

Beszámoló

Petrikné Kónya Magdolna vagyok, szakmai túrán vettem részt 2018.10.28-2018.11.03-ig Gradoban, Erasmus+mobilitas keretében. Megismerkedhettem azzal a gazdasági, földrajzi és kulturális környezettel ahova a hozzánk járó tanulóknak is van lehetősége eljutni.

Mobilitás típusa: Munkatársak külföldi szakmai képzése

Mobilitás kezdete: 2018.10.28

Mobilitás vége: 2018.11.03

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

A továbbképzésen különböző családi vállalkozásokhoz volt szerencsénk ellátogatni. Szakmai továbbképzésen vettünk részt, ahol megismerkedtünk az ételkészítés és a cukrászat különböző fortélyáival. Interaktív cukrász és szakács előadáson vettünk részt, ahol sok érdekességet tanulhattunk.

6 pont alapján ismertették velünk az adott terület gazdasági és kulturális szokásait:

-Életstílus

-Terület

-Életkultúra

-Alapanyag

-Kis családi vállalkozások

-Szakmaiság

5 napra biztosították a rendkívül színes programokat. Délelőttönként és délutánonként is más-más helyekre látogattunk el.

Első nap reggel a Cocambo multifunkcionális konyhába kezdődött a program, ahol csokoládé készítését sajtoltuk el. A leckét a tulajdonostól kaptuk. Bonbont készítettünk és helyi tradicionális cukrászkészítményeket néztünk.

Ebédet San Giovanni al Natisone-ban, az Osteria Gadibon étteremben kaptuk.

Délután egy grappa üzembe látogattunk el, ahol a desztilláció művészetét ismertették velünk. A Nonino család birtokánk lehetőségünk volt a grappák kóstolására is.

Második nap San Daniele del Friuli-be utaztunk ahol a BAGATTO sonkagyárba látogattunk el. Ismertették velünk a sonka érlelésének a folyamatát. Utánna a sonka kóstolására is lehetőségünk volt, a BAGATTO sonkagyár kóstoló szobájába.

Délután a Cocambo multifunkcionális konyhába folytatódott a program cukrász leckével. Tradicionális krémekkel, süteményekkel ismerkedtünk meg. Különböző eljárásokat, technológiákat láthattunk.

Harmadik nap ellátogattunk egy biogazdálkodásba ahol sajtot készítettünk és kóstoltunk. Utánna a tehenészetet is volt szerencsénk megnézni.

Délután a Cocambo konyhájára mentünk és főzőleckét kaptunk.

Negyedik nap ismét a Cocambo konyhájára mentünk és az előző nap elkezdett ételeket fejeztük be. Ebédünk ezeknek az ételeknek a kóstolása volt.

Délután szabadprogram keretében Grado városát néztük meg

Utolsó nap egy négy csillagos szállodába a Grand Hotel Astóriába látogattunk el. Körbevezettek minket a szállodába és egy finom ebéddel vendégelték meg bennünket.

Végül az utolsó közös program a Cadibon borászat látogatása volt. Itt különböző borokat kóstoltunk. Sajnos a kedvezőtlen időjárás miatt a szőlőket csak a buszból tudtuk megnézni.

A program zárásaként egy hosszabb értékelés után átvehettük a diplománkat és közös fotózásra is volt lehetőségünk. Csodás egy hetet tölthettünk el Olszországba ahonnan rengeteg élménnyel és tapasztalattal tértünk haza!

Köszönetemet szeretném kifejezni a szervezőknek a színvonalas programokért, és hogy lehetőséget biztosítottak számomra!

A beszámolót készítette: Petrikné Kónya Magdolna.

