

Beszámoló

Nagy Imre vagyok, szakmai úton vettem részt Gradoban, Erasmus+ Mobilitás keretében. Nemcsak résztvevőként, hanem mint a küldő szervezet képviselője, alapítványi kuratóriumi elnök és iskolaigazgató utaztam kapcsolatot építeni, ismerkedni azzal a gazdasági, földrajzi és kulturális környezettel, ahová iskolánk tanulóit küldjük szakmai gyakorlatra.

Mobilitás típusa: Munkatársak külföldi szakmai képzése

A mobilitás tervezett dátuma: 28/10/2018 - 03/11/2018

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: szálloda, sajtógyár - biofarm, borászat, grappa gyártó, cukrászat, sonkagyár, étterem. Cukrász és szakács interaktív előadásokon vettünk részt.

Megismerkedtünk az "életstílus, terület, ételkultúra, alapanyagok, kis családi vállalkozások, szakmaiság" 6 pont mentén az adott területtel, gazdaságával, kultúrájával, szokásaikkal, helyi specialitásokkal. Az autentikus olasz konyhával, azon belül is a Grado környéki gasztronómiával, elkészítési eljárásokkal ismerkedtünk gyakorlat formájában is.

5+2 napos szervezésben 5 napra biztosítottak számunkra délelőtti és délutáni programokat, 2 nap az utazásra kellett.

Első nap a Cocambo vállalkozásban cukrász leckét kaptunk. A házigazda (tulajdonos) tartotta. Ezen a napon ismerkedtünk, a helyi tradicionális cukrász készítményeket néztük és bonbont készítettünk. A második napot is előkészítettük egyben. Az ebéd egy „null kilométeres” étteremben zajlott, ahol helyi ételeket és borokat fogyaszthattunk helyi alapanyagokból.

Délután a Nonino grappa üzembe látogattunk el, ahol kóstolással egybekötött bemutatót néztünk és hallgattunk.

Második nap délelőtt egy családi vállalkozásban működtetett sonkagyárba látogattunk, az ebédünk tulajdonképpen sonka kóstolás volt.

Délután folytatódott a cukrász lecke tradicionális krémekkel, süteményekkel ismerkedtünk és különböző eljárásokkal, technológiákkal.

Harmadik nap délelőttjén egy biogazdaságba, tehenészet és sajtgyárba látogattunk el. Magunk is sajtot készítettünk, ismerkedtünk a gyártási folyamattal, technológiákkal és bemutatót hallgattunk a tehenészetről. Az ebéd sajtokból összeállított kóstoló volt.

Délután a Cocambo konyhájában főző leckét kaptunk. Előkészítettünk jó pár ételt a következő napra. Tradicionális alapanyagokkal, technológiákkal és ételekkel találkoztunk interaktív előadás keretében.

Negyedik nap délelőtt befejeztük az ételeket a konyhán, és az ebédünk ezek kóstolása volt.

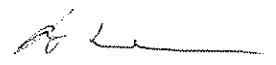
Délután szabadprogram keretében cukrászdát látogattunk és vendéglátóhelyeket, valamint várost néztünk: Aquilea és Grado.

Ötödik nap tartottuk a hosszabb lélegzetű értékelést. Ugyanis minden este, vacsora előtt egy órában kiértékeljük az adott napot a fent említett 6 pont szerint. Nagyon tanulságos és hasznos volt ez a megbeszélés. Megtartottuk a diplomák átadását, közös fotó készült.

Majd várt ránk egy négy csillagos szálloda látogatása ebédrel. Ott a város fürdőkultúrájáról is sokat hallottunk, mivel a szálloda ennek úttörő részese volt anno és a mai napig is az maradt. Megismerkedtünk a szállodával, az alkalmazottakkal. meghívást kaptunk a Flamé versenyre.

Délután bioszőlészet-borászatba látogattunk, szőlő-, pince- és feldolgozó látogatáson, borkóstoláson vettünk részt. Megismerkedtünk a moder technológiával előállított hagyományos, helyben jellemző borokkal, fajtákkal.

Egyetlen negatívum volt a rossz időjárás. A szervezés, az elhelyezés, a kínált programok, a kapott ismeret és átadott tudás mind nagyon jó volt. A szervezés precizitása nagyon tetszett. A földrajzi hely és kultúrája, gasztronómiája nagy élmény volt számomra.



Nagy Imre