otthont. Ne feledkezzünk meg az udvarról sem, mely romantikus hangulatával akár egy meghitt randevű helyszíne is lehet.

Mai kulturális programunk a Szent Ambrus Székesegyház meglátogatása volt. Mielőtt betértünk volna a város legrégebbi templomába, mely a város 2. legismertebb temploma, amit Milánó védőszentjének szenteltek, megtekintettük az előtte található ördögoszlopot, és meghallgattuk a hozzá fűződő legendát. La colonna del diavolo, az ördögoszlop olasz elnevezése. A bazilikától balra található a római kori ördögoszlop, aminek az alsó felében két lyuk tátong. A legenda 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.

Szakmai és kulturális sétánk után elfogyasztottuk a vacsorát, rövid szakmai megbeszélést tartottunk, és elvonultunk pihenni.

2024.03.07. csütörtök

A reggeli elfogyasztása után rögtön felkerekedtünk, hogy a Lisbethben beleássuk magunkat a kenyérsütés rejtelseibe. Izgalmas kaland várt ránk, melyet személy szerint nagyon vártam, mert itthon is szoktam kenyérsütéssel próbálkozni, és nagyon érdekelt, hogy mi a tökéletes kenyér titka. Ez nem is maradt sokáig titok, hiszen megtudtuk, hogy kovással dolgoznak, ami olaszul a pasta madre. Ez adja meg a kenyér lazaságát és jellegzetes ízét. Ennek felhasználásával akár többszáz kenyér is elkészíthető lenne, de természetesen ebből csak párat választottak ki, és ezek szerepelnek a kínálatban. A mai napon a focaccia készítésével ismerkedhettünk meg, mely egy lapos kenyér. Édes és sós verziója is ismert, rengeteg variáció lehetséges. Ha Olaszországban jár valaki, ezt a lepénykenyeret feltétlen meg kell kóstolnia. Fogyasztható magában, sütekhez, ragukhoz, akár salátákhoz is. A lisztet kimérjük, melynek egyik oldalára a durva szemű só, másik oldalára az élesztő kerül. Hozzáadjuk az olívaolajat és a vizet, és elkezdjük összedolgozni. Annyi vizet adunk hozzá, amennyit a liszt felvesz. Dagasztógépben kb. 10 percig dagasztjuk. Amikor elválik az edény falától, alufóliával lefedjük, és megvárjuk,

hogy a tészta a kétszeresére nőjön. Négyzet alakú tepsibe tesszük óvatosan, hogy minél több légbuborék maradjon. A tepsi méretére formázzuk, és újra kelesztjük. Majd az ujjunkkal kis lyukakat nyomkodunk bele, lekenjük olajjal, és tetszőlegesen ízesítjük.

A kenyérsütés után Milánó leghíresebb cukrászdájába látogattunk el, mely egyedülálló termékeket készít megrendelésre. Kétszer ugyanaz a termék nem kerül ki a cukrászdából. Ez tulajdonképp egy kreatív stúdió, mely több kisebb helyiségből áll. A dekorációs szobába lépünk be először, ahol faltól falig mindenféle díszítéshez használható kelléket találhatunk. Utána van egy nagyon apró fotóstúdió, és végül leghátul található a sütőtér. Nem csupán olasz, hanem nemzetközi ügyfélkörrel dolgoznak. Minden apró részletről gondoskodik a csapat, akik nagyon komoly elkötelezettséget éreznek munkájuk iránt. A stílus, a szépség és a minőség, ami meghatározza munkájukat. Fabiana és Valentina a Mammi Louise koncepciójának megálmodói, megalkotói, akikben észak és dél egyesül, így megvalósítva a legnagyobb kihívásokat is. Fabiana rendezvényszervező múlttal és kiváló kommunikációs készséggel rendelkezik, amit nagyszerűen tud kamatoztatni ebben a vállalkozásban. Ő felel az ügyfelekkel való kapcsolattartásért. Valentina korábban stylistként dolgozott a divat világában, így igazi szenvedéllyel tudja megalkotni a legegységesebb dekorációkat.

Mai szakmai programunk utolsó állomása az Upcycle Bike Café, mely Olaszország első biciklis kávézója. Az Upcycle reggelit, ebédet és vacsorát is kínál, illetve házi süteményeket is. Mindenki megtalálja az ízlésének és a pénztárcájának legmegfelelőbb választást. Bemutatók, előadások is várják a kerékpáros közönséget. Érdemes kerékpárra pattanni és megtapasztalni ennek a kis bisztrónak az egyedi hangulatát. Olaszországban amúgy is nagy kultúrája van a kerékpározásnak, ezt tapasztaltuk is a közlekedés során minden nap. Bármerre is jártunk, mindenhol kiépített utakon tekerhetnek a kerékpárosok, és a város bármely pontjába eljuthatnak.

Mai kulturális programunk egyik állomása a Garibaldi kapu volt, mely Milánó 6 főkapujának egyike. Neoklasszikus stílusban épült. Eredetileg a város védelmét szolgálta, de katonai funkciója mára elavult. A kapu elsődleges közúti funkcióját néhány évtized után megszakította az 1826-27-es műemléki rekonstrukció. A kapu kijáratától kb. 300 méterre, Como irányában a Via Comasinát merőlegesen elzárta a régi Porta Nuova állomás építése (1865) és a kapcsolódó vágánysorok. A vasút elválasztotta a Corso Comót az Isola negyedétől, amelyet hosszú évtizedeken át a vasúti síneken áthaladó gyalogos ösvény kötött össze, amelyen észak felé sétálva lehetett elérni a Via Borsierit.

Az 1961-ben aktivált Porta Garibaldi pályaudvar még ma is elválasztja a monumentális kaput a város északi részétől. A közeli Porta Nuova is hasonló korlással rendelkezett, ismét az 1840-ben megkezdett vasútépítés miatt.

Ellátogattunk a történelmi óvárosba, a Brera negyedbe is. Milánó összességében nagyon modern város (építészetében is), de Brerában láthatjuk a gyönyörű, kicsit dőlt házakkal és zegzugos macskakövekkel csalogató, régi arcát a városnak. A negyedet nem véletlenül hívják Milánó Montmartre-jának: Brera telis-tele van kortárs galériákkal, dizájnüzletekkel, éttermekkel, bárokkal, éjszakai klubokkal, művészeti boltokkal, színes piacokkal, de még jövőmondóra is befizethetünk. Elképesztő a nyüzsgése a negyednek: bohém, vidám, hangos, művészettel és étellel telt olasz.

Végezetül Navigli, Milánó lagúnája következett. Milánó nem éppen a vizek városa, de legnépszerűbb városrészét csatornák szelik át. Az egykor mintegy 160 kilométeres rendszerből mára két fő csatorna maradt: a Naviglio Grande és a Naviglio Pavese. A kettő a Darsenánál, az egykori kikötőnél találkozik

össze, és az általuk közrefogott területet emlegetik Navigli néven (a naviglio szó mesterséges csatornát jelent). Az immár nemzetközi szinten is jól ismert városrész neve összekapcsolódott a felhőtlen szórakozás és az esti izogatózás fogalmával. Mindezt művészet és dizájn egészíti ki, egyedi boltokkal és hangulattal. Ha mindehhez még egy igazi, békebeli, sárga, "fapados" villamossal érkezel a környékre, a hangulat és az összkép már-már tökéletes lesz. A nap végén elfogyasztottuk megérdemelt vacsoránkat, megtartottuk rövid megbeszélésünket, és utána pihenni mentünk.

2024.03.08. péntek

A reggeli elfogyasztása után kulturális programra indultunk, melyet izgatottan vártunk, hiszen a híres dómot indultunk felfedezni. Ez a város legnagyobb és leghíresebb egyházi építménye, az olasz gótika egyik mesterműve. A világ 5. legnagyobb temploma. Építését megelőzően ez volt a város vallási központja. A dóm építését 1396-ban kezdték meg. A sok építkezési periódus és a főépítések gyakori váltakozása miatt az épület homlokzata a stílusok sokféleségét tükrözi. A homlokzatot tornyocskákkal koronázott pillérek tagolják öt részre a templom belső elosztásának megfelelően. Mind az öt részhez díszes kapuzat és két sor kisebb és nagyobb ablak tartozik. A márványtáblákkal borított tetőt szobrok, tornyocskák, girlandok, oromzatok és ereszek díszítik. Ezen díszítőelemek építését egy végrendelet indította el. A 140 tornyocska közül a legrégebbi a sekrestye utolsó támoszlopán áll, ezt a 14. században egy Mario Carelli nevű polgár végrendelete értelmében építették fel. A tetőről jól látható a kupola, melyet a *quaglia maggiore* nevű torony koronáz, tetején a *Madunnina*-szoborral.

Ezután a Teatro alla Scala, azaz a milánói operaház megtekintése következett. Ez a világ egyik legnagyobb operaháza. Építését Mária Terézia rendelte el, miután a város egyetlen színháza tűzvészben leégett. A Scala megalapítását sok minden tette időszerűvé. Először is az olasz nép zenei igényessége, valamint a házi hangverseny intézményének időszerűtlenné válása, amelyet már a 18. században kinőtt az opera. Ugyanakkor szükség volt olyan új intézmények megalapítására, amelyek az énekesek számára megbízható jövedelemforrást biztosítottak, hiszen abban az időszakban a legtöbben csak kedvtelésből énekeltek, mindenkinek megvolt a maga egyéb foglalkozása. Az ország fejlődése, valamint a városi polgárosodás nem bírta tovább, hogy a művészet csak a hercegi udvarok privilégiuma legyen, amelyek korábban saját zenekart és énekestársulatot tartottak fenn.

A kulturális program után a Lisbeth következett, ahol a mai napon az olasz szakképzéssel ismerkedhettünk meg. A szakképzés Olaszországban gyakorlatilag mindig az iskola falai között zajlott. Már ha zajlott, hiszen egészen a nyolcvanas évekig a legtöbb gyerek, akinek nem volt kilátásban a felsőfokú továbbtanulás, már szakközépiskolába sem járt. A bevett gyakorlat az volt, hogy a családi kisvállalkozásban apa, nagypapa mellett megtanulta a szakmát és aztán vitte tovább az üzletet. Vagy beállt a nagy gyártósorra és aztán a cégen belül, helyben tanulva végzett egyre magasabb szintű munkákat. Ez még az az időszak, hogy az ember 14-16 évesen beállt a munkába, és 35-40 év múlva ugyanonnan ment nyugdíjba, azaz jellemzően nem merült fel, hogy munkahelyet váltva hiányzik majd egy papír. Általános iskolába a gyerek oda fog járni, ahová tartozik a megadott lakcím alapján. Az iskolák színvonala régióban belül nem nagyon különbözik, alapvetően arra törekszenek, hogy minden gyerek jól érezze magát és abszolválja, amit kell. A középiskolákba sincsen felvételi, ha nagyon nagy a túljelentkezés, akkor kisorsolják, ki járjon oda. Nagyon más, mint a magyar szemlélet: a gyerekek joga van tanulni, azt, amit szeretne, az iskola meg próbálja őket úgy nevelni, hogy jól érezzék magukat. Amin a legtöbben megdöbbennek, az az, hogy a fizikai vagy szellemi fogyatékosokkal, betegséggel élő gyerekek ugyanabba az iskolába járnak, ahová a többiek is.

A hivatalos adatok szerint Olaszország az EU-ban az első abban a tekintetben, hogy mennyire befogadó az iskolarendszer: a bármiféle igazolt hátránnyal vagy betegséggel élő gyerekek 99%-a jár a rendes állami iskolába, a többiekkel együtt.

NINCSEN SZEGREGÁLT ISKOLA, minden diák ugyanoda jár, az állami iskolába. A nagyon nagyfokú mozgás- vagy szellemi sérült, nagyon hátrányos helyzetű diákok is.

Ehhez az állam megadja a szükséges eszközöket:

- Olyan tanárokat toboroznak, akiknek az az egyetlen feladata, hogy a hátrányos helyzetű diákok mellett legyenek.
- A hátrány vagy mozgássérültség foka szerint napi pár órától kezdődően akár egész napig vannak az adott gyerekekkel.
- Van mód külön foglalkozásokra, felzárkóztatásra stb.
- Az iskolában van pszichológus, akihez mehetnek a gyerekek, ha szükségük van rá.

Programunkat az Officina del Gusto-ban zártuk egy workshoppal, ahol tovább tágultak ismereteink az olasz gasztronómiával kapcsolatban.

Kellemesen elfáradva fogyasztottuk el az utolsó olasz pizzánkat, majd mindenki a szobájába ment, hogy becsomagolhasson, és kipihenhesse magát a hosszú utazás előtt.

2024.03.09. szombat

Elérkezett az utazás napja, lezárult a szakmai továbbképzésünk, ahonnan rengeteg élménnyel, új tapasztalattal gazdagodva tértünk haza. Elfogyasztottuk az utolsó reggelinket, aztán felszálltunk a buszra, hogy kezdetét vegye a 14 órás utazás, ami közel sem volt unalmas, hiszen annyi kalandban volt részünk, hogy volt bőven mit megbeszélni az utazás alatt.

8 órakor indultunk és a késő esti órákban érkeztünk meg.

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. 03. 24.

résztevő aláírása