

Beszámoló

Erasmus+ K1 mobilitási projekt, Képzési mobilitási tevékenység

2018. október 28. – november 03.

Olaszország

Küldő intézmény: A „jövő vendéglátóipari szakembereiért” Alapítvány,

7100 Szekszárd, Hunyadi u. 7.

2018. október 28 – november 03 között részt vettem egy olaszországi képzési mobilitási tevékenységet végző programban a Szekszárdi SZC Vendéglátó Szakképző Iskola Alapítványának első alkalommal megszervezett Erasmus+ projektjének keretén belül.

A kiutazásunk autóbusszal történt, Szekszárdról indultunk, s úti célunk kb. 500-600 km-re volt. Mivel az odafelé vezető út jó hangulatban zajlott, így nem tűnt olyan hosszúnak és fárasztónak, mint amire számítottam. Rajtam kívül még 14 fő vett részt ezen a programon, köztük iskolai tanárok, szakoktatók, valamint az iskolával kapcsolatban lévő vállalkozások gyakorlati oktatói. Grado városában, egy 3 ***-os hotelben (Eden Hotelben) szállásoltak el minket, mely családi vállalkozásként üzemel. A tulajdonos és családja, akik tulajdonképpen a személyzetet alkották vendégszeretőek voltak. A reggelit és vacsorát rendszerint itt fogyasztottuk el egy kis alapterületű, de annál családiasabb éttermi részben, ahol maximálisan oda figyeltek igényeinkre és szolgáltak ki minket. Grado egy gyönyörű kisváros, melyet a „Nappfény szigetének” is neveznek, amit sajnos mi nem igazán élvezhettünk, hiszen az időjárás nem volt túl kegyes hozzánk. Ennek ellenére mégis felejthetetlen emlék marad az itt töltött idő.

Minden nap délelőtt és délután voltak programok, kivétel a csütörtöki napon, amikor a délutánt szabadon tölthettük el. A napi programok egyik része (délelőtt vagy délután) az aquileia-i COCAMBO multifunkcionális konyhájában zajlott, 2 alkalommal cukrász, 2 alkalommal szakács tevékenységgel, ahol kiváló szakemberek – Piero Zerbin és Elisabetta chef – ismertették meg velünk az olasz gasztronómiai hagyományokat. Betekintést nyertünk a friuli terület konyhájának szokásaiba. Elisabetta chef irányításával gnocchi és lasagne tésztát készítettünk, többen aktívan is részt vettünk a munkafolyamatokban. Megtanultuk az eredeti bolognai ragu, valamint a rizottó receptjét és elkészítésének technikáját. Ezen túl még halételt is készítettünk, mely kimaradhatatlan az olasz konyha kínálatából. Az itt elkészült ételeket el is fogyasztottuk, melyek többnyire finomak, ízletesek voltak, de volt köztük néhány érdekes íz hatású, állagú étel is, mely számomra szokatlan, így nem igazán nyerte el tetszésem, de mindenképpen megkóstoltam. (nem akartam megsérteni a chef-et)

Piero Zerbin mestercukrász csokoládéműhelyében végig követhettük a csokoládégyártás folyamatát, mely különös élményt nyújtott. A csokoládé készítése során használt gépek, eszközök, maga az eljárás abszolút új ismereteket nyújtott számomra. Ezen kívül bemutatásra került néhány alaptészta elkészítésének részletes technikája, recepteket osztott meg velünk, és természetesen az elkészítési folyamatba minket is bevont. Az elkészült termékeket közösen kóstoltuk, fogyasztottuk el.

A korszerűen felszerelt és kialakított tankonyha kiváló helyszíne volt ezen szakmai programoknak, megfelelő környezetet biztosítottak az oktatáshoz, bemutatókhoz, melyek nagyon informatívak és izgalmasak voltak, figyelmünk egy percre sem lankadhatott.

A napok másik részében, amikor nem a multifunkcionális konyhában voltunk, több családi vállalkozást látogattunk meg, ahol alapvetően a minőségi termékre szegeződik a hangsúly. Első alkalommal a NONINO cég vendégszeretettel élvezhettünk, ahol a grappa készítés „művészetével” találkoztunk. A cég egy családi vállalkozásból forrta ki magát egy nagyvállalattá, melynek termékei nemzetközileg is ismerté váltak már. A grappa készítés folyamatának ismertetése és bemutatása után egy nagyon színvonalas kóstolóra invitáltak bennünket a családi pincészethez, ahol lenyűgözött a hely szépsége és a termékek minősége. Második nap a San Daniele-ben lévő BAGATTO artizán sonkagyárban látogattunk, mely már valóban egy kis családi vállalkozás, saját üzemmel és kisüzlettel, ahol az általuk készített termékek megvásárolhatóak, ugyanakkor ott helyben is fogyaszthatóak. Meglepő volt, hogy mindig új, és új vendégek jöttek, folyamatos volt a forgalom, annak ellenére, hogy egy kicsi, ún. „kóstolószoza” volt kialakítva a vendégek fogadására. A sonkagyártási technológia új volt számomra, teljesen eltérő a magyar szokásoktól, csak sóval dolgoznak, füstölés nélküli tartósítási eljárást alkalmazva. A megszokottól más, de ízében, állagában nagyon finom, minőségi sonkát kóstolhattunk. Harmadik napon egy biogazdaság fogadott bennünket, a ZOFF FORMAGGI tejtermelő és feldolgozó farm, mely szintén egy kis családi vállalkozás, ahol két generáció dolgozik együtt. Részletes tájékoztatást kaptunk az A2 tejről, megtekintettük a vállalkozás által készített sajtkülönlegességeket, melyeknek készítéséről mesélt nekünk a házigazda. Láthattuk a mozzarella elkészítésének folyamatát, valamint laboratóriumi gyakorlat keretében készítettünk saját kezűleg „promosale” sajtot. A program végén a család megvendéglelt bennünket az általuk előállított termékekből. Jó volt tapasztalni, hogy nagy hangsúlyt fektetnek az élelmiszerbiztonságra betartva a higiéniai előírásokat, így mi is csak védőruhában mehettünk be. Az utolsó előtti nap két programot is szerveztek nekünk, először egy 4****-os szállodát látogattunk meg, a GRAND HOTEL ASTORIA-t, ahol szívélyes és

meleg fogadtatásban volt részünk. Különös élmény volt számomra, hogy találkozhattunk magyar szakáccsal is. A dolgozók közül többen is az Erasmus program keretében kerültek ide először szakmai gyakorlatra, majd később kiváló munkájuk révén kaptak lehetőséget munkavállalásra is. A szálloda iskolánk tanulói közül is fogad szakácsokat és pincéreket a nyári szakmai gyakorlatra, mely kitűnő helyszín szakmai tapasztalatszerzésre. Örömmel, és maximális segítséget nyújtva foglalkoznak a diákokkal, annak érdekében, hogy minél több szakmai tudást átadva megismerjék az olasz gasztronómia és vendéglátás alapjait. Ami különösen tetszett, hogy családtagként kezelik őket. Délután utaztunk utolsó programunkra, a CADIBON borászat meglátogatására. Sajnos a rossz idő miatt a szőlőbirtokot csak a buszból sikerült megnéznünk, de kaptunk róla részletes tájékoztatást, viszont a borászatot volt szerencsénk látni, és még borkóstolón is részt vettünk. A borok különlegessége, hogy bioszőlőből készülnek. A magyar boroktól eltérően sokkal savasabbak, magasabb alkoholfokkal. Szintén családi vállalkozásról van szó, ahol a céget egy fiatal borász vezeti, szülei pedig egy éttermet üzemeltetnek, ahol természetesen ezen borok alkotják az itallap fő vázát. Az étterem helyben előállított alapanyagok felhasználásával készíti ételeit, két alkalommal is élvezhettük vendégszeretetüket. Az ott kapott ételek közül néhány számomra teljesen új és ismeretlen volt. Mindent megkóstoltam, de őszintén szólva, volt, ami nem ízlett.

A napi programok végén minden este megbeszéltük a tapasztalatokat azon 6 szempont szerint, melyet a hét elején felvázoltak nekünk programszervezőink, vagyis az olasz életstílus, ételkultúra, a terület adottságai, a minőségi alapanyagok, kis családi vállalkozások, szakmaiság.

A képzés vége összegző közös megbeszéléssel, a hét kielemezésével zárult, ahol minden részt vevő a képzés elvégzését elismerő igazolást kapott.

Összességében egy professzionálisan megszervezett, jól összerakott, változatos programokkal színesített szakmai képzésen vehettem részt, mely feszített időbeosztású, kellemesen fárasztó volt, de mindenképpen megérte. A programok informatívak, izgalmasak és tanulságosak voltak, melyek szakmailag is sok újat nyújtottak. Úgy gondolom, hogy egy nagyon jó hangulatú, vidám, aktív csapattal tölthettem el ezt a hetet, melyet Barbara Bandiziol és Sara Speziani koordinált. Szervező, támogató munkájuk, vendégszeretetük arra bátorít, hogy ajánljam mindenkinek, hogy ha teheti látogasson el hozzájuk, s vegyen részt egy ilyen mobilitási programban.

Szekszárd, 2018. november 24.


Rittbergerné Fürj Anikó