

BESZÁMOLÓ

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

1. Személyes adatok:

Név: Sisa Gergő
Cím:
Születési hely/idő:
Státusz: diák

2. Intézményi adatok:

Iskola: Károly Róbert Kereskedelmi, Vendéglátóipari, Idegenforgalmi és Közgazdasági Szakképző Iskola - 3200 Gyöngyös, Katona J. u. 4.
Kontakt személy: Csókáné Kálmán Éva
Fogadó intézmény: BBS Rohrbach, Ausztria - Akademiestraße 12, 4150 Rohrbach
Kontakt személy: 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. Ezen a nyelvi előkészítőn olyan szituációkat, szavakat és kifejezéseket tanultuk, amelyek a kint létező és munkához szükségesek. A tanárnő a felkészítő órákra többek között kis kártyákkal (kép és a nevük) készült és így jobban meg tudtam jegyezni, illetve tanulni a szavakat. Ennek az is volt a nagy előnye, hogy kint jobban eligazodtam a konyhában.

Továbbá betekintést kaptunk ezeken a foglalkozásokon az osztrák kultúrába, szokásokba, ami szintén elősegítette a nyelv tanulását, valamint segítséget nyújtott a kinti tartózkodáshoz, beilleszkedéshez.

Nyelvi és országismereti felkészítés tematikusan épült fel, sok-sok szemléltetéssel, ami nagyon megkönnyítette a rögzítést

3.2. Pszichológiai felkészítés:

A pszichológiai felkészítésünket Nádudvari Klára tanárnő és Nádudvari István tartották. Ezen különböző feladatokat és tesztekkel oldottunk meg.

3.3. Szakmai felkészítés:

A szakmai felkészítést a Sóház téri tankonyhában Kecskés László tanár úr tartotta. Itt egy komplett magyar menüt főzhetünk meg, amelyet kint Ausztriában is meg kellett főznünk.

A felkészítés alatt sikertelen elemek az én szemszögemből nem voltak.

4. Külföldi gyakorlat tartalma:

Kiutazás kezdete és vége: 2011.03.01-től - 2011.04.06-ig

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.

A gyakorlatom alatt részt vettem a konyhai műveletek mindegyikében: előkészítő, elkészítő, kiegészítő és befejező tevékenységekben. Készítettem vagy segédkeztem a következőkben: saláták, dresszings, levesek, főételek, köretek és desszertek elkészítésében. A konyhán a diákok és a tanárok egyaránt segítőkészek voltak. Az első héten megmutatták a különböző gépeket hogyan kell használni, mit hol találok.

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 az emberek, míg Ausztriában a párolt dolgokat kedvelik jobban az emberek, és szinte mindent párolva fogyasztanak (pl.: zöldség, hús). Itt semmit sem rántanak, de a habarást viszont ők is használják az ételek elkészítésénél.

Tapasztalat a pályázat témájához kapcsolódóan:

A téma a fűszernövények / gyógynövények és fűszerek voltak. Ehhez gyűjtöttünk elsősorban tapasztalatokat. Bár a vidék gazdag gyógy- és fűszernövényekben, ennek ellenére csak petrezselymet, kaprot, bazsalikomot, rozsmaringot és majoránna-t használtak az iskolában az ételek készítéséhez.

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

Jó ötletek, hazai hasznosíthatóság:

Nekem sok minden nagyon tetszett, főleg azok, amelyek megkönnyítik a munkát. Pl. az aprítógépek, a húskok olajozásához használt sprayszerű valami, a mosogatáskor használt berendezések, eszközök. Minden héten legalább egyszer halat kínáltak a menüben, ez nagyon egészséges és én szeretem is.

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

Elvárások / megvalósulás:

Szakmailag szerettem volna sok új dologgal megismerkedni. Ez sikerült is, hiszen nap, mint nap új dolgokat főzhettem.

Nyelvileg is sikerült fejlődőm, bár a tájnyelvük okozott egy kis gondot.

Miután több helyre is sikerült eljutnunk Rohrbachon kívül, így jó néhány kulturális és turisztikai értéket is megtekinthettünk.

A vendéglátással kapcsolatban is sok jó tapasztalatot szereztem. Modern, szép, ötletes megoldásokat láttam.

Szakmai sikerek, kudarcok:

Sikerült sok olyan ételt megismernem, amit eddig még nem ismertem és nem készítettem. Kudarcom nem volt.

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

A szállásról már tudtuk, hogy messze van az iskolától, de szerencsére a háziak segítettek a bejutásban. Ezzel együtt teljes komfortot élvezhettünk.

Tanárnőnkkel együtt voltunk kirándulásokon is. Így jutottunk el Linzbe, Haslachba és Lembachba, valamint kirándultunk az itteni Dunakanyarba, Schlögener Donauschlinge nevű részhez és a Haichenbachnál lévő romokhoz is.

Szakmai kiránduláson is részt vettünk, melyet a helyi iskola szervezett Linzbe, a Bleib' gesund rendezvényre, 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 sok szót tanultam.

Nagyon segítőkészek, kedvesek és türelmesek voltak velünk. Egészen biztos, hogy a jövőben hasznosítani tudom az itt tapasztaltakat.

Köszönöm a Leonardo programnak és az iskolának, hogy részt vehettem ezen a szakmai programon.

Sisa Gergő

