

Megtanultunk német zsemlegombócot gömbölyíteni

Vajda Péter Intézmény szakképzős diákjainak szakmai gyakorlata Németországban

Intézményünk, a Vajda Péter Intézmény szakképző iskolája, sikeresen pályázott a Tempus Közalapítvány Leonardo Da Vinci mobilitási pályázatán, amely lehetőséget biztosít arra, hogy szakiskolás tanulók külföldön töltsék szakmai gyakorlatukat.

Szakács és felszolgáló tanulóként mi kaptunk lehetőséget arra, hogy Németországban, Chemnitz városában három hetes külföldi gyakorlaton vegyünk részt. A kiutazás előtt szakmai felkészítő órákon vettünk részt, amely szakmai ismeretekre, német nyelvtudásunk bővítésére terjedt ki, valamint megismertük Németország földrajzát, kultúráját és hagyományait. Tanáraink nagy hangsúlyt fektettek a kiutazásunkat megelőző pszichológiai, lélektani felkészítésre is.

2010. október 10-én kora reggel indultunk el Sutyinszky Zoltán tanár úrral Németországba, a Chemnitz-i szakképző iskolába, ahol nagyon szívesen fogadtak bennünket. Mi ezt megpróbáltuk meghálálni azzal, hogy egy magyar gasztronómiai napot rendeztük, amikor bemutatuk az iskolánkat, és magyar ételspecialításokat, gulyásleves és szilvás gombócot készítettünk vendéglátóinknak. A pincérek a menüsorhoz illő magyar díszasztalt terítettek, egyik társunk magyar népviseletbe is beöltözött. Az ízletes magyar ételek nagy sikert arattak, ezt az is bizonyította, hogy a nap végére a gulyáslevesből nem sok maradt.

A német iskola kint tartózkodásunk alatt gondoskodott szabadidős programjainkról is, így megtekinthettük a Meissen-i porcelánmúzeumot és borospincét, valamint ellátogattunk a Riesa - i tésztagyárba is.

A következő két hétben a szakmai gyakorlatot Chemnitz város színvonalas éttermeiben és szállodáiban teljesítettük. Párban voltunk besorozva a gyakorlati helyekre, a szakácsok a Günnewig Chemnitzer Hof szállodában és a Chemnitz-i kisipari kamara (Handwerkskammer) melegkonyhás éttermében töltötték gyakorlatukat, a pincérek pedig a Wasserschloß Klaffenbach kastélyhotelben és a Ratskeller étteremben bővíthették szakmai tudásukat.

A Chemnitzer Hof étteremben egy nagyon modern, jól felszerelt konyhában minőségi alapanyagokból készítettünk meleg és hideg ételeket. Alkalmunk volt homárt főzni, lazacot és pisztrángot különböző módokon elkészíteni. Az egyik nap az étteremben magyar napot rendeztek, és nagy örömről számoltunk be, hogy főzzük meg a gulyásleves a német vendégeknek. A gyakorlat során új konyhatechnológiai eljárásokat is tanulhattunk. A konyhában egy Michelin csillaggal rendelkező séf keze alá kellett dolgoznunk, aki sok újat tudott nekünk mutatni.

A Handwerkskammer étteremben elsősorban menüzetés folyt a környéken dolgozó és tanuló emberek részére. Megtanultuk a Currywurst, Soljanka és a németeknél közkedvelt barna és tormamártás elkészítését is. A két hét alatt nagyon jó kapcsolatot alakítottunk ki az ottani alkalmazottakkal.

A Wasserschloß kastélyhotel elsősorban esküvők lebonyolítására specializálódott. Pincérként a szalvéták különleges hajtogatási technikáit tanulhattuk meg, és minden délben alka-

lomhoz illően kellett asztalt teríteniünk és felszolgálunk. Lehetőségünk volt a flambírozás fortélyait is megtanulni. A szálloda szobaszervíz szolgáltatását is megismerhettük, ami abból állt, hogy reggelit és virágot vittünk fel a szobákba.

A Ratskeller étteremben elsősorban idős korú vendégeket kellett kiszolgálunk. Ez az étterem a Chemnitz-i városháza alatt van, így több politikust is vendégül láthattunk. Feladatunk a poharak polírozása és szalvéták hajtogatása volt. Az étteremben elsősorban házassági évfordulókat, születésnapit és névnapit összejöveteleket tartottak.

Az utolsó nap megtörtént a bizonyítványok és az Europass mobilítási igazolványok kiosztása, ami bizonyítja, hogy teljesítettük a három hetes külföldi szakmai gyakorlatot.

Német nyelvtanárnőnk, Opauszkiné Janecskó Erika látogatott meg bennünket az utolsó héten, és nagy örömről számolt, hogy ő is jelen lehetett a bizonyítványok kiosztásánál.

A gyakorlati helyeken sajnálták, hogy nem maradhattunk tovább, és szeretettel várnak bennünket vissza. De sajnos haza

kellett jönnünk, hogy befejezzük a tanévet, évvégén sikeres szakképesítő vizsgát tehesünk. Maria, a német mentorunk az utolsó nap díszbédéllel kedveskedett nekünk, és búcsúztatásunkkor kiemelte, hogy szakmai tudásunkat és magatartásunkat tekintve is eddig mi voltunk a legjobb csoportja.

Úgy gondoljuk, hogy az Europass bizonyítvánnyal könnyebben el tudunk helyezkedni bel- és külföldön egyaránt. Későbbiekben szeretnénk Chemnitz városába visszamenni és munkát vállalni.

Az iskola alsóbb évfolyamainak pedig azt üzenjük, hogy megéri az idegen nyelvet tanulni és bekapcsolódni a Leonardo Da Vinci mobilitási programba, mert így kitarul előttük egész Európa. Köszönjük az iskolának a lehetőséget, hogy szakmailag és élményekben gazdag három hetet tölthettünk Németországban.

Akik a Németországi programban részt vettek: Berecz Balázs, Homonnai Ádám, Horváth György, Izbéki Tamás, Kozmann Ramon, Liskai Kitti, Nádudvari Attila és Precskó Eszter



Magyar nap a német intézményben

A Székely Mihály Szakképzésért Alapítvány kuratóriuma nevében ezúton mondok köszönetet mindazoknak, akik adójuk 1 %-ával segítették alapítványunkat céljai elérésében. 2010-ben így 343.637,- Ft került a számlánkra, amelyet a szakképző iskolában

Köszönjük

tanuló diákok támogatására fordítottunk. Szívesen vesszük további felajánlásait, adójuk 1 %-át!
Számházszámunk: 53900014-130031440.
Adószámunk: 18382938-1-04.
Bodó Krisztina, a kuratórium elnöke