

Kedvezményezett beszámoló

a 2009. okt. 4. és 31. közötti ausztriai gyakorlatról

1. Személyes adatok:

Név: **Balázs Alexandra**

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.

A felkészítés augusztus utolsó hetétől tartott egészen a felkészítő táborig. Ez idő alatt 45 felkészítő órán vettünk részt. Ezekon a foglalkozásokon három nagyobb témakörben oldottunk meg feladatokat és kaptunk segítséget. Az egyik a német nyelvi készségek fejlesztése volt feladatsorokon át, pl.: hallásutáni készség fejlesztése (Internet, élőbeszéd, magnó), az olvasásutáni készség fejlesztése (feladatlapok, háttéranyagok), a beszéd szerepe is fontos teret kapott a felkészítő órákon (szituációk, párbeszédalkotás) és a csapat munka része volt a projektkészítés a Magyar napra a BBS iskolában. A másik a tanulásmódszertan és önismeret volt, így a tanárnő segített nekünk a nyelvtanulásban is, mert trükköket és javaslatokat adott nekünk, amelyek jól tudtam és majd fogok is majd használni. A tanárnő a felkészítő órákra többek között kis kártyákkal (kép és a nevük) készült és így jobban megtudtam jegyezni, illetve tanulni a szavakat. Ennek az is volt a nagy előnye, hogy kint jobban eligazodtam a konyhában.

Az osztrák kultúrával és az országismerettel (mint harmadik témakörrel) a 45 óra során fokozatosan ismerkedtünk.

A felkészítésünkről egyébként a tanárnő készített egy összefoglaló prezentációt, amelyet az iskolai honlapon is meg lehet tekinteni:

<http://kerigyongyos.hu/iskolankrol/kulkapcsolat/leonardo+program/felkeszito/>

Ezután részt vettünk egy két napos felkészítő táborban, mely szintén két részből állt.: pszichológiai és szakmai felkészítésből. Igaz, ennek a tartalmát én már ismertem, hiszen tavaly is részt vehettem rajta. Illetve második éve tanulok Nagy Zoltán szakács szakoktató tanárunk csoportjában, akinél az ételkészítési ismereteket igyekszünk elsajátítani.

3.2. Pszichológiai felkészítés:

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

3.3. Szakmai felkészítés:

A tábori szakmai felkészítést a Sóház téri tankonyhában Nagy Zoltán tanár úr tartotta. Itt egy komplett magyar menüt főzhetünk meg, amelyet akár még kint külföldön is használhattunk volna. Ez a tábor volt az egyik jó megoldás.

De az én véleményem szerint még egy másik különlegesen jó megoldás is volt, amikor szeptember 24-én a tavalyi Leonardos csapatok tartottak egy-egy rövid élménybeszámolót. Többek között attól hallgathattunk beszámolót Ausztriáról, aki tavaly lehetett kint, és egy PowerPoint-os prezentációt láttunk arról, hogy hol is fogjuk eltölteni az egy hónapos külföldi gyakorlatunkat.

A felkészítés alatt sikertelen elemek az én szemszögemből nem voltak.

4. Külföldi gyakorlat tartalma:

Kiutazás kezdete és vége: 2009.10. 04-től 2009.10. 31-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 rohrbachi iskolában 3 konyha is található: 2 tankonyha és egy üzemi konyha. Én az üzemi konyhában dolgoztam hétfőtől péntekig. A munkaidő 8-12 óráig tartott.

A munkaidő után arra is volt lehetőségünk, hogy bemenjünk tanórákra, amit gyakran ki is használtunk, pl.: németórákon és ún. laptop-os órákon is részt vettem.

A gyakorlatom alatt részt vettem a konyhai műveletek mindegyikében: előkészítő, elkészítő, kiegészítő és befejező tevékenységekben. A második héttől többször kértem, hogy ennek vagy annak az ételnek az elkészítésében vehessek részt. A szakoktatók többnyire ezt figyelembe is vették. A konyhán dolgoztam egyedül, párban és csapatban is.

Készítettem vagy segítkeztem a következőkben: müzlik, saláták, dresszingek, levesek, főételek, köretek és desszertek elkészítésében.

A negyedik héten rendezték meg a Magyar napot, amire én már itthon nagyon készültem, szakmailag és lelkileg is. Sajnos nem egészen úgy szervezték a kinti szakoktatók, ahogyan én vagy mi szeretnénk volna. Az általam javasolt menüben más lett volna, igaz desszertként én is készültem a Gundel palacsintával. Ráadásul nem is ezt osztották rám, hanem az erdélyi rakott káposztát, amit önállóan kellett elkészítenem. De azért jól sikerült. Mások szerint is.

A konyhán a diákok és a tanárok egyaránt segítőkészek voltak. Az első héten megmutatták a különböző gépeket hogyan kell használni, mit hol találok. A gépek alatt értem a szeletelőképeket, a konzervbontó, a habverőket és a több funkcióú gépeket. Itt, a BBS-konyhán a konzervbontó teljesen más, mert az asztalhoz van rögzítve, és még a nagykiszerelesű konzerveket is könnyen fel lehet vele bontani.

Igaz, 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 aztán lassan beindult a kommunikáció.

Hazaitól eltérő tapasztalatok:

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

Nálunk Magyarországon a sült és rántott dolgokat részesítik előnyben az emberek, míg itt kint 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.

A gyöngyösi iskolában nekünk egy szakoktatónk van. Ott 8 szakoktatóval kerülhettem munkakapcsolatba, mert más az iskolarendszer is, és a tanulócsoporthoz is nap mint nap változtak az üzemi konyhán – én meg mindig az üzemi konyhába voltam beosztva. Ennek azonban előnye is volt, hiszen több szakoktatóval dolgozhattam. De egyébként a szakmai elvárások teljesen mások mint Magyarországon.

Tapasztalat a pályázat témájához kapcsolódóan:

A konyhán mindig friss hozzávalókat használnak. Szárított és fagyaszott termékeket csak nagyon ritkán. Az ételek díszítésére használt petrezselymet is mindig friss petrezselyemből aprítják fel kis darabkákra.

A citromlevet mindig friss citromból facsarják ki, és a tejszínhabot is mindig frissen verik fel tejszínből (Schlagobers).

Itt az ebéd nem képzelhető el saláta nélkül, mert tudatosan egészségesen étkeznek. A húst pedig tudatosan kerülnek. Ennek ellenére a három választható menüsorban mindig volt húsfélt is. Egy héten pedig egyszer leves helyett „nyers kosztot”, azaz hideg előételt készítettünk.

Itt a bio étel nagy rajongó tábornak örvend. Az emberek egészségesebben élnek, mint Magyarországon. Az iskola kiérdemelte 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:

Minden nap a konyhán készítettünk az iskola tanulóinak tízórait, pontosabban különböző ízesítésű gyümölcsös müzliket joghurttal. Ezeket az éppen gyakorlaton lévő felszolgáló tanulók külön az egyik aulában árusították.

Az iskolai büfét pedig szintén ellátták ennivalókkal, legyen az szendvics, pékáru, sütemény vagy valami más gyorsan fogyasztható ennivaló. Így a gyakorlati munkában felhasznált nyersanyagért a pénzt rögtön vissza is kaphatta az iskola.

Elvárások / megvalósulás:

Érettségi előtt állván mindenképpen célom volt, hogy a német nyelvi kommunikációban fejlődhessek. Ebben segítettek a konyhai tevékenységek közti beszélgetések, de a délutáni / esti vagy hétvégi programok is, melyekre a BBS-diákok hívtak meg.

Szakmailag szerettem volna újdonságokkal találkozni. Hát ez teljes mértékben megvalósult, hiszen olyan ételeket készítenek és olyan alapanyagokkal dolgoznak, amivel még ritkán vagy egyáltalán nem találkoztam.

Sikerült szakmai receptúrával is gazdagodnom. Amit ott készítettünk, arról fényképeket kaptam, ill. a kint létünk utolsó napján az igazgató úr is fogadott bennünket, és megajándékozott egy német nyelvű receptgyűjteménnyel. Ezt a könyvet a helyi szakoktatók állították össze és a tájegység, Mühlviertel hagyományos ételeinek leírását tartalmazza.

Én most voltam először külföldön, ezzel egy álmom is megvalósult. 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

Szerződéskötés

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. Ez utóbbit már alig várom, hogy én is elmondhassam és bemutathassam azt, amit kint tanultam – ugyanúgy mint ahogy nekünk is bemutatták a tavalyiak a kimenetelünk előtt.

Szállás – Szabadidős programok

Igaz, mindent amit kellett megszerveztek nekünk a tanáraink, de az önállóságot is meg kellett tanulnunk. 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 a 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. Kísérő tanárunk még laptopot is kért nekem az iskolától, amihez a könyvtárból kölcsönözhettem ki DVD-filmeket. Internet ugyan ott nem volt (csak az iskolában), 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, Welsbe és Passaubá is. Ezek részben országismereti, részben pedig szakmai ismeretet is nyújtottak. Sisáné Murai Judit tanárnő felkészült előre és így rövid idő alatt sok mindent megnézhattunk az óvárosi részekben.

Szakmailag még két dolgot kell megemlítenem. Elsőként a rohrbachi Genussfest rendezvényét, ahol nemcsak bemutatók, kiállítások és vásár volt az erdők nyújtotta ételekből és italokból, hanem látványkonyha is. Itt vaddisznó és szarvas húsából készítettek ételeket, amit én – mint jövőendő szakács – különös érdeklődéssel néztem.

A másik rendezvény pedig Welsben volt, ahol szakképző iskolák mutatták be iskolájukat.

6. Értékelés

Mint már azt fentebb is említettem, nekem nagyon sok sikerélményem volt a 4 hét alatt. Velem is elégedettek voltak, hiszen én magam is igyekeztem legjobb tudásom szerint eleget tenni.

Nagyon köszönöm a Leonardo programnak és tanárainknak a lehetőséget és a bizalmat.

Balázs Alexandra

