

Résztevői beszámoló



1. *Intézményi adatok*

Küldő intézmény neve: MMSZ Károly Róbert Kereskedelmi,
Vendéglátóipari, Közgazdasági és Idegenforgalmi
Szakközépiskola és Szakiskola
3200 Gyöngyös, Katona József utca 4.

Kontaktszemély: Fedák Anita

Fogadó intézmény neve: Berufsbildende Schulen Rohrbach (Bundeshandelsakademie und
Handelsschule, Höhere Bundeslehranstalt und Fachschule für wirtschaftliche Berufe)
4150 Rohrbach im Mühlkreis, Akademiestraße 12.

Kontaktszemély: Ilse Hammer



2. *Felkészítés a külföldi gyakorlatra*

A kiutazást megelőzően részt vettünk egy úgynevezett táborban, ahol a diákok megismerkedhettek kiutazni vágyó társaikkal, valamint a kiutazás időtartama alatti kísérő tanáraikkal. A tábor 2 napig tartott, és szerencsénk volt részt venni különféle felkészítésekben, többek közt nyelvi, kulturális, szakmai, pszichológiai tréninget tartottak nekünk.

a.) Nyelvi és kulturális felkészítés

A kurzust Herczeg Zsoltné Orsolya tanárnő tartotta nekünk, mind a pincér, mind pedig a szakács tanulóknak egyaránt. A táborban elsajátított német nyelvtanuláson kívüli nyelvi felkészítő órák iskolaidőn túl, délutánonként zajlottak a Sóház téren. Napi 2-3 órát gyakoroltunk, ahol megismerkedtünk különféle szakmai kifejezésekkel, valamint a való életben előforduló hivatásbeli szituációkkal.

Rengeteg információt kaptunk magáról Ausztriáról is, ezen belül is Felső-Ausztriát kell, hogy

megemlítsem, hisz Rohrbach a felső-ausztriai Mühlviertelben található. Megismerkedtünk Ausztria földrajzával, éghajlatával, növény-és állatvilágával, tartományaival, tájaival, történelmével, kultúrájával. Ezen kívül betekintést nyertünk a gasztronómiai hagyományok, valamint ételkülönlegességek színes skálájába is.

b.) Pszichológiai felkészítés

A tábor e részének lényege az volt, hogy megtanuljuk megoldani azokat a konfliktus-helyzeteket, amelyek esetlegesen előfordulhatnak. Ennek elősegítői Nádudvari Klára és férje, Nádudvari István voltak. A többnyire játékos, de mégis komoly foglalkozások alatt minden kiutazó megismerkedhetett a többiek rossz, illetve jó szokásaival egyaránt, valamint azokkal a dolgokkal, amelyekkel az adódó nézeteltéréseket létrehozhatják, sőt, ezeket a helyzeteket megoldhatják.

c.) Szakmai felkészítés

A felszolgálás általános tudnivalóit Tamasi Marina Blanka tanárnő adta át nekünk. A tanórán kívüli foglalkozásokon szituációkat gyakoroltunk (vendégfogadás, étel- és italkínálat, szervírozás, lerámolás stb.), terítettünk, továbbá kávé-különlegességeket csináltunk. Átismételtünk minden olyan felszolgálói ismeretet, amire a kint tartózkodásunk alatt szükség lehet.

A felkészítő tábort hasznosnak ítélem, mert véleményem szerint nagyon sok hasznát vettük az ott tanultaknak. Már ott nagyon sok élménnyel gazdagodtunk, s még nagyobb izgalommal vártuk a kiutazás napját, mint előtte.

Úgy vélem, jobb lett volna, ha nem mind a négy ország kiutazó diákjai vettek volna részt a táborban, hanem csak azok a tanulók, akik egy országba utaznak. Szerintem annak a pár embernek kell összeszoknia, hisz ők vannak egymásra utalva egy teljes hónapig.

3. *Külföldi gyakorlat tartalma*

Kiutazás kezdete és vége: 2014.10.13.-2014.11.09.

Tanulmányi/munkaterület: felszolgálás

Fogadó fél szakmai profilja: vendéglátóipari szakközépiskola

A gyakorlat alatt végzett tevékenységek, feladatok, munkakör, munkabeosztás, munkatársak :

2014.10.13-án 7.30-kor keltünk útra nagy búcsúzkodásokat követően. Egy bérelt busszal utaztunk fel Budapestre, ahonnan vonattal mentünk tovább Linzbe. Itt ismét át kellett szállnunk egy távolsági buszra, amivel Rohrbachba utaztunk. Ezután két autóval vittek el minket a szállásig, ahol találkoztunk egy –már első benyomásra is szimpatikus- hölgygel, Christine Pichlerrel. A szállás remek volt, kettesével szállásoltak el minket egy-egy szobában. Megmutatták a házat, valamint elmondták, hogy mire számíthatunk az elkövetkezendő napokban.

Az első iskolai napon körbevezettek minket az épületben annak érdekében, hogy segítsék a tájékozódást. Beültünk egy szakmai órára, ahol megnézhattuk, hogyan zajlik náluk az élőmunka. Az elkövetkezendő munkanapokon 7.45-re kellett mennünk, hogy mindenekelőtt információt kapjunk arról, hogy melyik tanterembe kell mennünk és kihez, ugyanis németórát látogattunk. Itt többnyire csendben ültünk és figyeltünk az elhangzottakra, néha-néha mi is részesei voltunk az órai aktivitásnak. Kicsöngetés után átöltöztünk és az étterem felé vettük az irányt. Minden nap más csoporttal és tanárral voltunk. Ennek előnye az volt, hogy mindenkitől más-más tapasztalatot gyűjtöttünk, hátránya viszont az volt, hogy nem tudtuk megismerni külföldi diáktársainkat. Minden nap előre lehetett tudni az étterembe érkezők számát, így ennek megfelelően zajlottak az előkészületek: szalvéta-hajtogatás, evőeszköz-, pohár-, tányérszámlálás- és polírozás, terítés. Az

éttermi előkészületeknek 10.30-ig kész kellett lenniük, ezt követően fél óras szünetet kaptunk. 11 órától leellenőriztük az éttermet, valamint mindenki megkapta a saját asztalát/asztalait, amiről aznap gondoskodnia kellett. Előkészítettük az étterem bejárata mellett található salátáspultot, amiben minden nap legalább háromféle saláta volt fellelhető, különféle dresszingsekkel. Ezen felül a saláta mellett elhelyeztünk különböző magvakat (hántolt napraforgó- és tökmag, darabolt dió) és a hozzájuk tartozó olajokat is. 11.20-tól jöhettek a vendégek (iskola diákjai és tanárai) étkezni. Mindenki rendelkezett egy kis kártyával, amire rá volt írva egy betű, ami a menüre utalt. Négyféle menüjük volt: A (leves, főétel); B (főétel, desszert); C (leves, vegetáriánus főétel); D (vegetáriánus főétel, desszert). Ez alapján tudtuk, hogy ki melyik ételt fogja elfogyasztani. Általában vizet ittak az ételek mellé, ezt is nekünk kellett kitölteni. Ha a vendégek elfogyasztották ebédjüket, újra kellett teríteni az asztalt, ami a következőket tartalmazta: csúszásgátló, abrosz, napron, szalvéta, megfelelő evőeszközök /többnyire nagyváltás/, pohár, asztali dísz, menükártya. Ha lezajlott az ebédeltetés, a felszolgáló tanulók is étkezhetek. Ezt követően lerámoltunk minden asztalt, az abroszokat elvittük a mosodába, a székeket felpakoltuk az asztalokra, elmosogattunk, és elhagytuk az éttermet. A diákok, akikkel minden nap dolgoztunk, nagyon kedvesek és segítőkészek voltak, szintúgy a tanárok. Bármilyen kérdésünk volt, vagy nem értettünk valamit, elmagyarázták, és próbáltak lassan és érthetően beszélni hozzánk.



A hazaitól eltérő tapasztalatok:

A diákok minden nap kapnak egy papírt, ami az aznapi munka-beosztásukat tartalmazza. Mindenki tudta, hogy mit kell csinálnia, alig kérték a felügyelő tanár segítségét.

Az étteremnek több része volt: az első maga az étterem, ahol az étkeztetés folyt, a második a tanéterem, ahol élőmunka-gyakorlás volt (itt étkeztek továbbá a szakácsok, valamint azok a vendégek, akik már nem fértek el a 60 fő befogadására képes étteremben), aztán volt még egy étterem-rész, ahol díszterítést gyakoroltak a diákok.

A diákok nagy része lány, nagyon kevés a fiú, főleg felszolgáló.

A mosogatáshoz mosogatógépet használnak, és mindent eltörölgetnek.

Gyakran használnak kesztyűt, mind a polírozásnál, mind a terítésnél egyaránt.

Legalább 15-féle tányérjuk volt.

Nem isznak kólát, vagy cukrozott üdítőket, törekednek az egészséges táplálkozásra, ezt bizonyítja az is, hogy bio italokat fogyasztanak, valamint rengeteg salátát.

Nagyon rövid az étkezéssel eltöltött idejük, össz-vissz fél óra alatt lezajlott az ebédeltetés.

Péntekenként nem volt gyakorlat, hanem elméleti órájuk volt a diákoknak.

Tapasztalatok a pályázat témájához kapcsolódóan:

Húsételeik több változata a magyar konyhán ismert, például a tányérhús, a főtt táblafartó - Tafelspitz - a különféle hozzáillő mártásokkal, a tejfölös zöldséges és más készítésű párolt húsok.

Magyaros húsételeink, gulyások, pörköltök vagy más paprikásan készült ételek Ausztriában nagyon népszerűek. Ezeknél az ételeknél legfeljebb annyi az eltérés, hogy az osztrák konyha bővebb, lisztes sűrített, lével készíti ezeket.

A húsok közül a vezető szerep kétségtelenül a marhahúsé, aminek az a magyarázata, hogy az alpesi legelőkön nagyszámban nevelt marhák húsa rendkívül ízletes.

A főtt húsokhoz ecetes tormát vagy egyszerű meleg mártásokat adnak.



Jó ötletek, hazai hasznosíthatóság:

Korszerű konyhai gépekkel, berendezésekkel találkoztunk.

Szinte minden tanteremben található számítógép, a tanárok itt vezetik a hiányzásokat, úgynevezett elektronikus naplót használnak.

Az iskolában a diákok zoknijában vagy otthoni papucsban járkáltak, annyira odafigyeltek az épületen belüli tisztaságra.

Az iskolában és iskolán kívül is szelektív hulladékgyűjtés folyik.

Iskolai keretek közt történő „menza” .

A diákok az étterem melletti textilraktárban vasaltak.

Elvárások/megvalósulás:

Én elsősorban a nyelvi tudásomat szerettem volna fejleszteni, és ez meg is valósult, sőt, nem csak a szakmai nyelvtudásom, hanem a hétköznapi nyelvben használt szóincsem is gyarapodott.

Ehhez kapcsolódóan betekintést szerettem volna nyerni az osztrák gasztronómiába, és mivel étteremben dolgoztunk, és gyakran jártunk iskolán kívül is étkezni, ez is megvalósult. Sokat jártunk kirándulni, és mivel ez is tervben volt, elégedett vagyok az aktív pihenéssel eltöltött idővel is.

Szakmai sikerek/kudarok:

A nyelvi különbségek okozta nehézségek ellenére nagyon jól tudtam fejleszteni a szakmabeli tudásom.

Sokat kommunikáltunk a diákokkal és tanárokkal egyaránt, bár volt, mikor csak próbálkoztunk. Sajnos ők nem azt a nyelvet beszélik, amit mi az iskolában tanulunk, így sokszor akadtak problémák. Négy osztály volt fellelhető az étteremben, ahol dolgoztunk, és még a negyedik évfolyamon is voltak olyan diákok, akiknek újat tudtunk mutatni, ezáltal ők is tanultak tőlünk, és mi is tanultunk tőlük.

4. *Menedzsment*

Az iskola részéről Herczeg Zsoltné Orsolya és Tamasi Marina Blanka tanárnők kísérték figyelemmel a négyhetes gyakorlatunkat, osztrák oldalról pedig a partneriskolánk igazgatóhelyettese, Ilse Hammer volt értünk felelős. Az első iskolában töltött napunkon találkozhattunk az igazgató úrral, Roland Berlingerrel is, aki nagyon vidám és mosolygós volt. Többször szerveztek nekünk közös programokat is, amikor családi környezetben ebédelhettünk, vagy épp vacsorázhattunk velük. Ilyenkor sokat nevtünk, és érdeklődtek rólunk. Természetesen voltak olyan programok is, amiket tőlük függetlenül szerveztünk, ilyenkor általában csak mi öten vettük rá magunkat egy kis kiruccanásra. Ezeket a kirándulásokat általában hétvége teltük meg, hisz ekkor volt szabadidőnk, amit azzal tölthettünk el, amivel szeretnénk volna. Sétáltunk Rohrbachban, felfedeztük minden kis utcáját, üzletét, bejártuk a parkokat, a centrumot, egyszóval mindent. Mivel a szállásunkra gyalog jutottunk el, így lehetőségünk nyílt minden nap az osztrák levegőn sétálni egy kicsit, ilyenkor általában megbeszéltük a nap történéseit, kacagtunk, terveztük a másnapot.

Elutaztunk Linzbe, ahol megnéztük a város nevezetességeit, valamint bejártunk pár bevásárló központot is, hogy az itthoniaknak egy kis ajándékot hozzunk.

Részt vettünk kettő sörkóstoláson is. Az első egy hegyvidéki kis faluban volt, egy magán-sörfőzdében, ahol mi magunk is bele-belenyúltunk egy-egy részfolyamatba, és megkóstolhattuk a végeredményt. A második a Schlägl sörgyárban volt, ahol megmutatták a sörgyártás csínját-bínját, és meg is kóstolhattuk az igazi, eredeti, hamisíthatatlan osztrák Schlägl sört.

Voltunk vadasparkban is, ahová a szállásadónkkal együtt mentünk el. Rengeteg állatot láthattunk, és élveztük is az egész napot, hisz október volt ugyan, de verőfényes napsütés volt, jobb időről nem is álmodhattunk volna.

Jakob atya vezetésével meglátogattuk a Rohrbach közelében fekvő kolostort is, ahol mi magunk is részesei voltunk egy szentmisének. Kaptunk mi is saját imakönyvet, és beszállhattunk az éneklésbe, s ezt követően meg is vendégeltek minket egy-egy falatra.

Hivatalosak voltunk továbbá egy, az iskolában szervezett rendezvényre, mégpedig egy szülői értekezlet utáni fogadásra, ahol felszolgálunk kellett.

Marina tanárnő elvitt minket a Sinnenreichba, ami hasonlít az itthoni Csodák Palotájára. Ez egy egész délutános program volt, amit nagyon élveztünk, rengeteget nevtünk.

Mivel az iskolában hétfőtől csütörtökig volt lehetőségünk ebédelni, így közös programként éltük meg a hétfégi sütést-főzést is. Minden reggel iskolába indulás előtt együtt reggeliztünk, és este,

lefekvés előtt együtt fogyasztottuk el a vacsoránkat is, amit a közeli szupermarketekből tudtunk beszerezni. Azonban voltak olyan alkalmak is, amikor a szállásadónk hívott fel magához egy kis főzőcskézésre.



5. *Értékelés, köszönetnyilvánítás:*

Köszönettel tartozom a két kíséřotanáromnak, Herczeg Zsoltné Orsi tanárnőnek és Tamasi Marina Blanka tanárnőnek, akik alapos felkészítő munkát követően felügyeltek engem és munkámat a négyhetes külföldi gyakorlatom alatt.

Természetesen hálás köszönet az Erasmus + programnak, hiszen ha ez a program nincs, nem valósult volna meg ez az álmom. Rengeteg tapasztalattal és nagyon sokat fejlődve tértem haza, aminek később biztosan gyümölcse lesz, hiszen pályafutásomat is német nyelvterületen szeretném folytatni. Egy nagy előrelépés volt számomra ez a pályázat a jövőmet tekintve. Nagyon bántam volna, ha nem élek ezzel a lehetőséggel. Remélem, sok diáktársam megtapasztalja ezt az érzést.

Hálás köszönettel:

Kozéki Edina Cintia