

Beszámoló

Fábián Gyula vagyok, szakmai úton vettem részt Gradoban Erasmus Mobilitás keretében.

Szakoktatóként a pincér szakmát képviseltem. Utazásom célja a kapcsolat építés, ismerkedés a gazdasági, földrajzi és kulturális környezettel, ahová iskolánk tanulóit küldjük szakmai gyakorlatra.

Mobilitás típusa: Munkatársak külföldi szakmai képzése

Mobilitás dátuma:2019.03.24-03.30.

Mobilitás országa: Olaszország

Küldő szervezet/intézmény: A jövő vendéglátóipari szakembereiért Alapítvány

Ország: Magyarország

Település: Szekszárd

Fogadó szervezet/intézmény: Marco Polo Geie

Ország:Olaszország

Hétfő:

Csokoládé lecke a Cocambo multifunkcionális konyhában a Cocambo-ban lehetőség volt a csokoládé és kávé gyárat meglátogatni. Ez egy vezetett túra, amely alatt láthattuk, hogyan kell feldolgozni és átalakítani a legjobb kávé és a cocambo által kiválasztott, fantasztikus kakaót.

Délután sajtkészítő üzembe látogattunk ahol megtekintettünk egy tehenészetet és a hozzá tartozó sajt feldolgozó üzemet is. Készítettünk és kóstoltunk különböző sajtokat.

Lehetőség volt vásárlásra is, amelyet ki is használtunk.

Kedd:

Busszal indultunk a Zoff Formaggi Tenyésztő farmra ahol a nyers tej kezeléséről és az azzal való sajt készítéséről tanultunk. Laboratóriumi gyakorlat volt a primosale sajt készítéséről.

Bemutatót kaptunk a sajtok természetes ökológiai tejindítóról, a természeti szabadság lehetőségeiről és agró túrizmusról. Végül a sajt kóstolásról és a rendezvényekről felnőtteknek és gyerekeknek egyaránt, amelyek a gazdaságban kerülnek megszervezésre.

Szerda:

Busszal utaztunk a San Daniele del Friuli-be.

Bagatto sonkagyárat látogattuk meg. A kézművesség, a szeretet és a terület iránti tisztelet mindig is az értékesítési vezetői voltak, amelyek nagy hagyományt teremtenek a sonka feldolgozására ugyanazokkal a kézi készségekkel és a múlt figyelmével. Bagatto az egyik legkisebb sonkagyár San Daniele-ben, mert egyenként elkészítik a sonkájukat, ugyanolyan ügyességgel és szenvedéllyel, amelyet inspiráltak az alapítóját.

Itt is volt lehetőség vásárlásra a cég üzletében.

Ebédeltünk a Bagatto sonkagyár kóstolószobájában.

Csütörtök:

Főzőlecke a Cocambo multifunkcionális konyhában, Elisabetta Chef-vel.

A Cocamboban főzött ételek ebéd kóstolása a híres Le Due Torri borászat párosított borának kóstolásával.

A Corno di Rosazzo farmja csodálatos zöld környezetben helyezkedik el.

Előadást hallgattunk a környezet megővéséről, a bortermelésre vonatkozó szabályok tiszteletben tartásáról.

Délután buszos utazás Manzano-ba ahol a több mint 50 éves kézműves balzamecetek gyárába.

Három évtizede érlelt, fahordós ecetek és fűszerek kóstolása történt. Több mint 2300 hordóval rendelkezik.

Vásároltunk néhány üveg balzamecetet.

Vacsora az Eden hotelben.

Péntek:

Reggeli után Beszámolókat készítettünk a hét során történt és tanult dolgokról.

Oklevelet kaptunk a programról.

Később gyalog indultunk a Grand Hotel Astoriába. A hotel tanulókat fogad, és találkoztunk néhány magyar fiatallal akik ott dolgoznak.

Ebéd a Giropizza Pizzériában. Az étterem is fogad tanulókat.

Délután szabadidős program volt amelynek keretében elmentünk város látogatásra.

Vacsora a Hotel Edenben

Szombat:

Reggeli után indultunk haza.