

Beszámoló

A nevem Szalóki Krisztina, 2018. október 28. és november 3. között részt vettem az Erasmus+ Mobilitás keretében megszervezett szakmai úton, mint mesterszakács és az Atomix Kft. atomerőműbeli konyhafőnöke. A szakmai úton célom volt Grado és környékének földrajzi, gazdasági és kulturális megismerése, valamint hosszú távú együttműködés, kapcsolatépítés a megismert vállalkozásokkal.

Mobilitás típusa: Munkatársak külföldi szakmai képzése

A mobilitás dátuma: 2018. 10. 28.-2018. 11. 03.

A mobilitás országa: Olaszország

Küldő szervezet neve: „A jövő vendéglátóipari szakembereiért” Alapítvány

Ország: Magyarország

Település: Szekszárd

Fogadó szervezet neve: MARCO POLO G. E. I. E.

Ország: Olaszország

Település: Treviso

A szakmai út során vállalkozások látogatásán valamint sokrétű szakmai továbbképzéseken vettünk részt. Megismertük egy szálloda, sajtógyár-biofarm, grappa gyártó, borászat, cukrászat, sonkagyár, étterem működését, továbbá cukrász és szakács interaktív előadásokat hallgattunk meg. Ezek mellett megismerkedtünk az „életstílus, terület, életkultúra, alapanyagok, kis családi vállalkozások, szakmaiság” pontok mentén az adott területtel, annak gazdasági, kulturális szokásaival, valamint a helyi specialitásokkal. Betekintést kaptunk az autentikus olasz konyha, azon belül a Grado környéki gasztronómiájával, az általuk alkalmazott elkészítése eljárásokkal, melyeket a gyakorlatban

is láttunk, további kipróbálni is volt lehetőségünk. Mindezt 5+2 napos szervezésben valósítottuk meg, vagyis 5 napon keresztül délelőtti és délutáni programokon vettünk részt, 2 nap pedig az utazással telt el.

A szakmai út első állomása a Cocambo vállalkozás volt, ahol a tulajdonos-házigazda bevezetett minket a cukrászatuk mindennapjaiba. A látogatás során megismertük a tradicionális olasz cukrász készítményeket, valamint saját magunk bonbont készítettünk. Ebédünk során egy helyi alapanyagokat felhasználó étteremben kóstolhattuk meg a helyi ételeket és borokat. Délután a Nonino grappa üzemébe látogattunk el, ahol egy kóstolással egybekötött előadást hallgathattunk meg.

Következő napon egy családi vállalkozás keretei között működő sonkagyárat látogattunk meg, amely egyben az ebédet is jelentette. Délután ismét a cukrászatba kaptunk betekintést, krémek, sütemények készítésének technológiájával ismerkedtünk meg.

A harmadik nap délelőttjén egy biogazdaságot ismertünk meg, melyben tehenészet és sajtgyár működött. Megismertük a gyártási folyamatot, a felhasznált alapanyagokat és az eljárási technológiákat, majd a gyakorlatban is kipróbálhattuk az új ismereteinket: sajtot készítettünk. Az ebéd egy sajtokból összeállított kóstoló volt ezen a napon. Délután a Cocambo vállalkozás konyhájában kaptunk főzőleckét, mely során mi is aktívan részt vettünk a következő napra való ételek előkészítési folyamatában.

A negyedik nap során ezeknek az ételeknek a befejezését végeztük el. Délután szabad program keretében ismerkedtünk a helyi nevezetességekkel.

Utolsó napunkon egy négy csillagos szállodába látogattunk el, ahol ebéddel vártak minket. A délután folyamán egy bioszőlélesztet-borászatot ismerhettünk meg. Részletes ismereteket szereztünk a modern technológiával előállított hagyományos borokkal kapcsolatban.

Esténként az adott napon megismert vállalkozásokat értékeltük a fent említett 6 pont szerint. A megbeszélés alkalmával mindenki megoszthatta véleményét, és az esetlegesen felmerülő kérdéseket is átbeszéltük.

A szervezés, a megismert vállalkozások, a hagyományos és modern olasz ételek és technológiák megismerése olyan ismereteket adott a szakmai út során, melyeket a mindennapi munkám során is fel tudok használni. Ehhez azonban kellett a megfelelő szervezés, a fogadó vállalkozások nyitottsága, és a szakmai út résztvevőinek érdeklődése és fegyelme is.

Stalóki
Kriszta