

Erasmus mobilitás program továbbképzés!

Továbbképzésen vettem részt a Szekszárdi Szc Vendéglátó Középiskola küldő intézmény jóvoltából Olaszországban. Rengeteg tapasztalattal gazdagodtam, jó élmény volt.

Első nap egy cocambo nevű cukrászdában voltunk ahol bonbont készítettünk. Délután egy „0” kilométeres étterembe mentünk ahol saját természetű alapanyagokból készült ételeket kóstoltunk.

Második nap délelőtt szintén cukrász képzés majd délután ellátogattunk egy nonino nevű grappa üzembe ahol megmutatták a lepárlás folyamatát valamint a helyes grappa kóstolásra is megtanítottak.

Harmadik nap délelőtt főző lecke lasagne készítés és gnocchi. Délután elvittek minket egy sajt üzembe ahol megtanultuk a sajt készítés alapjait és mi is csinálhattunk magunknak. Megtekintettük a marhákat amik tejt felhasználják az üzemben.


Negyedik nap délelőtt szintén főzés majd délután sonka üzem látogatás következett. Érdekes volt látni a füstölés nélküli sonka készítést és a több generáció óta jól működő családi vállalkozás szakértelmét is.

Ötödik nap délután szabad programunk volt így alkalom nyílt a környék megismerésére, látni valók megtekintésére is.

Hatodik napon ellátogattunk egy luxus szállodába ahol néhány magyar fiatal is dolgozik. Megnéztük az éttermet, reggelizőhelyiséget, svédasztalt és helyi ételkülönlegességeket kóstoltunk.

Rengeteg élménnyel gazdagodtunk, sok tapasztalatot szereztünk gasztronómiából és Olaszország vendégszeretetéből. Ajánlani fogom kollégáimnak is és remélem élnek is a lehetőséggel.

Szívesen részt vennék a jövőben is hasonló képzéseken!

  
Safrany Szabolcs