

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



„Bellis perennis” csoportvezetők összefoglalója

MATYASY Pâtissier Chocolatier Traiteur – csoportvezető/mentor – Szigeti Károly

Beszámoló

Csoport tagjai: Urbán Ildikó, Szőke Zoltán, Maródi István, Ipacs Balázs, Herr András, Hajdú-Murvai Veronika, Czömpöly Eleonóra

Munkaóra: 6-8 óra

Igazolás: Europass igazolvány

A csoport tagjai először jártak Franciaországnak ezen a vidékén. Remek időt fogtunk ki, így valóban a Cote d'Azur várt minket. A mobilitási program a résztvevők számára az elvárásoknak megfelelt. Megismerték a magas színvonalú francia cukrászatot irányító Relais desserts tagokat és Matyasy úr segítségével gyakorlati úton sajátították el a különleges technikákat. A technológia lényege mindenütt a fagyasztás. A termékeket közvetlenül elkészültük után fagyasztják, frissen engedik fel, minden nap annyit, amennyire szükség van a kiszállításhoz. Megőrizve így a frissességet, és a gazdaságosságot a termelésben. Nem mindent mindig frissen, hanem egyszerre egy-két terméket elkészítve, odafigyeléssel, nagy mennyiségben. Hogy a technológia igazán működjön, használják a vízugaras szeletelő gépet, ami mindenki számára újdonság volt. A nagy mennyiségű macaronhoz nála is, (és a többi termelőüzemben is) dresszírozó gépet használnak, manuális mód csak a töltésnél van. A csokoládé részlegben is a nagyüzemi gyártás keveredik a kézműves eljárással, amennyiben a táblás termékeknél és a bonbonoknál egyaránt az figyelhető meg, hogy a díszítésnél és csomagolásnál az utóbbit alkalmazzák. A legjobb alapanyagokat használják fel, csokoládé csakis Valrhona Callebaut.

Matyasy úr termelőüzeme kiválóan felszerelt meleg/ hidegkonyhai résszel is rendelkezik, amely az általa üzemeltetett catering céget szolgálja ki. Lehetőség volt a hidegkonyhai munkálatokba is becsatlakozni, ezzel a cukrászati szolgáltatásoknak egy más vonalát is megismerhették. A termelőüzem látogatásokkal egy időben szerveztük a városnézéseket, így szerepelt a programunkban Nice - Promenade des Anglais, régi kikötő, Cannes Escoffier múzeum, Hyeres- templomosok ősi székhelye, Toulon - kikötő, mediterrán piac, Sanary sur Mer megtekintése is. Le Beausset-ban a CMP szakiskolának munkájával, oktatási szisztémájának ismerkedtek meg egy nap erejéig.

Hotel Bacco – csoportvezető/ mentor – Gavoldiné, Nagy Ágnes

Beszámoló

A program fő eleme a dél-olasz régió jellegzetes gasztronómiájának – ezen belül a cukrászatának - megismerése volt. A fogadó partner már számos mobilitási programunk partnere volt, így elmondható, hogy felkészülten várta a csapatot.

A korábbi évek gyakorlatának megfelelően főleg a reggeli sütemények készítésébe kapcsolódtak be a résztvevők, de a tányérdesszertek is hangsúlyos szerepet kaptak. Rotációs rendszerben dolgoztak, különböző munkaplaccokon, így lehetőség volt a melegkonyhai munkát is megismerni.

Nagyon tartalmas volt a szakmai látogatások programja, változatos helyszínekkel, és számos újdonság megismerésének elsajátítására volt lehetőség.

Megismerkedtek két kis borászattal, több bemutatóval egybekötött házlátogatáson voltak.

Az IPSEA REA szakközépiskolában - ahová egy egész napos meghívásunk volt - megbeszélésre került a 2017-es pályázatuk magyar programja, mivel az Ipartestület fogadópartnere lett ennek az iskolának.

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



Itt találkoztunk a csoportunk kisebbik felével, a szakokkal, akik a duális oktatás olasz formáját tanulmányozták. Ők esetenként csatlakoztak a termelői látogatásokhoz, vagy a városlátogatásokhoz.

A program végén Europass bizonyítványt kaptak a résztvevők.

IPSEAO REA

Iskolalátogatási tapasztalatok az IPSEAO D.REA szakiskolában -

Az első napi programunk az iskola bemutatása volt, ahol tájékoztatás után a következőket tudtuk meg:

11960 diák tanul duális nappali és esti képzésben. E diáksereg oktatására 60 tanterem, 1 két részből álló tankonyha, két cukrász tanműhely, 1 pincérkabinet és bár, 1 recepció, 1 taniroda, 1 élelmiszervizsgáló labor, több számítástechnikai terem és nyelvi labor áll rendelkezésre, valamint 1 munkaruharaktár mosodával és 1 nagykonyha nagy ebédlővel.

Képzéseket az alábbi hat szakmásoportban folytatnak:

- szakács
- cukrász
- pincér
- bar man
- szállodai szakember
- idegenforgalmi szakember

A felsorolt szakmák mindegyikében kötelező az alapképzés, ami 14 éves kortól 16 -ig tart és csak ez után választ szakmát, ami még 3 év (az az, összesen 5 év).

A diákok közül a jobbak 22-23 fős, a gyengébbek 18-19 fős osztályokba járnak. (Egy apró adalék: az itt végzett diákok 100 % - nak már a tanulmányok vége előtt megvan a munkahelye, mert a vendéglátók tudják, hogy jól képzett szakemberek hagyják el az iskolát.)

A szakmaválasztás után minden élelmiszer és italkészítéssel foglalkozó nebulónak a tanüzemi gyakorlatok mellett a laboratóriumi gyakorlat is kötelező. Ez egy jól felszerelt kémiai labor és élelmiszervizsgáló. Itt mélyreható tanulmányokat folytatnak az élelmi anyagokban, italokban, ételekben található összetevőkről, azok káros és hasznos hatásokról, kalóriatartalmukról és még sok minden másról. A laborban nem csak év közben gyakorolnak, hanem az utolsó év végén vizsgáznuk is kell laboratóriumi gyakorlatból.

A pincéreknél kétféle képzés van, italos és felszolgáló. Az italos a pult mögött lévő tevékenységeket, kimérést valamint a vendégnek való italok szakszerű felszolgálását végzi.

A felszolgáló a terítésekkel az ételek szakszerű felszolgálásával, trancsírozásával, ételek bekínálásával foglalkozik.

A bar man nem csak az italok és koktélok keverésével, hanem a barista (kávés) tevékenységekkel és azok felszolgálásával is foglalkozik.

Az italok készítésénél az alkoholmenteseket megkóstolhatják, de az alkoholtartalmúakat tilos.

A szakácsok a nyersanyag előkészítés-feldolgozás és ételkészítés mellett megtanulják a hatékony gazdálkodást (nem rabolják ki a természetet). Csak annyit használnak fel amennyi feltétlen szükséges. Ételeiket a helyi nemzeti és nemzetközi szabályoknak megfelelően kell készíteni. Tanulják a biztonságot (HACCP), a nyomon követést, az élelmiszervizsgálatot, a nemzetközi trendeket, a gasztrókultúrát. Ételeik készítését a környékbeli nyersanyagokra alapozzák

A cukrászok hasonlóan tanulnak, mint a szakácsok, csak süteményekre vonatkoztatva.

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



Az ételek, sütemények és italok, koktélok, kávék készítését magasan képzett és kvalifikált külsős szakemberek segítik.

A szállodások tanulnak műszaki, gazdasági és szabályozási ismereteket, rendezvények szervezését-tervezését, lebonyolítását. Ismereteket, szereznek a szálloda menedzseléséről, könyveléséről, a termelés-szállítás-szolgáltatás-értékesítés összefüggéseiről, a szobakiadásról-értékesítésről.

A túrizmust tanulók a turisztikai- és szállodai szolgáltatásokról, a szezonális keresletről, az ügyfelek igényeiről, a marketing stratégiákról, az enogasztronómiáról, a szervezés- és irányításról szerezhetnek ismereteket.

A bemutatkozó után végigjártuk az intézményt:

A bejáratnál van a recepció kialakítva, és közvetlen mellette a taniroda. E két helyiségben tanulnak a szállodások, és a túrizmust választók minden olyan tevékenységet mi ehhez kell pl: vendégfogadás, szállásadás, étkezés, ügyvitel, szervezés, stb.

Tovább haladva a munkaruha raktár következett, sok-sok zacskózott munkaruhával, és mint kiderült, így biztosítja az intézmény az iskolai közös gyakorlatokra az előírt tiszta és egyforma munkaruhát. Ezeket a diákok a foglalkozások előtt felvételezték, majd a végén leadták.(A munkaruhákat az iskolában tisztítják)

Ezután megnéztük a tankonyhát, ami tágas, világos, jól felszerelt volt, és tényleg egyforma tiszta és vasalt ruhában szakoktatók segítségével készültek az aznapi program menüsorai. Ezután megnéztünk néhány tan- és számítástechnika termet nyelvi labort.

Ezt követően betértünk a cukrász tanműhelybe, ami szintén megfelelt a konyhán leírtaknak. Az iskola körbejárása a konferenciaterem és a már említett kémiai - és élelmiszervizsgáló labort megtekintésével zárult.

Az elkövetkező időben 4 fős kis csoportunk szétbontva vett részt elméleti órákon, de időnk nagy részét a gyakorlati oktatás megfigyelése töltötte ki. Nagyan érdekes volt számunkra, hogy a korosztályok szerinti elvárás milyen formában valósul meg. Ennek területei a kommunikálás, a számonkérés, az előadás, prezentáció szintje volt.

Észrevételek

- Két jelentős modulra lettünk figyelmesek, ami a hazai cukrászoktatásban nincs: cukrászati szakrajz és laborgyakorlat. Min a kettőt fontosnak ítéljük és megpróbálunk erre javaslatot tenni a kamara felé, hogy valamilyen módon kerüljön be a hazai oktatásba. (személy szerint - koromnál fogva mondom, hiszen én még tanultam - hogy mindkét tárgy még a 1970-es évek elején és szerepelt a hazai oktatásban, csak később kikerült az anyagból...)
- A tanulók értelmi színvonala hasonlatos a hazai korosztályéval, de a kikerülő, végzett diákok felelősségtudata, szakmai érdeklődési intenzitása messze meghaladja a magyar színvonalat. Ennek okát az ott tapasztalt duális oktatás eltérőségeiben látjuk, mely nagyobb teret ad az iskolának a gyakorlati oktatás terén. Sokkal magasabb óraszám, önálló munkavégzés elvárása jellemzi a szakma elsajátításához szükséges modulokat.
- általános észrevételünk, hogy az olasz emberek vendégszeretete, vendéghez való hozzáállása, mentalitása más, mint a miénk. Ők már régóta tudják, hogy a vendéget meg kell becsülni, mert az, holnap is vendég lesz a diákokat is erre készítik fel.

A iskola életébe, a olasz kollégák közösségi „terébe” befogadtak, mindent igyekeztek megmutatni, elmagyarázni. A szállásunk korrekt volt, az iskola biztosította. Étkezésünk az iskola menzáján volt, aránylag kedvezményes áron. A szabadidőt is szép és jó helyeken töltöttük, kapcsolódva néhányszor a másik kint lévő csoporthoz.

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1053 Budapest, Kossuth L. u. 14-16.
Tel./Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



A csoport közös értékelése, a megbeszélések alapján állíthatjuk, hogy mind szakmai, mind kulturális értelemben gazdagodtunk, és azon leszünk, hogy az ott tapasztaltakat kellő mértékben tudjuk használni munkánk során.

Roberto Catinari - mentor Marianna Geri Beszámoló

A 21 napos program a csokoládékészítés gyakorlati és elméleti tudnivalóival ismertette meg a résztvevőket, akik a termelőüzemben az első napokban figyeltek, jegyzeteltek, majd a későbbiekben önálló feladatokat végeztek. A munka ideje alatt végig velük voltam, hogy a felmerülő kérdéseket és a szakmai magyarázatokat akut módon oldjuk meg.

A program része volt még 4 termelőüzem/gyár látogatása, ezeket a kapcsolatokat előzőleg szereztem le, így mindenhol felkészülten vártak.

Szállást a fogadópartner biztosított arra az időre, míg náluk a termelőben dolgoztak, utána a közeli panzióban laktak. Az Europass bizonyítványon kívül egy certificat is átadásra került.

D.M.P. - mentor Marianna Geri

A GUSTAR Oktatóközpont nagyon nyitott volt fogadásunkra. A fő téma a madre livio elkészítése, etetése és életben tartása volt, ez több napot vett igénybe. A kelesztések, etetések ideje alatt megismerkedhettek számos lisztfajttával, a lisztek élelmiszerbevizsgálási módszereivel, a kémiai folyamatokkal, a szőlőcukor élesztőbeli magatartásával, sikerült összehasonlító elemzést készíteni a sörélesztővel. A program keretében számos toskán sütemény elkészítését tanulhatták meg a magyar cukrászok. Miután 40 éve élek Olaszországban, Toscanában, igyekeztem a környék látnivalóit is bemutatni a csoportnak.

Remélem, mindenki gazdagodott szakmailag és kulturálisan is.

Szállást pár nap időtartamban - míg nála tevékenykedtünk - a fogadópartner biztosított, különben a már többször is igénybevett, közeli panzió lakói voltunk, mindenki meg volt elégedve az elszállásolás mikéntjével. Az Europass bizonyítványon kívül egy certificat is átadásra került.

A fogadópartnerek kitűnően szervezettek voltak. A találkozások és üzemlátogatások, és a termelői munka alkalmas voltak arra, hogy a résztvevők megismerjenek innovatív cukrász/pék/ csokoládékészítési technológiai műveleteket. Megfigyelhették az üzleti gazdálkodást, az ügyvitellel kapcsolatos feladatokat.

A programra való felkészítés elegendőnek bizonyult, hogy megismerkedjenek a fogadó ország kultúrájával, a fogadó partnerrel és a gyakorlati hellyel. A felkészítés sikeresen bemutatta az Erasmus+ programot. Egy filmvetítés során megismerkedtek az előző mobilitási program tapasztalataival, és a fogadó ország kultúrájával. Megtörtént a tudásszint felmérés. A vezető sikeresen feltérképezte a problémamegoldó képességeket. Megfelelően felkészítette őket az utazásra.

Vojtek Éva programvezető kitűnő csapatépítést végzett a jelenlévők között.

Megteremtette a lehetőséget az egyének közötti kapcsolatépítésre és az egyéni résztvevőkből csapatot hozott létre. Munkájával sikeresen segítette és kialakította a programon részt vett személyek kölcsönös és hosszútávú együttműködési lehetőségét.