

Beszámoló

Herczigné Márvány Beáta vagyok, szakmai úton vettem részt Gradoban, az Erasmus+Mobilitás keretében. Cukrász szakoktatóként vettem részt a pályázatban, és ismerkedtem meg annak a környéknek a gazdasági, földrajzi és kulturális adottságaival, ahová majd iskolánk tanulói is eljutnak egy hosszabb ideig tartó szakmai gyakorlatra.

Mobilitás típusa: Munkatársak külföldi szakmai képzése

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

A tanulmányi továbbképzésen vállalkozások látogatásán és szakmai továbbképzésen vettünk részt. Megismerkedtünk a hagyományos olasz konyhával, valamint a Grado környéki hagyományokkal, eljárásokkal. 5 napon keresztül egész napot felölelő programokat biztosítottak számunkra (2 nap utazással telt).

Első nap: Csokoládé leckét kaptunk az aquileia-i Cocambo multifunkcionális konyhájában. Itt láthattuk, hogyan kell feldolgozni és átalakítani a legjobb kávé és, a Cocambo által kiválogatott, fantasztikus kakaót. A tapasztalat bővült a főzőiskolában, ahol a főépület első emeletén található vendéglő konyhai műhelyben cukrász termékeket (bonbont) készítettünk. Az ebéd a La fattoria di pavia di udine cégnél volt, ahol délután látogatást is tettünk. A Listuzzi család számára a minőség a földdel kezdődik: maguk termelik meg az ételek alapanyagát.

Második nap: Reggeli után egy biogazdaságba -amely tehenészet és egyben sajtgyártó cég is- látogattunk el. A Zoff formaggi Tenyősztó Farmon láthattuk a nyers tej kezelését, illetve abból a sajt készítését.

Laboratóriumi gyakorlat során magunk is készítettünk “primosale” sajtot. Az ebéd sajtokból összeállított kóstoló volt a B&B a Borg da ocjs -ban, amely szintén a ZOFF család birtokában van, közben a finom Cadibon bio borral kínáltak minket. Délután folytatódott a cukrász lecke a Cocamboban: tradicionális krémekkel, süteményekkel ismerkedtünk .

Harmadik nap: délelőtt egy családi vállalkozásként működtetett Bagatto artizán sonkagyár látogatására mentünk, amelyet a San Daniele del Friuli nyers sonkájának butikájának nevezik. Ebéd a Bagatto sonkagyár kóstolószobájában volt az ott készített finom sonkákból.

Délután elkezdődött a főzőlecke az aquileia-i Cocambo multifunkcionális konyhájában, Elisabetta Chef-vel. Előkészítettünk néhány ételt a következő napra, valamint tradicionális alapanyagokkal, technológiákkal és ételekkel találkoztunk interaktív foglalkozás keretében.

Negyedik nap: Befejeztük az előző nap előkészített ételeket, és az ebédünk ezek kóstolása volt Le due torri borászat borainak kóstolásával. Délután látogatást tettünk az Acetaia modolini cégnél. Ők több mint 50 éve kézműves módon állítják elő az exkluzív és nemes balzsamszerű fűszerkeveréket. Némelyiket több mint három évtizede érlelik értékes fahordókban. A történeti magyarázatok és a gyártási technikák mélyreható bemutatása után kóstolót tartottak.

Ötödik nap: Délelőtt egy hosszabb értékelést tartottunk. Egyébként minden este tartottunk az aznapi eseményekkel kapcsolatban egy 1 órás megbeszélést az előre megadott 6 pont szerint (életstílus, terület, ételkultúra, alapanyagok, kis családi vállalkozások, szakmaiság). Ekkor kaptuk meg a diplomáinkat, valamint készítettünk néhány közös fotót is. Ezek után elsétáltunk a Grand hotel Astoriába . A Settimo Cielo éttermében falatkákkal és pezsgővel fogadtak minket, majd ebédelni az Al Doge étterembe mentünk. Ez Grado központjában található, ahol megkóstoltuk a hely specialitását a pizzát a jól ismert olasz rendszerrel: giropizza (pizzaforgatás). Az étterem az egyik olyan cég, amely a gyakornokokat fogadja. A délutáni szabadidőnk során felfedezhettük Grado gyönyörű óvárosát, a csodás tengerpartot, valamint a kikötőjét is.

Az itt eltöltött néhány nap alatt negatív tapasztalatom nem volt. A szerzés, a kiszolgálás, a kínált programok mind hozzájárultak ahhoz, hogy egy kellemes élményben legyek részem.

Az itt szerzett tapasztalatok birtokában nyugodt szívvel fogom javasolni diákjainknak, hogy bátran vegyenek részt az itteni szakmai gyakorlaton.

Herczigné Márvány Beáta
Herczigné Márvány Beáta