

Beszámoló

Csékéné Korossy Ágnes vagyok, a Szekszárdi Szakképzési Centrum Vendéglátó Szakképző Iskolájának tanáraként részt vettem Gradóban az Erasmus+ Mobilitás keretében szakmai úton. Utunk célja megismerni azt a környezetet, ahova diákjaink az Erasmus +programnak köszönhetően szakmai gyakorlatra mehetnek. A környezet megismerése több szempont megfigyelésével vált lehetővé: betekintés kis családi vállalkozások működésébe, munkastílus, elköteleződés, szakmaiság felismerése, területi adottságok kihasználása az alapanyagok beszerzésével összefüggésben, gasztronómiai kultúra megismerése.

Mobilitás típusa: Munkatársak külföldi szakmai képzése

A mobilitás dátuma: 2019 március 24-30-ig

A mobilitás országa: Olaszország

Küldő szervezet/intézmény:

Név: „A jövő vendéglátó szakembereiért” Alapítvány

Ország: Magyarország

Település: Szekszárd

Fogadó szervezet/intézmény:

Név: MARCO POLO G.E.I.E.

Ország: Olaszország

Település: Treviso

A szakmai úton kis családi vállalkozásokat látogattunk és szakmai továbbképzéseken vettünk részt. Valamennyi programot az adott szempontok szűrőjén keresztül éltük át. A program igen fesztett volt, az öt szakmai nap mindegyikén délelőtt és délután is volt programunk, kényelmesen, a buszunkkal utaztunk az előre megszervezett helyszínekre, ahol nagyon kedvesen, készségesen fogadtak bennünket.

0. nap

Jó hangulatú utazást követően elfoglaltuk csodálatos szálláshelyünket és kis sétát tettünk a gradói kisvárosban. Már itt megtapasztaltuk a környezet változatosságát: mellettünk a tenger és tőlünk néhány km-re levő havas hegycsúcsok határolta ország részben vagyunk.

1. nap

Az aquileai Cocambo multifunkcionális konyhában desszertkészítési fortélyokat ismertünk meg. Szembesültünk a minőségi alapanyagok fontosságával. Érdekes volt látni azt a folyamatot, ahogy a Peruból hajón érkező, több minőségi vizsgálaton áteső, már kifogástalan minőségű kakaóbab a vállalkozás saját, jól felszerelt műhelyében kakaóporrá alakul. A kis családi vállalkozás egy aprócska cukrászdából nőtte ki magát és a környék meghatározó minőségi csokoládégyára lett. A profil a mindenkori piaci igényekhez rugalmasan igazodik a hagyományok megőrzése mellett, egészségbarát termékeket egészségbarát módon állítanak elő.



A délután folyamán La Fattoria vállalkozást tekinthettünk meg Udine mellett, melynek érdekessége, hogy négy rokonságban álló család fogott össze és a vidék adottságait kihasználva teljes körforgásban állattartással, takarmányozással, sajt készítéssel, borászattal, növénytermesztéssel foglalkoznak. Ezt a délutánt egy igen ízletes ebéd elfogyasztásával kezdtük, különleges érzés volt, hogy minden „bekapott falat”-ot a farmon állítottak elő, az előételtől kezdve az utolsó korty rövid itelig.

2. nap

Reggel, indulás előtt megtaláltuk a város halpiacát, igen nagy választékkal, tenderi élőlények sokaságát árusítják a város területére benyúló lagúnák egyike mellett.

A napunk sajtkészítő üzem meglátogatásával folytatódott, magunk is részt vehettünk egy kis üzemi gyakorlaton. Ezen a farmon is a körforgás a jellemző, a biogazdaságban szarvasmarha tenyésztés során állítják elő azt a tejet, amiből a különleges, ízletes sajtokat készítik.



Az itt előállított alapanyagokból készült többfogásos ebéd után Aquileába vettük az irányt és folytatódott a cukrász lecke. Betértünk a neves Mosaico cukrászdába, ahol fakultatív módon megkóstolhattuk a Cocambo féle ízletes cappuccinót, ráadásul magyar cukrászlány elkészítésében. A cukrász órán ismét újabb fortélyokat és recepteket ismertünk meg.

3. nap

Ezen a szép, napsütéses reggelen San Daniele del Friuliba utaztunk, abba a városkába, ami kisebb nagyobb sonkaüzemeiről híres, sokéves hagyománya van itt a sonkakészítésnek, mivel ehhez a városka mikroklímája tökéletesen megfelelő. Egy családi vállalkozást látogattunk meg. A sertésenyésztés, a vágóhídi munka, alapanyag beszállítás tökéletes összhangban működik. Érdekes volt látnunk, hogy micsoda finomsággal végzik a száradó sonkák kezelését és meglepő módon itt nem történik füstölés. Itt is a gyár kóstolójában fogyasztottuk el az ízletes ebédünket, majd délután a Cocambo konyhában főzőleckén vehettünk részt. Nekiálltunk a csütörtöki hat fogásos ebédünk előkészületeinek. Tájékoztatót kaptunk arról, hogy az ország mely részeiben hagyományok és földrajzi adottságok okán mi a jellegzetesség, alapanyagokat, sajátos fűszereket honnan szereznek be a helyiek.



4. nap

Aquileában az előző napon megkezdett ételek elkészítését folytattuk, többféle olasz jellegzetes ételt kóstolhattunk, ami mind a Cocambo konyhán készült el. Egészen más íz világa van az itt készített lasagnenek, gnoccinak, pestonak



Délután egy igazán különleges programon vettünk részt, Manzanoba utaztunk és egy 50 éve működő balsamecet készítő műhelyt látogattunk meg. Az ecet különlegessége, hogy sok-sok éven át érlelik különböző fából készült hordókban. Kóstolásra is volt lehetőségünk, ez bizony különböző élményeket jelentett.

5. nap

Az oklevelek kiosztása után elsétáltunk a Grand Hotel Astoriába, ahol a szálloda igazgatója bemutatta nekünk az intézményt. Gyönyörű, 19. századi épület, mindenféle igényt kielégítő szolgáltatás, teltházás működés jellemzi. Diákjainknak lehetőségük van arra, hogy itt, ebben a környezetben végezzék szakmai gyakorlatukat.

A szervezés, helyszínek, kínált programok mindegyike nagyon érdekes és tanulságos volt, szemléletformáló hatást gyakorolt rám.

KÖSZÖNÖM A LEHETŐSÉGET!