

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1185 Budapest, Üllői út 674.
Tel. / Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



ERASMUS+ 2017-1-HU01-KA102-035744 PROJEKT ÖSSZEFOGLALÓJA

A Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete a Tempus Közalapítványnál sikeresen pályázott 2017-ben a » **renaissance** « Cukrászati trendek Európában című projektjével.

Pályázatszám: 2017-1-HU01-KA102-035744

Projektfelelős: Vojtek Éva

A megnyert támogatási összeg: 185.639 euró

A felhasznált támogatási összeg: 184.049 euró

Tempus Közalapítvány átutalt 148.511,2 euró (80%)

A pályázatunk célja volt a magyar cukrászat területén dolgozók non-formális tudásbővítése. Kilenc helyszínen, 11 csoportban, 79 résztvevőnek kínáltuk ezt a lehetőséget.

A projekt kedvezményezettjei:

Szakoktatók, gyakorlati oktatók, a munkahelyi szakmai gyakorlatok koordinátorai, oktatási felelősei, felnőtt szakoktatásban dolgozók, illetve szaktanári képzést elvégzett pályakezdő szakoktatók.

Jelen programunk ahhoz járult hozzá, hogy a résztvevő 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
- ipartestület társadalmi elismertségének növelése bel- és külföldön egyaránt
- nemzetközi kapcsolatok szélesítése.

Csoportvezetők összefoglalója

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 elkészítésének elsajátítására volt lehetőség.

Megismerkedtek egy borászat munkájával, több bemutatóval egybekötött házlátogatáson voltak.

Az IPSEA REA szakközépiskolában - ahová egy egész napos meghívásunk volt - megbeszélésre került a 2018-es pályázatuk magyar programja, mivel az Ipartestület újra fogadópartnere lett ennek az iskolának.

A program végén **Europass bizonyítványt** kaptak a résztvevők.

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1185 Budapest, Üllői út 674.
Tel. / Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



Programunk ebben az évben kiegészült - a fogadó partnerünk támogatásával - azzal, hogy hazafelé pár napos kitérőt tettünk a Veneto tartományban található pár cukrászdában is, amely lehetőséget adott arra, hogy a két régió eltérő tradicionális termékeit elemezzük, értékeljük.

A csoport közös értékelése, a megbeszélések alapján állíthatom, hogy mind szakmai, mind kulturális értelemben gazdagodtak, és azon lesznek, hogy az ott tapasztaltakat kellő mértékben tudják használni munkájuk során.

A tanulmányútról az Ipartestület honlapján, a résztvevők FB oldalán, a Cukrász Mester magazinban, a Landra magazinban és a Trade magazinban lehet tudósítást olvasni.

D.M.P. - mentor Marianna Geri

A » **renaissance** « programban két csoportot fogadott a GUSTAR Oktatóközpont, aki évek óta fogadópartnere az Ipartestületnek.

Igazolások: Europass bizonyítvány, fogadópartnertől tanfolyami tanúsítvány

Beszámoló

A fő téma a lievito madre elkészítése, etetése és életben tartása volt, ez több napot vett igénybe. A kelesztések, etetések ideje alatt megismerkedhettek számos lisztfajtával, a lisztek élelmiszerbevizsgálási módszereivel, a kémiai folyamatokkal, a szőlőcukor élesztőbeli magatartásával, sikerült összehasonlító elemzést készíteni a sörélesztővel. A program keretében számos toszkán sütemény elkészítését tanulhatták meg a magyar cukrászok.

Számos üzemlátogatás és a második csoport esetében további kurzusok részvételére is lehetőség volt, így átfogó képet kaphattak az olasz cukrászat tradicionális és modern irányzatairól. A második csoport tagjai a Montecatini-ben található Martini szakiskolában az olasz duális oktatással is megismerkedhettek.

Miután 40 éve élek Olaszországban, Toscanában, igyekeztem a környék látnivalóit is bemutatni a csoportnak.

Remélem, mindenki gazdagodott szakmailag és kulturálisan is.

A fogadópartnerek kitűnően szervezettek voltak. A találkozások és üzemlátogatások, és a termelői munka alkalmas volt arra, hogy a résztvevők megismerjenek innovatív cukrász és 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. 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 hosszú távú együttműködési lehetőségét.

Brasserie Warszawska - csoportvezető Vojtek Éva

Igazolás: Europass bizonyítvány, Nagykövetség elismerő levele

Beszámoló

2018 márciusában a Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestületének lehetősége nyílt arra, hogy az Erasmus + program keretein belül néhány kolléga meglátogassa Lengyelországot, hogy tapasztalatot cseréljen a kinti cukrász oktatókkal, megismerje a klasszikus lengyel alapanyagokat és a belőlük készített süteményeket, felmérje a lengyel cukrászat jelenlegi helyzetét, lássa, hogy merre halad, fejlődik a lengyel cukrászat és bemutassa a magyar hagyományos cukrászat kiemelkedő termékeit.

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1185 Budapest, Üllői út 674.
Tel. / Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



A tanulmányúton Varsó számtalan nagy múltú és újonnan létrehozott cukrászdáinak, kávéházainak kínálatán keresztül próbáltunk minél pontosabb képet kapni a hagyományos lengyel süteményekről, felbecsülni a kínálatot, a változásokban meglátni a tendenciát és megfigyelni, hogy a nálunk oly markánsan jelen lévő francia cukrászati irányzatok mennyire hatnak a lengyel kollégákra.

A lengyelországi út azonban nem csak a helyi jellegzetességekkel való ismerkedést jelentette, hanem a kollégák a magyar sütemények, a magyar cukrászat jó hírét is öregbítették a Varsói Magyar Nagykövetségen tartott fogadáson, amelynek gasztronómiai kínálatát a Kovács Orsolya Zsuzsanna nagykövetség a szakmai vándorúton lévő cukrászainkra bízta. Így lehetőségünk volt a március 15-e tiszteletére tartott fogadáson a nemzetközi vendégek számára is megmutatni, hogy milyenek a klasszikus magyar sütemények, mi jellemzi a mi cukrászatunkat. A felkészülés során megtapasztalhattuk, hogy a lengyel alapanyagokkal milyen élvezetes és jó dolgozni. A fogadásra készítendő termékekhez ugyanis – a nem dedikáltan magyar alapanyagokat (tepertő, mák) a helyi boltokban szereztük be – így testközelből megtapasztalhattuk a termelés során, hogy – főleg a tejtermékek – milyen magas minőséget képviselnek. A túró és a vaj kiemelkedő volta egészen meglepő volt, főleg, ha azt is hozzátesszük, hogy mindezt a kiskereskedelemben kapható alapanyagokkal tapasztaltuk.

A rendezvényre való felkészülés, a termelés folyamán a Zespól Szkól Spożywczo-Gastronomicznych w Warszawie szakiskola diákjai számára is bemutathattuk, hogy hogyan készül a Dobos torta, miként töltjük, tekerjük, sütjük a réteseket, milyen módszerekkel készítjük a különféle sós süteményeket, megismerkedhettek a képviselő fánkkal, láthatták, hogy hogyan készül a kecskeméti barackos puding, illetve a zserbóhoz kapcsolódó alkotási folyamatot is végigkövethették. Tolmács segítségével a kérdéseik is mind megválaszolásra kerültek, hasznos együttműködés volt mind két fél részéről.

A kapcsolatunk azonban nem csak a termelés idején tartott. A Nagykövetségen tartott fogadást követő napon az Ipartestület delegáltjai ellátogattak a szakiskolába is, ahol megismerkedhettek a jelenlegi lengyel oktatási rendszerrel, meghallgathatták a jövőre vonatkozó terveket és - egy gyakorlati tanóra keretein belül - tapasztalatot szerezhettek az oktatásról, illetve a vendéglátóink kedvességéről, akik a delegáció számára egy klasszikus húsvéti süteményt, a mandulalisztes, omlós tésztájú mazurkát készítettek el, amely nem hiányozhat egyetlen ünnepi asztalról sem.

Erről a varsói cukrászdák látogatásakor is meggyőződhattünk, hiszen a franciás vonalat képviselő üzletek kivételével, a pékségekben, cukrászdákban mindenütt beszerezhető volt a mazurka, egyedi díszítéssel, eltérő méretben, a vendég igényeire szabva.

A fővárosban lévő nevesebb cukrászatok, cukrászdák kínálatán jól látszik a francia cukrászati irányzatok felé való törekvés, de az is érzékelhető, hogy jóval erősebben kötődnek a hagyományos süteményeikhez, azaz a folyamat viszonylag lassú és nem is biztos, hogy olyan látványos és minőségi eredményre fog vezetni, mint a magyar cukrászat berkein belül.

Tapasztalatok:

A klasszikus lengyel süteményekre az egyszerűség a jellemző, ahol a minőségi alapanyagok nagy szerepet kapnak, a dekoráció, a cizelláltság kisebb hangsúlyt kap. A két legkedveltebb süteményük az édes túróból, az úgynevezett twarógból készített, omlós lapon pihenő sernik, illetve a szintén omlós alapon nyugvó almás szarlotka. A túró számtalan desszertben visszaköszön, a sernik különféle válfajai töltik ki a cukrászdai kirakatok egy részét. Az aszalt vagy friss gyümölccsel rétegzett változatai mind-mind megtalálhatók, gyakori, hogy tálaláskor friss lekvárral, karamell- vagy csokoládéöntettel alaposan meglocsolva kínálják.

Az általunk is kedvelt és gyakorta készített krémes, francia krémes szintén a szortiment részét képezi, tejszínes sárgakrém, gazdag tejszín jellemzi őket, tésztájuk jóval vastagabb a nálunk megszokottnál.

A kelt tésztás süteményeik között megtalálni a babkát, az askenázi zsidóság klasszikus töltött kalácsát, amelyet Varsóban sok helyütt készítenek kuglóf formában, ízesítésük eltérő, a hagyományos olajos magvakkal megszórt tészta mellett, az Amerikában kialakult csokoládés babka is fellelhető.

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1185 Budapest, Üllői út 674.
Tel. / Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



A babkán kívül fontos kelt tésztás termékük a fánk, amelyet szinte mindig töltenek és vékony, sokszor narancssal ízesített cukormázzal bevonva kínálnak. Jellemző töltelék a rózsalekvár, a tojáslikőrös puding, de szilvalekvárral, bogyós gyümölcsökkel, illetve csokoládéval töltve is kínálják. Ez az édesség nem csak a cukrászatokban és a pékségekben kapható, hanem kifejezetten erre szakosodott üzletekben vásárolják a lengyelek.

A klasszikus sütemények mellett a lengyel kommunizmusnak emléket állító, a Warszawa-Zachód autópálya megépülésének mementójaként készített sütemény is kiállta az idő próbáját, a W-Z, azaz a tejszínhabbal betöltött kakaós piskótászelet, a wuzetka ma is szinte minden cukrászdában fellelhető.

MATYASY Pâtissier Chocolatier Traiteur – csoportvezető/mentor – Szigeti Károly

Igazolás: Europass igazolvány

Beszámoló

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 sokkolásos fagyasztás. A termékeket frissen „engedik fel”, minden nap annyit, amennyire szükség van a kiszállításokhoz. Megőrizve így a frissességet, és a gazdaságosságot a termelésben. Nem mindent mindig frissen, hanem egyszerre egy-két terméket elkészítve, odafigyeléssel, nagy mennyiségben termelnek ennek az eljárásnak köszönhetően. Hogy a technológia igazán működjön, használják a vízsugaras 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 Valrhona, Callebaut. Több üzemben láthattuk, hogy saját maguk is előállítanak saját keverésű csokoládét.

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, Montecarlo, Sanary sur Mer megtekintése is. Le Beausset-ban a CMP szakiskolának munkájával, oktatási szisztémájának ismerkedtek meg egy nap erejéig.

Roland Zanin Patisserie csoportvezető/mentor – Szigeti Károly

Igazolás: Europass igazolvány

Beszámoló

A csoportok programja két részből állt.

1/ Gyakorlati ismeretek megszerzése a Zanin patisserie termelőüzemében. Itt kimondott cél volt a szakmai know-how elsajátítása, a modern gépek ismerete, a más munkakultúrába illeszkedés szabályai, a logisztika értelmezése és elemzése, az értékesítési trendek megismerése, esetlegesen a szakmai kifejezések francia nyelvi elsajátítása.

2/ Relais desserts tagoknál üzemplátogatások, akik az üzem működésén túl, egy kóstolóval egybekötött prezentáció keretében mutatták be a termékeiket és elemezték azokat. A program résztvevői szakoktatók, és a gyakorlati helyen a szakoktatást felügyelő cukrászok voltak, így számos egyéb kérdés is terítékre került 1-1 szakmai beszélgetés kapcsán.

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1185 Budapest, Üllői út 674.
Tel. / Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



Ilyen felmerülő témák voltak a szakoktatás jelenlegi helyzete, munkaerőhiány, és ennek kiváltási lehetőségei, munkaszervezés, fogyasztási szokások és a szortiment alakítása.

ARTIS'an Passioné – Aurélien Trottier csoportvezető/mentor – Szigeti Károly

Igazolás: Europass igazolvány

Beszámoló

A csoport programja három részből állt.

1/ Christophe Michalak - Párizs - desszertkurzus

2/ Gyakorlati ismeretek megszerzése a termelőüzemben. Itt kimondott cél volt a szakmai know-how elsajátítása, a modern gépek ismerete, a más munkakultúrába illeszkedés szabályai, a logisztika értelmezése és elemzése, az értékesítési trendek megismerése, esetlegesen a szakmai kifejezések francia nyelvi elsajátítása.

3/ Relais desserts tagoknál üzemlátogatások, akik az üzem működésén túl, egy kóstolóval egybekötött prezentáció keretében mutatták be a termékeiket és elemezték azokat. A program résztvevői szakoktatók, és a gyakorlati helyen a szakoktatást felügyelő cukrászok voltak, így számos egyéb kérdés is terítékre került 1-1 szakmai beszélgetés kapcsán.

Ilyen felmerülő témák voltak a szakoktatás jelenlegi helyzete, munkaerőhiány, és ennek kiváltási lehetőségei, munkaszervezés, fogyasztási szokások és a szortiment alakítása.

Szakmai látogatás volt egy sólepárlóban tett látogatásunk is, illetve egy gasztropiac körbejárása két helyen, Nantes-ban és La Baule-ban.

Roberto Catinari - mentor Marianna Geri

Igazolás: Europass igazolvány, fogadópartnertől tanfolyami tanúsítvány

Beszámoló

A 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 be, így mindenhol felkészülten vártak.

Associazione Enologi Enotecnici Italiani – csoportvezető/ mentor – Gavoldiné, Nagy Ágnes

Igazolás: Europass igazolvány

Beszámoló

Programunk a szicíliai borászat és cukrászat kapcsolata a gasztronómiában alcímet viselte. Ennek megfelelően borászatok és cukrászdák látogatásai voltak a program hangsúlyos elemei.

Borászatok

Florio, Donnafugata pincészet Marsala

Casa Vinicola Pallavicino - Scicli

Murgo borászat - Santa Veneria

Piedimonte Etneo - Gelsomina

Cukrászatok

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1185 Budapest, Üllői út 674.
Tel. / Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



Lamia pasticceria - Mazara del Vallo
Oasi bar pasticceria - Marsala
Andrea Giannone pasticceria - Scicli
Russo cafeteria pasticceria - Santa Venerina

A szicíliai tanulmányút alatt az olasz gasztronómia egyéb jellegzetes ételeit is megismerhettük. Miután a csoport tagjai - egy kivétellel - szakoktatók voltak, igen nagy érdeklődést tapasztaltam utunk egész során és ez vonatkozott a kultúrára, a történelmi emlékekre a különleges földrajzi fekvésre és az ebből fakadó jellegzetes alapanyagokra.

A PROJEKT HATÁSVIZSGÁLATA

1/ PROJEKT INDIKÁTORAINAK ELEMZÉSE

A mobilitási programra 139 jelentkező volt, ami 76%-os túljelentkezést mutat, egyben jelzi, hogy egy valós igényt elégít ki a külföldi gyakorlati lehetőség.

Résztevők területi eloszlása: fővárosi 13 fő, vidék 62 fő, külföldi (szlovák, olasz) 4 fő

A számok ismeretében elmondható, hogy a vidék ilyen jellegű dominanciája e pályázatunkkal is igazolja, hogy a minőségi változás igénye már országosan jelen van. Ez a nyitottság visszaigazolja az Ipartestület azon tevékenységét, hogy eltűnjön a főváros és vidék közötti különbség és egységesen egy növekvő színvonalú cukrászat legyen jelen országosan.

Résztevők összetétele: szaktanár 26 fő, gyakorlati helyen cukrászoktató, mentor 16 fő, cukrász 33 fő, egyéb területen dolgozó 4 fő.

Korösszetétel: 30 év alatt 18 fő, 31-40 év között 20 fő, 41-50 év között 29 fő, 51 év felett 12 fő.

A mobilitási programon először részt vettek száma: 42 fő.

Az új, modern táplálkozási szokásoknak, trendeknek a kínálata kialakít egy tudatos fogyasztói réteget, amely fontos visszajelzést generál a szakmának. A régiókban jelentkező kínálat, illetve egy képzetesebb szakoktatói gárda a szakma megújulását bizonyítja.

A mobilitási program részvételéről a résztvevők Europass bizonyítványt kaptak, így a vállalt igazolványok teljesítése 100%. Két helyen - Roberto Catinari, D.M.P. - külön "Diplome" kiosztására is sor került (24 fő esetében). A lengyel program esetében dicsérő oklevelet kaptunk munkánkért a nagykövet asszonytól.

2/ PROJEKTEREDMÉNYEK

ORSZÁGOS SZINTEN

- Szakmai napok/prezentációk szervezése - 4 alkalommal

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1185 Budapest, Üllői út 674.
Tel. / Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



- Szakmai versenyek támogatása a résztvevők bevonásával - Farsang Kupa (Tata), SZKT verseny (Budapest), Schnitta Sámuel, Dobos C. József, Szamos gasztronómiai verseny - zsűritagok biztosítása, (több, országos helyszínnel) Karnevál torta fesztivál győztesei 2017, 2018, 2019 (Szombathely), Év Fagyaltja verseny, Magyarország Tortája verseny 2017, 2018, 2019 (Budapest)

- Kortárs Cukraszat - esti tere kóstolóval szalon folytatása a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumban,

- 2017. III. Cukrászkonferencia szervezése, (Szarvas)

- 2019. IV. Cukrászkonferencia (Zirc)

Mindkettő a mobilitási tapasztalatok átadásának is színtere volt.

- Édes Kiegészítés Kollekción - országos rendezvénysorozat (2017-2018)

- Határtalan Édességek 2018 Budapest - Kárpát-medencei népi édességek bemutatója

- Részt vettünk a Magyar cukrászdák és kávéházak kiadvány szerkesztésében (2018)

- A sikeres Tempus pályázataink arra inspirálták szervezetünket, hogy más pályázati körben is vállalkozunk. Így lettünk a Waczlav Felczak Alapítvány Sasfőlkák programjának támogatóitjai, melyben 6 magyar, 6 lengyel fiatal ismerkedhetett meg autentikus helyszínen a két nép tradicionális cukrászatával.

- Évek óta támogatói vagyunk az NTP egyéni jelentkezőinek, ennek folyamánya, hogy 2018-ban a szervezetünk sikerrel pályázott egy sweeTEN elnevezésű pilot projekttel, mely 10 fiatal tehetséges cukrász támogatását célozta meg, egy oktatási programmal. További hozadéka, hogy szervezetünk 2019-ben regisztrált, majd akkreditált Tehetségpont lett.

- Az Ipartestület szakmai együttműködésével 2018-ban elkezdődött a Szent István Egyetem Élelmiszertudományi Karán a Csokoládé-, kávé-, teakészítő mester szakmérnök képzés.

- Az Erasmusosok bevonásával megkezdődtek az Eucharisztikus Világkongresszusi felajánlás előkészületei, az együttműködési megállapodást már aláírtuk.

Országos szinten látható, hogy egyre több szakmai esemény ötletgazdája, szervezője, lebonyolítója az Ipartestület.

NEMZETKÖZI SZINTEN

- Két fogadópartnerünk meghívásunkra három napos mesterkurzust tartott Budapesten. Először volt hazánkban Aurelien Trottier és Alain Chartier (2019), Sebastien Brocard (2019) Denis Matyasy és Roland Zanin páros pedig két alkalommal járt Budapesten (2017, 2018)

- Szervezés alatt van külföldi szakemberek által vezetett négy mesterkurzus: Andrea Giannoni (szicíliai), Luca Mannori (Aglia) és Lucca Cantarin (IT) Lucien Mutardier (FR), mindannyiukat a mobilitási programjainkon ismertük meg és kértük fel.

Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1185 Budapest, Üllői út 674.
Tel. / Fax: +36 1 266 4165
cukraszat@cukraszat.net
www.cukraszat.net



- IPSSEOA - Istituto Professionale di Stato per i Servizi Enogastronomici e dell'Ospitalità Alberghiera "D. Rea" Nocera Inferioreben található szakiskola több alkalommal fogadta a kis csapatunkat. A közös együttműködés keretében ebben az évben fogadópartnere lett az Ipartestület ennek az iskolának. Ennek eredménye, hogy 2018-ban 10 fő olasz diáknak segítettünk a háromhetes szakmai gyakorlati hely biztosításában és a folyamatos mentorálásban.

- Személyes információ kapcsán keresett meg minket egy iskola Franciaországból, Bar le Duc városából a CFA Europeen Louis Prioux. A szakiskolában jelenleg két erasmusos támogatottunk kezdte meg tanulmányait.

A külföldi szakemberek aktív részvétele a projektjeinkben és a további együttműködések számukra is jelentős eredményeket adnak. Társadalmi szerepvállalásuk megerősödik, hozzájárulnak a hazájuk gasztronómiai elismertségének növeléséhez, bátrabban vállalkoznak más európai programok részvételére, nem utolsósorban a portfóliójuk bővítését is szolgálja.

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

A hatásvizsgálatot résztvevői oldalról a következő szempontok alapján végezzük (nem lezárt)

- szakmai előremenetel
- szakmai aktivitás (versenyeken való részvétel, profilváltás, termékskála átalakítás, tudástöbblet megosztása)
- társadalmi, szakmai elismertség (díjak, kitüntetések, oklevelek)
- oktatók esetében a tanulók felkészítése versenyekre - hány főt, milyen versenyekre neveznek be
- megjelenési felületek bővülése (cikkek, riportok, közösségi oldalaik szakmai feltöltése)

A résztvevők értékelésénél fontosnak tartjuk megemlíteni, hogy mindenki saját maga sikerének a kovácsa elvet valljuk. Nekik fontos, hogy hírt adjanak magukról, fejlődésükről, megváltozott szemléletmódjukról, eredményeikről, és a hozzá vezető útról. Az eredményeik a személyes gyarapodáson túl a szakma fejlődésére is rávilágítanak, így válik szerves egésszé a közösség és egyén szerepe a szakma tükrében.