

Beszámoló

Az Erasmus+ Mobilitás program keretében az iskola pedagógusaival utaztam Olaszországba. Számomra első alkalom volt, hogy az országban jártam. A csoport Grado városában kapott elhelyezést Éden hotelben.

Mobilitás típusa: Munkatársak külföldi szakmai képzése

A mobilitás tervezett dátuma: 28/10/2018 - 03/11/2018

A mobilitás országa: Olaszország

Küldő szervezet / intézmény:

Név: "A jövő vendéglátóipari szakembereiért" Alapítvány

Ország: Magyarország

Település: Szekszárd

Fogadó szervezet / intézmény:

Név: MARCO POLO G.E.I.E.

Ország: Olaszország

Település: TREVISO

5+2 napos szervezésben 5 napra biztosítottak számunkra délelőtti és délutáni programokat, 2 nap az utazásra kellett.

1. nap programja - 2018. október 28.

Helyszín: Szekszárd (Magyarország), Grado, Olaszország

Reggel korán elindultunk Szekszárdról, izgatottan, kíváncsian, nagy örömmel a nagy utazásnak.

Érkezés a Grado városba a késő esti órákban. Szállás elfoglalása. Találkozás koordinátorokkal, a heti program megbeszélése illetve az "életstílus, terület, ételkultúra, alapanyagok, kis családi vállalkozások, szakmaiság" pontok alapján kitűzött megfigyelés. Vacsorával zárult az este, amely a hotel elegáns éttermében volt.

2. nap programja - 2018. október 29.

Helyszín: Grado, Aquliea (Olaszország)

Reggeli után „Cocambo” nevű vállalkozásba utaztunk Aquliea városában, ahol gyakorlati órán vettünk részt cukrászatból. Pierro, a vállalkozás tulajdonosa megmutatta nekünk gyakorlatban a bonbon készítést, a helyi tradicionális cukrász készítményeket néztük, kóstoltunk, illetve gyakorlatban is mindenki kipróbálhatta magát.

Az ebéd egy „null kilométeres” étteremben zajlott, ahol helyi ételeket és borokat fogyasztottunk helyi alapanyagokból.

Délután a „NONINO” grappa üzembe látogattunk el, ahol kóstolással egybekötött bemutatót néztünk, hallgattunk és megtanultunk Nonino Grappa-t megfelelően kóstolni. A hely szépsége és a termékek minősége mindenkit elbűvölt.

3. nap programja - 2018. október 30.

Helyszín: Grado, San Daniele del Friuli, Aquliea (Olaszország)

Délelőtt egy családi vállalkozásba, sonkagyárba látogattunk, az ebédünk is egy sonkatál volt a helyi vendéglátóegységükben, ami különböző sajt különlegességekkel volt tálalva.

Délután folytatódott a cukrász lecke tradicionális krémekkel, süteményekkel ismerkedtünk és különböző eljárásokkal, technológiákkal.

4. nap programja - 2018. október 31.

Helyszín: Grado, Cormons, Aquliea (Olaszország)

Délelőtt egy biogazdaságba, tehenészet és sajtgyárba látogattunk el. Magunk is sajtot készítettünk, ismerkedtünk a gyártási folyamattal, technológiákkal és előadást hallgattunk a tehenészetéről. Az ebéd sajtokból összeállított kóstoló volt.

Délután a Cocambo konyhájában főző leckét kaptunk. Előkészítettünk jó pár ételt a következő napra. Tradicionális alapanyagokkal, technológiákkal és ételekkel találkoztunk interaktív előadás keretében.

5. nap programja - 2018. november 1.

Helyszín: Grado, Aquliea (Olaszország)

Délelőtt volt utolsó tanítási nap a konyhában Elisabetta Chef-vel. Nagyon finom ebédet készített számunkra, persze nekünk is volt feladatunk a konyhában.

Délutáni program szabadidős tevékenység volt, a város, a környezet megismerése. Szabadprogram keretében cukrászdát látogattunk és vendéglátóhelyeket, valamint várost néztünk: Aquilea és Grado.

Kilátogattunk a tengerpartra. Felemelő élmény volt látni a végtelenbe tűnő vízfelületet, hallgatni a tenger morajlását, sétálni a homokos tengerparton. Szedtem néhány követ és kagylót. A kikötőben ringatózó hajók és a tenger festménybe illő látványt nyújtott.

6. nap programja - 2018. november 2.

Helyszín: Grado (Olaszország)

Délelőtt megtartottunk a hét értékelését a kitűzött pontok alapján. Folytatásként átvehettünk a diplománkat.

Ezt a napot megkoronázta a GRAND HOTEL ASTORIA Settimo Cielo éttermében eltöltött ebéd. Nagyon finom ételeket fogyaszthattunk itt el. Ebéd előtt megismerkedtünk a szállodával, az alkalmazottakkal.

Délután "Collio Friulano" látogattunk el, ami lenyűgözött természetes szépségével. „Cadibon” pincészetet néztünk meg, hihetetlen Bio Cadibon borokat kóstoltunk.

Vacsora „null kilométeres” vendéglőben volt, ahol ismét tradicionális ételeket, borokat kóstolhattunk.

7. nap programja - 2018. november 3.

Helyszín: Grado (Olaszország)Szekszárd (Magyarország)

Korán reggel fájó szívvel búcsút vettünk a hotel személyzetétől, koordinátorainktól és busszal elindultunk Szekszárdra.

Véget ért ez a csodálatos 7 nap. Hálás szívvel gondolok vissza azokra az emberekre, akiket megismerhettem, ahol annyi új élményben lehetett részem. Remélem lesz még lehetőségem visszatérni Olaszországba, Gradoba. Egy élhető, emberi várost, csodálatos és mosolygós, kedves embereket és országot ismerhettem meg.

Köszönöm! Grazie!!!! ☺


Angyalné Szenek Viktória