

ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – 2024

EGYÉNI BESZÁMOLÓ - MUNKATÁRSAK

A résztvevő adatai

Név	Szabó-Kukta Andrea
Beosztás, oktatott tantárgyak (ha releváns)	oktató (gazdasági ismeretek, idegen nyelv- német)
Intézmény	Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

A projekt adatai:

Hivatkozási szám (projektkód):	2024-1-HU01-KA121-VET-000202965
--------------------------------	---------------------------------

A mobilitás adatai

Mobilitás típusa (nem helyes törlendő)	szakmai látogatás (job shadowing)
Továbbképzés címe (amennyiben releváns)	
Fogadó intézmény neve	Czech Inn Hotels Hybernaska 24, Praha 1, 110 00, Czech Republik

Fogadó intézmény típusa (nem helyes törlendő)	• továbbképző intézmény
Fogadó ország	Csehország
Munkanyelv	angol
Mobilitás időtartama	2025. március 9-től március 15 -ig 5 nap (munkanapok száma) 2 nap- utazási napok száma

A résztvevő feladatai a mobilitás előtt

Kérjük, röviden mutassa be, hogyan készült fel a mobilitásra.

Nyelvi felkészítés

Felkészülésem nagy részét a nyelvi felkészülés tette ki. 20 órában vettünk részt angol nyelvű előkészítő foglalkozásokon, amelyen alapvető nyelvi fordulatokat, kifejezéseket gyakoroltunk szituációs játékok keretein belül, majd a programhoz kapcsolódó szaknyelvi kifejezésekkel ismerkedtünk meg.

Munkavédelmi felkészítés

2 órában munkavédelmi ismeretekkel bővítettük tudásunkat annak érdekében, hogy elsajátítsuk a biztonságos munkavégzés lehetőségeit.

Kulturális felkészítés

Kiutazásunk előtt fontosnak tartottuk, hogy felkészüljünk lexikálisan is Prága kulturális életéből és nevezetességeiből, ezért 1,5 óra keretein belül tanulmányoztuk a város történelméről, hagyományairól, gasztronómiájáról és nevezetességeiről szóló szakirodalmat.

Orientációs felkészítés

Orientációs felkészítésben is volt részünk, melynek célja az volt, hogy tájékoztatást kapjunk a célországba való kiutazás részleteiről és az ott-tartózkodással kapcsolatos információkról (ERASMUS + program, gyakorlati hely, munkaprogram, kiutazás, szállás stb.)

Erre a felkészítésre 1,5 óra keretében a projektkoordinátor segítségével volt lehetőségünk.

Tanulási eredmények

Az elvárt tanulási eredmények meghatározása a mobilitás tervezési szakaszában (pályázat)

(A tanulási folyamat elvárt eredményét írja le, cselekvést jelentő igétet használ, specifikus, konkrét, világos, egyértelmű és mérhető.)

A cseh szállodaipar munkavédelmi és higiéniai előírásainak megismerése a mindennapi munkavégzést illetően.
A cseh szállodák, hotelek, éttermek anyaggazdálkodásának megismerése a szállítás, beszerzés, áruátvétel, tárolás és előállítás folyamatainak, valamint kritikus pontjainak (HACCP) megfigyelésével.
Részvétel a vendéglátó egységek higiéniai ellenőrzéseiben és a felmerülő problémák megoldásában.
Szakmai idegen nyelvi ismeretek (angol és cseh) bővítése.
A cseh gasztronómia és vendéglátóipar sajátosságainak megismerése.
Betekintést nyerni a cseh szállodák működésébe és szervezeti felépítésébe.
A cseh konyha jellegzetességeinek, hagyományos ételeinek, meghatározó alapanyagainak megismerése.
A konyhai és éttermi munkafolyamatok megfigyelése.
A hagyományos cseh ételek receptúráinak (levesek, főételek, desszertek, tészták, saláták) megismerése, majd a cseh és magyar konyhatechnológiák és munkamódszerek összehasonlítása.
A magyar és cseh éttermi menük és azok különbségeinek elemzése, majd a megszerzett ismeretek alapján kreatív, innovatív menük tervezése.
Jó gyakorlatok elsajátítása a vendégekkel való bánásmód, kommunikáció és az elégedettség elérésének érdekében.
A prágai vendégtéri szakemberek munkájának feltérképezése, vendégkapcsolatok megismerése.
Az üzleti partnerekkel való kommunikáció által az üzleti kultúra megismerése.
A cseh szakképzési rendszer megismerése, a szakmai tárgyak oktatásának gyakorlata.
A cseh vendéglátó szakmai és gyakorlati képzés, valamint idegen nyelvek oktatásának megismerése.
Prága történelmi, társadalmi és kulturális életének megismerése, turisztikai ismereteink bővítése.

A tanulási eredmények értékelése a mobilitás után

(Az elvárt tanulási eredmények teljesülésének „vizsgálata”, a személyes fejlődés nyomon követése, bizonyítékok a kompetenciafejlődésre – a résztvevő hogyan értékeli, sikerült-e elérni a kitűzött tanulási eredményeket a mobilitása során.)

Mit tanult, tapasztalt, sajátított el a mobilitás alatt? Miben fejlődött?	A prágai szakmai gyakorlat során jelentős személyes és szakmai fejlődésen mentem keresztül, miközben mélyreható ismereteket szereztem a cseh szállodaipar és vendéglátás számos területén. Lehetőségem volt meg tapasztalni a helyi munkavédelmi és higiéniai előírásokat a vendéglátó egységekben zajló mindennapi munkavégzés gyakorlatában. Kompetenciáim fejlődtek az vendéglátó egységek anyaggazdálkodásának tanulmányozásával is: megismertem a szállítás, beszerzés, áruátvétel, tárolás és előállítás folyamatait, és figyelemmel kísértem a HACCP kritikus pontjait.
---	--

	Részt vettem a vendéglátó egységek higiéniai ellenőrzéseiben, ahol aktívan közreműködtem a felmerülő problémák megoldásában. Jelentősen fejlődött a szakmai angol és cseh nyelvi tudásom, aminek köszönhetően könnyebben tudtam kapcsolatot teremteni vendégekkel és a kollégákkal. Elértem a céljaimat a cseh gasztronómia és vendéglátóipar sajátosságainak megismerésében, valamint betekintést nyertem a szállodák szervezeti felépítésébe és működésébe. Megismertem a hagyományos cseh ételeket és alapanyagokat, továbbá összehasonlítottam a cseh és magyar konyhatechnológiákat. A konyhai és éttermi munkafolyamatok megfigyelése, valamint a menük elemzése és kreatív, innovatív menük tervezése hozzájárult ahhoz, hogy kompetenciáim széles körben fejlődjenek. Fejlődtem a vendégekkel való kommunikációban, a vendéglégedettség biztosításában, valamint az üzleti partnerekkel való kapcsolattartás során betekintést nyertem a cseh üzleti kultúrába is. Megismerkedtem a cseh szakképzési rendszerrel, a szakmai tárgyak oktatásával és az idegen nyelvi képzés gyakorlatával. Végül, de nem utolsósorban, személyes fejlődésemet gazdagította Prága történelmi, társadalmi és kulturális életének felfedezése, és turisztikai ismereteim bővítése.
Mennyire teljesültek az előzőleg meghatározott célkitűzései?	Célkitűzéseim teljes mértékben megvalósultak, minden tervezett programra sor került. A napi meetingeken egyeztettük tapasztalatainkat és mentorunktól is minden nap visszacsatolást, értékelést kaptunk a tevékenységeinkről.
A tapasztalatok milyen előnyt jelentenek a hazai előmenetele/további munkája során?	A mobilitáson szerzett tapasztalataim jelentős pozitív hatást gyakorolnak a további munkámra. Rengeteg motivációt kaptam a további munkámhoz, mert az új tapasztalatok, ismeretek, a nemzetközi kapcsolatok adta lehetőségek támogatják az önértékelésemet, magabiztosságomat, és ezáltal értékesebb munkaerőnek érzem magam.
Milyen új ismeretekre tett szert a fogadó intézmény országának, kurzus esetén a többi résztvevő országának oktatási rendszeréről, kultúrájáról?	Látogatásunk során egy cseh szakképző iskolában jártunk, amely nemcsak elméleti tudást, hanem kiemelkedően magas színvonalú gyakorlati oktatást is biztosít diákjai számára. Az intézmény egyik legnagyobb különlegessége, hogy saját szállodával rendelkezik, amely nyitott a külső vendégek számára is. Ez lehetővé teszi, hogy a tanulók valódi vendégforgalomban, életszerű helyzetekben fejleszthessék szakmai készségeiket. Az iskola belső tere rendkívül színes és otthonos kialakítású, barátságos légkört áraszt. A folyosókat és tantermeket szemléltető képek és oktatóeszközök díszítik, melyek nemcsak tanulásra ösztönöznek, de vizuálisan is támogatják az elmélyülést a különböző tantárgyakban. Az otthonosság érzését tovább fokozta, hogy a diákok papucsban voltak tanítási idő alatt – ez is azt mutatta, mennyire jól érzik magukat ebben a környezetben.

	A diákok rendkívül fegyelmezettek és motiváltak voltak, ugyanakkor nyitottan és bátran kommunikáltak velünk. Meglepő és örömteli tapasztalat volt, hogy szinte bármelyik tanulót megszólítva kiváló angoltudással válaszoltak nekünk – legyen szó útbaigazításról vagy szakmai kérdésekről. A vezetőség is kiemelkedően barátságos és közvetlen, szívesen meséltek az iskola mindennapjairól, sikereikről és a képzés struktúrájáról. A gyakorlati oktatás rendkívül sokszínű és többcsatornás. Egyik élménydús bemutatón az oktató prezentációt tartott egy kevert italtól, amelyet nemcsak elméletben ismertetett, hanem élőben is elkészített a bárpult mögött. Minden szükséges alapanyag rendelkezésre állt, a felszereltség pedig profi vendéglátóipari szintet képviselt. Ez az iskola nemcsak a szakmai tudás átadásában, hanem a légkör és tanulói jólét megteremtésében is példamutató. A látogatás megerősített bennünket abban, hogy a gyakorlati oktatás és a személyes fejlődés ilyen inspiráló környezetben a leghatékonyabb. A cseh kultúra és mentalitás rendkívül szimpatikus volt számomra, mert valóban azt éreztem, amit a Czech Inn szállodalánc vezérmondata kihangsúlyoz: „Always warm and friendly”- Egy rendkívül olajozottan működő és barátságos várost ismerhettünk meg, ahol tényleg otthon tudja magát érezni a látogató már néhány nap elteltével is köszönhetően a jól szervezett működésüknek és a közvetlen, vendégszerető hozzáállásuknak.
--	--

Hogyan alkalmazhatóak a mobilitás során megszerzett tanulási eredmények a saját munkámban, illetve a küldő intézmény gyakorlatában?

(A terjesztésre, beépítésre vonatkozó tervek.)

Tapasztalatainkról prezentációt tartunk iskolánk oktatóinak, diákjainak, a gyakorlati munkahelyek képviselőinek és a fenntartó, valamint a kamara képzési felelőseinek. Beszámolóinkat megjelentetjük a Miskolci Szakképzési Centrum és az iskola honlapján, illetve az iskola Facebook oldalán is. A szállodai és idegenforgalmi területeken szerzett tapasztalatainkat összegezzük és a modern technikákat beépítjük a tanterveinkbe, projektheteinkbe, gasztrotáborunk menetrendjébe. Ezeket munkaközösségi értekezleten részletezzük, hogy a következő tanévtől már eszerint folyjon az oktatás és rendezvényszervezés. A megerősödött tudásunkkal iskolánk szakmai képzésének színvonalát növelni fogjuk, és ennek következtében tanulóink munkaerőpiacon való érvényesülése is javulni fog.

A továbbképzés programja / szakmai látogatás (job shadowing) munkaterve napi lebontásban

2025.03.09. – Utazás

Indulás reggel Miskolcra zöld közlekedést igénybe véve, érkezés Prágába az esti órákban

Hotel Duo a szálláshely szolgáltatásainak feltérképezése, szobák elfoglalása. A fogadó intézmény képviselőjével programegyeztetés. A szállás részlegeinek megismerése.

2025.03.10. – 1. Job-shadowing nap

A Czech Inn Hotels fogadó intézmény egyik 4 csillagos hoteljének a Grand Hotel Internationalnak a meglátogatása, részlegeinek megtekintése. A rendezvényszervező supervisor és sous-chef munkájának nyomonkövetése.

2025.03.11. 2. Job-shadowing nap

A Czech Inn Hotels fogadó intézmény szervezésében a Hotelová škola a Gymnázium Radlická igazgatójának a napjának nyomonkövetése.

Szakmai kerekasztalbeszélgetés az iskolavezetéssel a duális képzésről, jó gyakorlatok megosztása a gyakorlatorientált oktatás terén.

Idegvezetői gyakorlat keretében a prágai vár látogatása, a vár és környéke által kínált turisztikai és gasztronómiai lehetőségek számbavétele.

2025.03.12. 3. Job-shadowing nap

A Czech Inn Hotels fogadó intézmény két 3 illetve 4 csillagos hoteljének a Hotel Plaza-nak és a Hotel St Georgenak a meglátogatása. A recepcióvezető és a szállodavezető munkájának megismerése. Eszmecsere a szállodaparfüm használatának fontosságáról. A nyitott, olasz stílusú konyhában, ami a Michelin-csillagos séf (Angelo Sabatelli) tanácsadásával működik ételkülönlegességek és menük megtekintése. A történelmi belváros és a világörökség részét képező épület modern kori kihívásainak megfigyelése a Hotel St. George-ban.

2025.03.13. 4. Job-shadowing nap

A Czech Inn Hotels fogadó intézmény szervezésében a Hotel Stages különleges megoldásainak feltérképezése.

Újhullámos szakmai és környezeti fenntarthatósági megoldások megismerése.

Prága főbb nevezetességeinek megtekintése

2025.03.14. 5. Job-shadowing nap

A Czech Inn Hotels fogadó intézmény Senior Managerével szakmai kerekasztal megbeszélés, valamint a prágai Vinograf –ban impozáns degusztációs menü megkóstolása, borpairing és gasztróökoturizmus megfigyelése.

2025.03.15. Hazautazás

Indulás reggel Prágából zöld közlekedést igénybe véve, érkezés Miskolcra az esti órákban.

Dátum: 2025. 04. 04.

résztevő aláírása