

## BESZÁMOLÓ

A 2011. március 10. és április 6. közötti ausztriai gyakorlatról

### **1. Személyes adatok:**

Név: Nagy Roland

Cím:

Születési hely/idő:

Státusz: diák

### **2. Intézményi adatok:**

Iskola: Károly Róbert Kereskedelmi, Vendéglátó ipari, Idegenforgalmi és Közgazdasági Szakképző Iskola - 3200 Gyöngyös, Katona J. U. 4.

Kontaktszemély: Csókáné Kálmán Éva

Fogadó intézmény: BBS Rohrbach, Ausztria - Akademiestraße 12, 4150 Rohrbach

Kontaktszemély: Ilse Hammer

### **3. Felkészítés a külföldi gyakorlatra**

#### **3.1. Nyelvi és kulturális felkészítés:**

A felkészítést a velünk kiutazó kísérő tanár Sisáné Murai Judit tanárnő tartotta.

Ez idő alatt felkészítő órákon vettünk részt. A tanárnő a felkészítő órákra többek között kis kártyákkal (kép és a nevük) készült és így jobban meg tudtam illetve meg tudtuk jegyezni, tanulni a szavakat. Ez nagyon előnyös volt kint, jobban eligazodtam a konyhában.

Részt vettünk még egy egész napos felkészítő táborban, mely szintén két részből állt: pszichológiai és szakmai felkészítésből.

#### **3.2. Pszichológiai felkészítés:**

A pszichológiai felkészítésünket Nádudvari Klára tanárnő és Nádudvari István tartották. Ezen különböző feladatokkal ismertettek meg minket, ami azt segítette elő, hogy jobban megismerjük magunkat és a társakat, akikkel Ausztriában töltök el egy hónapot. Megismertem társaim erényeit és hátrányait is ez által. Ez igazán érdekes volt, mivel én még ilyen pszichológiai teszten nem vettem még részt.

#### **3.3. Szakmai felkészítés:**

A szakmai felkészítést a Sóház téri tankonyhában Kecskés László tanár úr tartotta. Itt egy komplett magyar menüt főzhetünk meg. Ez igen jó ötlet volt, mivel már otthon felkészülhettünk a magyar napra főzött menüvel.

A felkészítés számomra nem nyújtott rossz elemeket, illetve rossz tapasztalatokat.

### **4. Külföldi gyakorlat tartalma:**

**Kiutazás kezdete és vége:** 2011.03.10-től - 2011.04.06-ig (négy hét)

**Tanulmányi / munkaterület:** iskolai étteremben ételkészítés

**Fogadó fél szakmai profilja:** vendéglátó szakképző iskola

**A gyakorlat alatt végzett tevékenységek, feladatok, munkakör, munkabeosztás, munkatársak:**

A rohribachi iskolában 3 konyha is található: 2 tankonyha és egy üzemi konyha. Én az üzemi

konyhában dolgoztam hétfőtől péntekig.

A munkaidő után arra is volt lehetőségünk, hogy bemenjünk tanórákra, mi ezzel a lehetőséggel éltünk is pl.: németórákon és matekórákon vettünk részt.

A gyakorlatom alatt részt vettem a konyhai műveletek mindegyikében: előkészítő, elkészítő, kiegészítő és befejező tevékenységekben. A konyhán dolgoztam egyedül, párban és csapatban is. Készítettem vagy segédkeztem mindenhol, ahol csak lehetett, illetve ahová megkértek: saláták, dresszingek, levesek, főételek, köretek és desszertek elkészítésében.

A negyedik héten rendezték meg a Magyar napot.

A konyhán a diákok és a tanárok egyaránt segítőkészek voltak. Az első héten megmutatták a különböző gépeket, hogyan kell használni, mit hol találók. A gépek alatt értem a szeletelő gépeket a konzervbontó, a habverőket és a több funkciós gépeket. Az első napon kiderült, hogy a tanárok és a diákok egyaránt egymással nem németül beszélnek, hanem mühlviertlerisch tájnyelven, amit egyáltalán nem lehet érteni, de hozzánk, magyarokhoz - kérésre – németül beszéltek. Így tudtunk kommunikálni.

### **Hazaitól eltérő tapasztalatok:**

A hulladékot itt szelektíven gyűjtik. A konyhán található a Biomüll és a Restmüll, amit teljesen külön helyre kellett dobnunk.

Magyarországon a sült és rántott dolgokat részesítik előnyben, míg itt kint a párolt dolgokat kedvelik jobban és szinte mindent párolva fogyasztanak (pl.: zöldség, hús). Itt semmit sem rántanak, de a habarást viszont ők is használják az ételek elkészítésénél. A húsokat is itt megpróbálják egészségesen zöldségekkel készíteni. Répával, zellerrel, póréhagymával, különböző zöldségfélékkel tálalják vagy töltik felgöngyölvé.

A gyöngyösi iskolában nekünk egy szakoktatónk van. Ott 8 szakoktatóval kerülhettem munkakapcsolatba, mert más az iskolarendszerük, és a tanulócsoportok is naponta változtak az üzemi konyhán – egy-két alkalommal a tankonyhán is részt vettem. De egyébként a szakmai elvárások teljesen mások, mint Magyarországon.

### **Tapasztalat a pályázat témájához kapcsolódóan:**

A konyhán általában friss vagy szárított hozzávalókat használnak. Fagyaszott termékeket csak nagyon ritkán. Az ételek díszítésére használt zöldfűszereket is mindig frissekből aprítják fel.

Itt az ebéd nem képzelhető el saláta nélkül, mert tudatosan egészségesen étkeznek. A húst pedig tudatosan kerülik. Négy menüt készítenek ebből az egyik mindig vegetáriánus menü volt.

Az iskola igazán megérdemli az „Egészséges konyha” címet, és hogy ezt a címet megtarthassa, bizonyos szakelőírásoknak kellett megfelelniük. Így pl. biolisztet, biotojást stb. kellett használnunk.

### **Jó ötletek, hazai hasznosíthatóság:**

Akárhol ettünk, mindenütt volt salátabár, mely az egészséges táplálkozáshoz szorosan hozzá tartozik. Az iskolában is sok salátát készítettünk, különböző dresszingekkel.

A levesekhez nem készen vásárolt tésztákat adnak betétként, hanem többféle égett tésztából készült levesbetétet készítenek, készítettünk.

### **Elvárások / megvalósulás:**

Szakmailag szerettem volna újdonságokkal találkozni. Hát ez meg is valósult, hiszen olyan ételeket készítenek, illetve olyan alapanyagokkal dolgoznak, amivel még egyáltalán nem találkoztam. Amit ott készítettünk, arról fényképeket kaptam.

Volt alkalmam már külföldön járni, de csak kirándultam, illetve egy külföldi táborban, de hogy egy ilyen iskolában dolgozhattam, felülmúlt mindent. A szabadidőben szerettem volna - a lehetőségekhez mérten - Rohrbachot megismerni, ill. Rohrbachon kívül máshová is eljutni. Ez is sikerült, amiért hálás vagyok.

### **Szakmai sikerek, kudarcok:**

Szakmai sikerem nagyon sok van, de kudarcom egy sem. Amit szakmailag el akartam érni az teljes mértékben sikerült elérnem. A kinti szakoktatóim is elégedettek voltak velem, aminek nagyon örülök.

## **5. Menedzsment**

### **Szerződés-kötés**

A Leonardo programot szervező tanáraink mindent megtettek azért, hogy a felkészítéstől kezdve az utazáson, szálláson, ellátáson át a szakmai programokon túl a szabadidős programjainkat is megszervezzék, összehangolják.

Nekünk csak meg kellett felelnünk a követelményeknek (ami szerintem sikerült) és élveznünk a lehetőséget. A követelmények között szerepelt többek között az is, hogy munkanaplót vezetünk, beszámolót írunk és tartunk.

### **Szállás – Szabadidős programok**

Igaz, mindent, amit kellett megszerveztek nekünk a tanáraink, de az önállóság már a mi dolgunk volt. Nekünk kellett ugyanis az étkezésünket megszervezni és elkészíteni, hiszen csak hétköznapokon kaptunk ebédet. A kísérő tanárunk is máshol lakott. Ráadásul a szállás is nagyon messze volt az iskolától és a boltoktól. Igaz, teljesen jól és felszerelt lakást kaptunk, amit két fiúval együtt „bitorolhattam”.

A főzésen, takarításon és egyéb házi munkákon túl pihenhattunk, szórakozhattunk is a házban. A szállásadóink ugyanis falusi turizmussal foglalkoznak, így sok mindennel fel volt szerelve a ház. Internet ugyan ott nem volt, de esténként tévézhattunk, többféle csatorna közül választhattunk. VITA nem nagyon volt. Mindent megoldottunk. Mindent közösen.

Mint ahogy közösen, a kísérő tanárunkkal együtt voltunk kirándulásokon is – közelebb vagy távolabb. Így jutottunk el Linzbe, Haslachba és Lembachba, valamint kirándultunk az itteni Dunakanyarba, Schlögener Donauschlinge nevű részhez és a Haichenbachnál lévő romokhoz is. Ezek részben országismereti, részben pedig szakmai ismeretet is nyújtottak. Sisáné Murai Judit tanárnő felkészült előre és így rövid idő alatt sok mindent megnézhattunk.

Szakmailag egy fontos rendezvényt kell megemlítenem: a linzi Bleib' gesund rendezvényt, ahol nemcsak bemutatók, kiállítások és vásár volt az egészséges ételekből és italokból, hanem kóstoló is.

## **6. Értékelés**

Nekem nagyon sok sikerélményem volt a 4 hét alatt. Sok tapasztalatot szereztem mind szakmai szempontból, mint pedig nyelvi szempontból is. Nagyon segítőkészek, kedvesek és türelmesek voltak velünk, meg voltam elégedve nagyon, és remélem velem is meg voltak, hiszen panasz nem volt rám. Nagyon köszönöm a Leonardo programnak és tanárainknak a lehetőséget, a bizalmat és a felkészítést is.

Nagy Roland

