

## ÚTINAPLÓ

Major Judit vagyok, szakmai úton vettem részt Gradoban, Erasmus+ Mobilitás keretében. MVM Paksi Atomerőmű éttermében dolgozom, mint Pincér mester.

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

Szakmai továbbképzés keretein belül megismerkedtem családi kis vállalkozásokkal: cukrászat, grappa gyártás, sajtgyártás, sonkagyár, sajtkészítés, borászat. Az elsajátított ismeretek nagymértékben hozzájárultak tudásom bővítéséhez.

Betekintést nyertem többek között, hogy Olaszországban milyen az életstílus, a kis családi vállalkozások hogyan működnek és a tevékenységeiket milyen termő területeken végzik. A termelt alapanyagokat felhasználják az ételeik és italaik elkészítéséhez.

Találkoztam Grado környéki gasztronómiával, elkészítési eljárásokkal gyakorlat formájában és interaktív előadások keretein belül..

Ez a kurzus az utazással együtt egy hetet vett igénybe. Délelőtt és délután programokon kirándulásokon vettem részt.

Első nap a Cocambo interaktív konyhában cukrász leckével indult. A cukrászda vezetője tartotta a kurzust, aki a szüleitől örökölte mag a cukrászat iránti elhivatottságát és a sütemények szeretetét. Ezen a napon a helyi tradicionális cukrász készítményekkel és bonbon készítéssel ismerkedtem meg. Az ebéd egy étteremben volt, ami „0 kilométeres” nyersanyagokból készíti az ételeket, (minden csak az ott megtermelt nyersanyagokból készül). Olaszországra jellemző ételeket és borokat fogyaszthattam helyi alapanyagokból.

Délutánra a Nonino grappa üzembe szerveztek látogatást. Elmondták, hogy milyen szőlő fajtából, milyen eljárással, mennyi idő alatt készül el ez az ital. Nálunk ismert nevén csak törkölypálinkának hívják.

Második nap reggel egy családi vállalkozásban működtetett sonkagyárba szerveztek látogatást. Az ebédet természetesen sonkával, sajtokkal és hozzá illő lekvárokkal, dzsemekkel szolgálták fel.

Délután folytatódott a cukrász lecke az előző nap során előkészített nyersanyagok és a hozzájuk tartozó krémek elkészítésével. Csokoládé készítés fortélyait is megnézhettem a kaószemtől a kész csokoládéig.

Harmadik nap délelőtt egy tehenészeti telep látogatása képezte a szakmai programot, ahol többféle sajtot készítettek. Lehetőségem nyílt sajt készítésére, megismerhettem a gyártási folyamatot, technológiát és részt vehettem a tehenészetről szóló bemutatón. Az ebéd sajtokból készített ételeket tartalmazott, melyet házi fagylaltból készült desszert követett. A fagylaltot egy helyi cukrászda készítette ebben a gazdaságban előállított tejből. A gazdaságban tartott tehenek nem kapnak védőoltást, ezért a tehenészetet biogazdaságnak nevezhetjük.

Délutáni program a Cocambo multifunkcionális konyhában folytatódott, főző leckén vettem részt. Elő kellett készíteni a következő napra a nyersanyagokat és ételeket. Tradicionális alapanyagokkal, technológiákkal és ételekkel találkoztam az előkészítés során. Sikerült több konyha technológiai fogást megismernem, amit később hasznosítani tudok.

Negyedik napi ebédhez az előző napi előkészített nyersanyagok kerültek felhasználásra. Az elkészült ételek jó évággal kerültek elfogyasztásra.

Ezen a napon a délután kicsit lazábban telt. Városnézés, pihenés, souvenir vásárlás az itthon maradt családtagok számára Grado-ban.

Minden este a szállodába visszaérve vacsora előtt értékelésre került az aktuális nap, melyet szakmai csoport végzett. Hat szempont alapján történt az értékelés. / életstílus,- terület,- étel kultúra,- alapanyagok,- kis családi vállalkozások,- szakmaiasság./ Több szempont alapján lettek megvizsgálva a vállalkozások eszmecsere lefolytatásával. A diploma átadása is megtörtént, melyről fotók készültek.

Pénteken délelőtt egy négy csillagos szállodába történt látogatás, ahol az aznapi ebéd is elfogyasztásra került. Sikerült a szállodát és egyben az alkalmazottakat is alaposan megismer-

nem. Kiderült, hogy többen dolgoznak a szállodában, akik ezzel az Erasmus + programmal mentek ki tanulni, hazajöttek, befejezték az iskolát és utána visszamentek.

Ebéd után a Cadibon nevű borászat látogatására került sor. Megismerkedtem a bor elkészítési technológiájával és a hagyományos módon a tájegységre jellemző szőlő fajtákból készült borral. Borkóstoláson a borászatban előállított borokat lehetett megkóstolni.

A szakmai kirándulás alatt nagyon jól éreztem magam. A szervezés kifogástalan volt, a programok összeállításánál a rendelkezésre álló időkeret hatékonyan használták fel.

Paks, 2018.november 27.

  
Major Judit



