

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 Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete szakmai érdekképviseleti szervezet, melynek célja a cukrász iparosok érdekképviseletéből, érdekvényesítéséből származó feladatok ellátása, a tagok szakmai továbbfejlődésének biztosítása. Az Ipartestület 10. jubileumi évét ünnepelte a mobilitási pályázatok kapcsán. Ezidő alatt szervezetünk jelentős változáson ment keresztül. Kialakítottuk az Ipartestület stratégiai tervét, megfogalmazzuk a misszióinkat és kiszélesítettük hazai, nemzetközi kapcsolatainkat

Jelen programunk ahhoz járult hozzá, hogy a 31 támogatottunk a külföldi tapasztalatszerzés után

- javítsa a hazai szakoktatási, szakképzési rendszer minőségét és relevanciáját, elősegítve az oktatási szakemberek szakmai fejlődését, valamint az oktatás és a munka világa közötti szorosabb együttműködést,
- a külföldön szerzett továbbképzés igazolása beépüljön a szakmai életútjukba. (Europass)
- alkalmazni tudja a megszerzett innovációt, az új technológiát
- továbbítsa a külföldön megismert gyakorlati oktatási tapasztalatokat.

Szervezeti elvárt hatás: a magyar kézműves cukrászszakma pozicionálása a piacon, társadalmi elismertségének növelése bel- és külföldön egyaránt nemzetközi kapcsolatok szélesítése.

Projekt partnereink a szakma kiváló képviselői. A francia partnerek esetében mindkét fogadópartnerünk a Relais Desserts tagja, ami jelzés a minőségi munkára és szakmai elhivatottságra. Az olasz partnerek értékét a régiójában meglévő elismertsége, szakmai tudása, társadalmi szerepvállalása adta. Az olasz szakiskola hozzásegített ahhoz, hogy alaposan megismerhessük a duális oktatás olasz variációját.

A projekt kedvezményezettjei: szakoktatók (7 fő), gyakorlati oktatók, a munkahelyi szakmai gyakorlatok koordinátorai, oktatási felelősei (7 fő) cukrász (16 fő) HR 1 fő.

Résztevők célja volt: innovatív cukrásztechnológiai műveletek megismerése, elsajátítása, az innovatív/ vagy tradicionális édességek, desszertek, tányérdesszertek, csokoládétermékek előállítás, a felhasznált alapanyagok és gépek használata. Megismerni a vendéglátóhelyek működtetésével és a munkavégzéssel kapcsolatos munka- és környezetvédelmi előírásokat, alkalmazását. A program lehetőséget kínált a kulturális ismeretek bővítésére is.

Munkaprogram minden célhelyen:

a/ 10 nap gyakorlati munka (EU szabályok szerint 8 óra munkaidő/ esetlegesen váltott műszak/ rotációs forgatás. hetente 2 nap pihenőnap).

b/ 4-5 alkalommal üzemlátogatás job shadowing/megfigyelés.

A program résztvevői két igazolást kaptak a program zárásakor:

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

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



- fogadó partnertől egy certificat, mely igazolta, hogy a műhelyében volt szakmai gyakorlaton/sztázson.

- Europass mobilitási igazolvány

A projekt értékelése három csatornán történt:

Résztevők - mobility tool kérdőív, beszámolók

Fogadó partner - Europass bizonyítvány és egy certificat

Ipartestület - elnökségi ülésen a projektvezető beszámolójának elfogadása.

A projektgondozás, a szerzett ismeretek többcsatornás átadásának biztosítása az Ipartestület feladata volt. A mobilitási programokról részletesen beszámoltunk több szakmai lapban, honlapunkon is olvasható az összefoglaló.

Eredmények:

1. Két szakmai napon volt bemutató, ahol vetítéssel és gyakorlati oktatással kötöttük egybe a beszámolót.
2. Folytattuk a tavaly megkezdett roadshowt Café gourmand elnevezéssel, ahol a program résztvevői (is) a francia cukrászat ilyen nevű tányérdesszertjével mutatták be a megszerzett ismereteiket.
3. Másik rendezvénysorozatunk a MKVM közös Kortárs Cukrászat - esti terepere kóstolóval rendezvénye.
4. A tavalyi és az idei év Magyarország tortája verseny győztesei a mobilitási program résztvevői voltak.
5. Szó Gellért résztvevőt az ERASMUS+ év arcai közi választották.
6. A mobilitási programok hatásaként 3 korábbi partnerünk fogadópartnerei lettünk Az IPSSEOA "Domenico Rea" olasz szakiskolából egy 7 fős szakoktatói és egy 10 fős diákcsoport programszervezését, mentorálását végeztük, éppúgy a francia Chalons-en-Champagne városából 5 fiatal cukrászt fogadtunk gyakorlatra. Baden-Württemberg tartományból 21 fős delegáció érkezik meghívásunkra, hogy megismerkedjenek a magyar tradicionális süteményekkel és a jelenkor cukrászati trendjeivel.

Ezek a mérhető, értékelhető mérföldkövek azt jelzik, hogy a mobilitás hogyan gazdagíthatja egy szervezet munkáját és ezáltal hogyan válhat a folyamatos fenntarthatóság valósággá.

Az Ipartestület büszke arra, hogy a mobilitási program támogatottjai segítségével forradalmi változás zajlik a cukrászvilágban, amelynek mindannyian haszonélvezői vagyunk.