

Beszámoló

Radnótiné Sinkó Rita vagyok, szakmai oktatóként részt vettem az Erasmus + Mobilitás keretében szervezett szakmai úton Gradoban.

Mobilitás típusa: Szakoktatók képzésének programja

A mobilitás tervezett dátuma: 24/03/2019-30/03/2019

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

5+2 napos képzésen vettünk részt, melyből 2 nap az oda-vissza utazással telt. Az 5 napban tanulmányi továbbképzésen vettünk részt a Cocambo műhelyében, 2 nap cukrász és 2 nap szakácsképzés. Ezen kívül megismerkedtünk az " életstílus, terület, alapanyagok, életkultúra, kis családi vállalkozások, szakmaiság" alapján a környék kultúrájával, szokásaikkal, az adott területtel, a helyi olasz konyhával.

Mindezt vállalkozások látogatása formájában.

Ellátogattunk egy frattoriába, egy biofarmra, ahol sajtkészítéssel foglalkoznak, itt mi magunk is kipróbálhattuk a sajtkészítés alapjait, egy sonkagyárba, egy balzsamecet készítő üzembe, éttermekbe.

Az első napon megtekintettük a Cocambo csokoládé készítő műhelyét, hogy lesz a kakaóbabból finom bonbon.

Majd a gyár bemutató konyhájában cukrász leckét vettünk, a bonbonkészítés rejtelseibe nyertünk betekintést, illetve tradicionális cukrászkészítmények készítését tekintettük meg.

Az ebédet egy frattoriában költöttük el, amely egy 0 Km-es étterem, ez azt jelenti, hogy minden felhasználásra kerülő anyagot saját maguk termelnek meg. A helyi ételek és borok fogyasztása után körbejártuk a gazdaságot és bemutatták annak működését.

Második napon a sajtkészítő üzembe és biofarmra tettünk látogatást. Elmagyarázták, hogy készítik a sajtot, ki is próbálhattuk, megismerkedtünk különböző sajtokkal, mi mindennel lehet ízesíteni őket és mennyire fontos, hogy a tehenek mit esznek és hogy vannak tartva.

Itt ebédeltünk, különböző sajtból készült helyi ételeket kóstoltunk és egy helyi ismert kézműves bor készítő műhely borait kóstoltuk.

Ebéd után a Cocambo konyhájában folytattuk az előző nap elkezdett cukrász leckénket, ami számomra legjobban tetszett, hogy glutén- és tejmentes cukrászreceptek készítéséhez is kaptunk ötleteket, segítséget.

A 3. napot a sonkagyárban kezdtük, nagyon érdekes volt és az ebédünk gyakorlatilag sonkakóstoló volt. Délután ismét a Cocambóba mentünk, most már főzőleckére. A tradicionális olasz konyha helyi jellegzetességeinek készítésével foglalkoztunk.

A következő napot ugyanitt kezdtük, befejeztük az ételek készítését és az elkészített ételekből ebédeltünk.

Délután egy balzsamecet készítő gazdaságba látogattunk el, végigvezettek az egész üzemen, majd megkóstoltuk a különböző balzsameceteket. Egészen különleges élmény volt.

Az 5. napon volt egy végső megbeszélés, a látottak értékelése, majd ellátogattunk egy szállodába, Gradoban, ahol jelenleg is dolgoznak diákok Magyarországról, az Erasmus+mobilitás program keretein belül. Beszámoltak az eddigi tapasztalataikról, hogy tovább tudjuk adni segítségként a saját diákjainknak. Majd egy olyan pizzériában ebédeltünk, ahol szekszárdi diák készítette a pizzákat. Vele is sikerült elbeszélgetnünk. A délután végén szabadprogramot kaptunk, melyet városnézéssel töltöttünk.

Számomra nagyon sok pozitív élményt nyújtott ez a hét és jó szívvel fogom ajánlani minden tanulónknak.

