

BESZÁMOLÓ

(ERASMUS+ program, Franciaország)



Nagyszerű szakmai program részese lehettem!

Cukrászmesterként és szakoktatóként is rengeteg információval, szakmai tapasztalattal gazdagodtam. Technikai-, és technológiai újdonságokat ismerhettem meg elméletben és a gyakorlatban is. Számtalan élménnyel, és inspirációs gondolattal tértem haza, s igyekszem ezt a szakmai fejlődést mihamarább tanulóimnak átadni, és desszertműhelyemben is alkalmazni. Tanulhattam nemcsak a termék előállítás kapcsán újdonságokat, de láthattam az egységes arculati megjelenés erejét is.

A közelgő Húsvéti kapcsán pedig extra programbónuszként betekintést kaptunk a francia ünnepvárás pillanataiba. Megismerhettük a színvonalas ünnepi csokoládéajándékok készítési és csomagolási trendjét is. Kijelenthetjük, hogy a színes fóliába elrejtett csokoládéalakzatok ideje lejárt!

A program során felkeresett Csokoládéműhelyekben készített, egyedi stílusjegyeket hordozó csokoládékreációk mind-mind impozáns látványt nyújtottak az üzletek polcain. A különlegesen kidolgozott, kreatív megjelenésű „csupasz” csokoládék szemet gyönyörködtető külsővel csábítják vásárlásra a csokoládérajongókat.

Utam során a program szervezésében betekintést nyerhettem a Dél - Francia cukrászat legrangosabb termelőműhelyeinek világába, megtiszteltetés volt számomra, hogy találkozhattam a francia cukrászat néhány neves tagjával: Denis Matyasy, Eric Lac, Jerome de Olivera, Eric Bergon, Christophe és Magali Calderon neve ismert és elismert határokon belül s azokon túl is.

Sokan közülük a világszerte elismert Relais Dessert cukrász szervezet tagjai.

Az első néhány szó, ami eszembe jut talán az összes helyszín kapcsán a PRECIZITÁS, SZENVEDÉLY, KREATIVITÁS, SZAKÉRTELEM, INNOVÁCIÓ, VENDÉGSZERETET.

Mindenhol részesei lehettünk a technológiáknak, mindenhol betekintést nyerhettünk a mindennapok munkaszervezésébe, és minden kérdésünkre mindenhol nagyon

szívesen és kedvesen adtak választ. Mindenhol mindent megkóstoltunk, finomabbnál finomabb íz élményeket élhettünk át.

A meglátogatott termelőkben készült macaronokat, desszerteket és csokoládékat rangsorolni nem lehet, egyöntetűen kiváló minőség és telt íz világ jellemzi őket. Az egyedi megjelenés pedig a készítő ars poétikája is egyben. Benne vannak a hangjegyek, melyekből szimfóniákat komponáltak.

A felkeresett termelőkben látott technikai újdonságok, nagymértékben hozzájárultak a termelékenység fokozásához, vagy az egyenletes termékminőséghez, illetve kreatív termék megjelenés megvalósulásához.

MATYASY Úr cukrász termelőüzemében, ami a gyakorlati helyünk is volt egyben La Crau-ben egy vízsugaras vágógéppel ismerkedhettünk meg - ez abszolút újdonság volt számomra.

A vízsugaras vágástechnológia alkalmazása a cukrászatban lenyűgöző precizitást eredményez, és a kreatív alkotásnak sem szab határokat. Mindezek mellett, nem is kérdés, hogy a termelékenységet is fokozza. Az alkalmazott technikai újdonság felhasználásága sokrétű. Mindnyájan lenyűgözve néztük a gépet működés közben, és hallgattuk a gyakorlati információkat is. A gép nem ismer lehetetlent, precizitás magasfokon.

Cukrászatban a friss és fagyasztott termékek szeletelése egyaránt megoldható vele, mérnöki pontossággal, számítógép által vezérelve vágja az előre betáplált paraméterek szerint a munkafelületére helyezett terméket. Az általa végzett munkát folyamatosan figyelemmel kísérhetjük egy kijelzőn.

A géppel minden termék, - így különböző tésztafélék, pralinék, csokoládék, bevonatok, gyümölcs zselék, karamellák, nugátok, grillázsok, kekszek, gyümölcsök, mandula és diófélék – szeletelhető.

Kompakt gép nagyon pontos, nagyon gyors (vágási sebesség akár 300 mm / s), a fúvókából kilépő vízsugár nyomása 4000 bar.

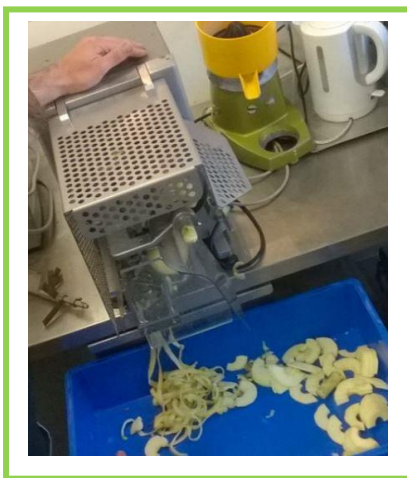


Franciaországban az első ilyen, vízsugaras vágástechnológiájú gépet Matyasy Úr vásárolta meg. Elmondása szerint egy cukrászati szakkiállításon szeretett bele a gépbe, s mire a néhány napos kiállítás befejeződött, Ő boldog tulajdonosa lett a kiállításon bemutató darabként szereplő gép-példánynak. Cukrászati termelőjében azóta is működik a gép, melynek kezelőfelülete egyszerű és felhasználóbarát. A kezelőfelület érintőképernyője mögött működő számítógép memóriájába saját alakzatok (mely lehet bármi, pl. nyuszi, gyík, ló vagy akár egy céges logó), illetve szeletes áru méretparaméterei is betáplálhatóak, és könyvtárszerkezet kialakításával könnyen lehívhatóak. Nem kérdés, ez a gép lett a cukrászok új barátja.

Utunk során Nizzában felkerestük Pascal LAC műhelyét és üzleteit is.

Lac Úr műhelyében szintén működik egy vízsugaras vágógép, illetve további felhasználóbarát és termelékenységet fokozó kisgéppel ismerkedhettünk meg.

A francia cukrászatban népszerűek a tradicionális tart-ok illetve a modern kor macaronjai. A tökéletes és egyenletes tésztaminóségről a szakértelem mellett, Lac Úr termelőjében modern gépek is gondoskodnak. A tart-ok formázását egy melegített fejjel rendelkező prés gép biztosítja, az alma munkaigényes hámozást, feldolgozást és szeletelést egy cserélhető vágókésekkel rendelkező kisgép végzi. Így egy időben 3 alma feldolgozása valósul meg.



Pascal Lac Csokoládéműhelyében készülő csokoládékreációk eleganciát sugároznak. A csokoládé feldolgozása során újdonságként figyeltem fel egy kakaóvaját olvasztó és melegen tartó kisgépre, mely szintén egy praktikus kiegészítője a csokoládéműhelyeknek.

Jerome de OLIVERA – 2009-ben, mindössze 23 évesen lett cukrász világbajnok. Munkája a szenvedélye. Ez látszik. Kis csapattal dolgozik, de rendkívüli fegyellemmel, no és szakmai alázattal. Kreativitás. Játék az ízekkel, a textúrákkal és a formákkal. Egyedi stílus, fiatalos kreációk. –ez Ő, Cannes –ban, a Francia Riviéra központjában. Saját bevallása szerint tisztaságmániás, én azt mondanám igényes és rendszerető. A műhely minden négyzetcentimétere hasznos és tiszta.

Szervezettség az alapanyagok összekészítésében, a mosogatásban, a hűtési rendszerben, a késztermékek tárolásban. Műanyag szendvicspanelekkal osztott a termelő, lekerekített élek és sarkok, helységenként beépített egyedi tisztítószer adagolókkal felszerelt takarítórendszerek. Üzlete a belvárosban frekventáltan helyezkedik el. Kifogástalan megjelenés kívül és belül...

Saint Raphaël-ben megtekintettük Christophe és Magali CALDERON csokoládémanufaktúráját és desszertműhelyét. Mr. Calderon 15 évig Matyasy termelőüzemének üzemvezetője volt. A kétszintes termelő alsó szintjén a cukrászati részleg, a felső szinten pedig a csokoládéműhely foglal teret, hatalmas üveglakain át impozáns kilátás nyílik a környező hegyekre. Inspiráló környezet.

Figyelemmel kísérhettük a „Religieuse” desszertkülönlegesség elkészítését, mely egy rendkívül ízletes, gyümölcskrémmel és gyümölcsvelővel töltött égetett tészta, omlós vajos keksszel. Mr. Calderon kíváncsi kérdéseinkre nagyon segítőkészen válaszolt és szívesen osztotta meg velünk receptjeit is.



A műhely szintén nem nagy létszámú, de helységei nagyon jól kialakítottak, átgondolt és praktikus hűtőkamra szerkezettel és sütőrészleggel. A macaron tésztaadagolását sütőlemezre itt is egy dresszírozó gép végzi. Mr. Calderon nagyon jó befektetésnek minősítette a gép megvásárlását.

Cavalaire Sur Mer egy hangulatos tengerparti városka Saint Tropez szomszédságában.

Itt alakította ki termelőbázisát Eric BERGON cukrászmester, aki a Lyon-i Bouillet Pâtisserie termelő vezetője volt. Hangulatos és kedves üzlete, melyet feleségével vezet és a „Gâteaux de famille” nevet viseli. Színes és ízletes macaronok, csokoládé különlegességek, hangulatos provance-i termék választékkal.

Szakmai utunk során felkerestünk egy regionális francia szakoktató intézményt Le Beausset-ben, melynek vezetője és szakoktatója részletesen tájékoztatott minket a franciaországi szakképzés rendszeréről. Rendkívül magas színvonalú, többlépcsős oktatási rendszerben, kizárólag a középiskola elvégzése után van lehetőség a szakma kitanulására, nagy hangsúlyt fektetve a gyakorlatban töltött képzési időre.

Az oktatóműhely felszereltsége példaértékű, az eltérő munkafeladatok elvégzésére külön helységek biztosítottak, a tanulók részére minden feltétel (technikai és

technológiai) adott az egyes szakmodulok magas szintű elsajátításához. Az alapfokú cukrászvégzettség megszerzéséhez 3 évre van szükség, majd ezt követően egy év szakmai munka után van lehetőség specializálódni pl. a csokoládékészítés vagy a fagyaltkészítés témakörben szakvizsgát tenni. További 3 év gyakorlat szükséges a mestercím megszerzéséhez, amely alapfeltétele Franciaországban az önálló vállalkozás elindításához.

Ahhoz, hogy valaki szakoktató lehessen, alapfeltétel az egyetemi tanári diploma és a cukrászmesteri végzettség is. Gyakorlati képzőhelyen megosztott a szakmai oktatás. diploma nélkül csak gyakorlati oktatásra jogosult a cukrászmester. Érdekes, hogy szakvizsgákon a vizsgabizottságban 2 laikus fogyasztó is helyet kap, akik a vásárlókat képviselik, s akik a vásárlók szemszögéből értékelik az elkészített vizsgamunkákat. Fontos hangsúlyt fektetnek a termék kreatív és esztétikus megjelenésére, így a vizsgázókat rajztanár vagy szobrász is értékeli. Sikeres vizsgával csak az indulók 70%-a büszkélkedhet. Megtudtuk azt is, hogy az a szakember, aki elhivatottan és szakmai alázattal sikeresen megméretteti magát a vizsgákon, neves cukrászati műhelyekben tudja kamatoztatni megszerzett tudását. Szakmailag elismert tagjává válik a francia cukrásztársadalomnak.

Úgy gondolom, hogy ez a tanulmányút nagyon hasznos volt mindannyiunk számára, ismételten szeretném megköszönni és elismerni a szervezők munkáját.

Kelt: Táplánszentkereszt, 2017. április 30.

Készítette: Czömpöly Eleonóra

Cukrászmester, szakoktató (Cake Art Kft)