

A duális oktatás intézményi tapasztalatai Németországban

A Cukrász Ipartestület idei mobilitási programjának célja volt, hogy megismerkedjen a német duális képzés iskolai és gyakorlati alkalmazásával. A programban alkalmuk nyílt a gyakorlati munkahelyek megismerésén túl egy-egy német vagy helyi specialitás megismerésére is.

A magyar szakoktatás egyik érzékeny pontja az illetékesek szerint, mit és hogyan kellene oktatni, annak a nem mellékes szempontnak a figyelembevételével, hogy kik és kinek. Kik oktathatnak Németországban?

A szakiskolákban a szaktanárok különböző végzettséggel rendelkezhetnek. Háromszintű végzettséget különböztethetünk meg:

- tanár iskolai műhelyben,
- szaktanár,
- felsőfokú végzettségű tanár.

A "műhelytanárok" csak az iskolai műhelyekben oktatnak, míg a szaktanárok gyakorlati ismereteket is tanítanak.

Az iskolákban tanító tanárok szakmunkásképző iskolai tanári végzettséggel rendelkeznek, amelyet 8 féléves egyetemi tanulmány és 2 féléves szakmai gyakorlat után szerezhetnek meg. A tanárok egy szakterület és egy általános tárgy tanítására kapnak jogosultságot, ami lehetővé teszi teljes leterhelésüket, ami heti viszonylatban 23 órát jelent.

A gyakorlati órát szakoktatók tartják. Minimum középfokú végzettséggel, mestervizsgával és legalább 3 év szakmai gyakorlattal kell rendelkezniük és 2 féléves pedagógiai kurzust kell elvégezniük. Heti kötelező óraszámuk 26 óra.

Szakoktatók

A szakoktatók többsége munka mellett képezi a tanulókat, sokszor többet is. A szakoktatók felelősséggel tartoznak a rájuk bízott tanulók szakmai előmeneteléért és egyéni fejlődésükért is. Tudásukon múlik a képzés sikere.

A német szakképzési törvény szerint csak azok lehetnek szakoktatók, aki bizonyos személyi és szakmai feltételeknek eleget tesznek. A szakmai feltételeknek az felel meg, aki:

- az adott államilag elismert szakmában (abban, amelyben képzést akar folytatni) mestervizsgával rendelkezik
- az adott szakmának megfelelő szaktanulmányok záróvizsgájával és munkapedagógiai alkalmassággal rendelkezik
- szabadfoglalkozás esetén működési engedélye van.

A nagyobb üzemek oktatási központjaiban független oktatók dolgoznak, akik a szakoktatókkal azonos végzettséggel rendelkeznek. Heti óraszámuk általában igazodva a gyakorlati helyhez 37 óra/hét.

Az iskolai oktatás egy precízen megtervezett tanmenetre épül, ahol az iskola és a gyakorlati munkahely közös terv alapján halad együtt előre. Minden napi gyakorlatról és az ott végzett munkáról egy igazolt, lepecsételt dokumentumot kapnak a tanulók, mely elengedhetetlen feltétele a az iskolába járásnak. A hiányzásokról csak orvosi igazolás adható, 30 óra hiányzás elméletileg évismérlést von maga után. Természetesen vannak ott is nehéz esetek. Ott jártunkkor éppen egy egész tanári konzíliumot hívtak össze, egy problémás eset kapcsán. (a probléma az volt, hogy a diák bejárt az iskolába, elment a gyakorlati helyre is, csak éppen nem csinált semmit) Ez a passzív magatartás a többi diák munkáját is akadályozta és az osztály! jelezte az iskolának, hogy nem tudnak tőle haladni. Érdekes eset! A megoldás az lett, hogy évhalasztásra kérték fel és beutalták pszichológiai vizsgálatokra. Figyelemreméltó eljárásrend.

Az oktatói kabinet felszereltsége, gépesítettsége irigylésre méltó, a diákoknak a gyakorlati konyha melletti kis helységben egy kis szakmai könyvtár található, melyet bármikor

fellapozhatnak. Folyóiratok, szakkönyvek, kiegészítő oktatási anyagok CD-n, DVD-n .Sok alapanyaggyártó ingyen juttatja el terméktájékoztatóját, az anyagokhoz, gépekhez tartozó felhasználási lehetőségeket bemutató kisfilmeket. Az iskolai tananyag terjedelme, megjelenése és tartalma jelentős mértékben eltér a hazai szakkönyvekben megismertekkel. A tankönyvek sok, színes, figyelemfelkeltő ábrákkal teletűzdeltek, a bennük lévő ismeretanyag több területet átível. Munkafüzetük van, amelyet az iskolai gyakorlati és elméleti óra alatt megszerzett ismeretek után ki is kell tölteni.

Nézzük pl. A pralinékészítést a 1, tehát végzős osztályban. A diákok otthonra azt a feladatot kapták, hogy válasszanak ki egy pralinét/bonbont és azt kellett bemutatniuk az óra keretén belül. A többiek meghallgatták és kérdéseket kellett feltenni, ha valami nem volt világos. Utána a tanár összefoglalta és kiegészítette a hallottakat, majd kiosztott tesztlapokat, melyen hozzákapcsolódó kérdések voltak. Csoportos munka volt, két-három fő került egy csapatba. A megoldások értékelése egymás által történt. A csoport meghallgatta B csoport kérdéseit és válaszait, kiegészítette vagy elfogadta és pontozta. A tanár csak moderáló szerepet töltött be. A végén a diákok rangsorolták saját magukat, egy-egy kis csoki volt a jutalom. (ez a tanár saját kontójára volt).

Másnap ezzel a csoporttal találkoztunk a gyakorlati órán, ahol már más csoportbeosztásban az általuk kiválasztott bonbont készítették. A tanár itt is többnyire csak moderáló szerepet töltött be. Ennek folytán, volt, hogy a krokantot háromszor készítették el, mivel elsőre (gyakorlat hiányában) ez nem sikerült. A végén a gyakorlati oktató összefoglaltatta a diákokkal a felmerült hibákat, elemezték elméletben és az elkészített termékkel szemléltetve a hibákat. Kitértek a kiválasztott termék gazdaságossági elemzésére, a marketing lehetőségekre, a csomagolás és tárolhatóság változataira is.

A műhelymunka négy órája alatt munka volt, nem kellett fegyelmezni a tanulókat, tisztán, gördülékenyen dolgoztak. A gyakorlati óra 2x90 perces volt, egy 20 perces szünet szakította félbe. A gyerekek munkaruházata némi kívánnivalót hagyott maga után, a fejfedő nem volt minden buksin. Figyelemreméltó volt a diák nagyfokú önállósága, prezentációs készsége, hiba fel és elismerés képessége, és kooperatív munkája.

Egy kezdő osztály munkájában is részt vettünk, ahol egy egyszerű, de finom, a német cukrászat egyik alap süteményét, a Bienenstich-et készítették. A sütemény egy élesztős tésztából készített, vaníliakrémmel megtöltött tészta, melynek különleges ízét a tetejét bevonó mandulás, mézes fedés adja. Egy jól sikerült Bienenstich szerintem felveheti a versenyt a legrafináltabb cukrászati műcsodákkal is, és aki egyszer sikerrel elkészíti, annál visszatérő vendég marad egy életen át.

A kész termék analízálása, a készítésnél előforduló hibák elemzése itt is hozzátartozott az gyakorlati óra értékeléshez. Az iskolai oktatást nem csak néztük, hanem kis csoportokat alkotva mi is elkészítettük az aznapi terméket. Kisebb fennakadás volt☺, mivel az élesztőt tejben felfuttattuk és így akartuk a tésztát elkészíteni. De, nem! A tésztához tartozó összes alapanyagot egy gyorskeveréssel kellett összeállítani, mert ez volt a technológiai leírás. A szakoktató el is magyarázta, hogy miért kell így elkészíteni a tésztát.

Az iskola archívumában értékes dokumentumokra bukkantunk. Régi cukrászszakrajzokra az 1950-1960-as évekből. A képekből látszik, hogy anno milyen magas színvonalon kellett a tortarajzokat a cukrásztanulóknak a szakvizsgához elkészíteni. Mára már a duális oktatásból nyom nélkül tűnt el ez a követelmény, ugyanúgy, mint a kalligrafikus írás. Ámulattal lapozgattuk a régi, megsárgult papírlapokat, miközben rácsodálkoztunk a dobostorta receptjére egy 1963-as szakdolgozat anyagában. Némethonban akkor még tisztelték és híres volt a magyar cukrászat! Csak reméljük, hogy ez az idő még visszatérhet!

Összegezve a duális oktatás általunk megismert elemeit, kijelenthetjük, hogy a leglényegesebb különbséget az oktatás anyagi támogatottságában és a diákok általános ismereteiben, tudásbázisában és a motiváltságban láttuk.

A gyakorlati helyeken igyekeztünk a termelőüzem munkájába bekapcsolódni és menet közben ellesni az eltérő technológiákat, anyaghasználatot, munkastílust.

A német tanulmányút során több termelő munkájába is bepillantottunk és megismerkedtünk egy-egy nagynevű cukrász üzletpolitikájával is.

Markus Podzimek a négygenerációs cukrászcsalád jelenkori siker sztoriját írja. Az öröklött hírnevet és tudást ötvözte fiatalos lendülettel. Európában Svájc, Franciaország, Németország számos híres műhelyében megfordult és a kölni főiskolán először cukrászmesterként, majd üzemgazdászként végzett. Ez az ifjonti hév (és persze hosszú tanulás és gyakorlás) repítette 2005-ben, Bécsben az **Internationalen Patisserie Oskar** előkelő első helyére. Az, hogy valamicskét tanult és tapasztalt, azt a látogatásunk tematikája fényesen jelezte.

A találkozó első színhelye az ősi „fészek”, az 1912-ben alapított **Konditorei-Confiserie Heimann** volt, Neunkirchen-ben. A három bolt központi termelője is itt található. Már javában benn járunk az ünnepi készülődésben, bonbonok, csokoládéfigurák töltik meg a termelő hűtőkapacitását és... itt átadnám a szót **Szabó Zsombornak**.

*„Markus Podzimek végigvezetett bennünket a termelőben. Szó szerint bon-bon gyár volt. Én gyártok bon-bonokat, de ez meghökkentett, regálok telis-tele pralinékkal, trüffelekkel, bonbonokkal. Sokkolt a látvány, bár igaz, ők már nem asztalon temperálnak, és gépesítve van szinte minden. Gyönyörű volt látni, aki ebben él, az tudja, mire gondolok. A kóstoltatásnál kiderül, hogy az ízek is a helyén vannak, azt kapjuk, amit a látvány alapján feltételezünk. Külön büszkesége egy spanyol haverjával kreált bonbon, melyben egy madeira bor a főszereplő. **Attraktív - kreatív – exkluzív** - ez a jelszó, de ezt csak a végére értjük és érezzük igazán. Átmentünk Wilnsdorfba, megnéztük a kávézóját, ami nem volt nagy, de roskadásig voltak megrakva a pultok. Azt az elvet vallotta, minél több minden van kirakva, annál többet vásárol a vendég (pszichológia)! Mindezek után elvitt minket Siegenbe, az úgynevezett büszkeségébe. Felépítette a programot mondhatom! Odaértünk egy kis plázához, bent egy ovál alakú 200 m² placc, középen zongorista, körülötte asztalok, de tele az egész, mindenki süteményt evett, forró csokoládéval, kávéval, teával. Körben kb. 8 bolt, amiből az egyik volt a cukrászda. Két oldalt pult, jobbra csokik, balra sütik roskadásig, a végében büfékonyha, szemben pedig bárpult. A bárpulttól jobbra pedig 600 m²-es galériás placc megint tele asztalokkal és természetesen emberekkel. Ámulatba ejtő volt! Süti kóstolás, elemzés, ámulás. Még jó, hogy nincs cukrászdám, mert elsírtam volna magam.”*

Egész más típusú, elsőgenerációs fiatal cukrászmester Florian Löwer – írja beszámolójában **Jakobitz Józsefné** szakoktató. A fiatal szakember családja több hektáros virágültetvényen gazdálkodik, ez adta a háttérrel a cukrászhálózat kiépítéséhez. Hamburgban tanulta a mesterséget, majd különböző városokba ment tanulni, hogy minél több minden legyen a tarsolyában. Versenyekre járt, örömét lelte abban, ha újat kitalált, amelynek 2005 volt az ideiglenes végállomása, akkor lett az év cukrásza, és kapott a tartományi minisztertől is ennek elismeréséül egy kitüntetést. Most pedig az adja az örömet számára, ha tökéletes, amit csinál. Egy igazi cukrászt ismertünk meg, aki tiszta szívből készíti a termékeit.

Változatos bonbonkínálatot láttunk, általában egyforma méretben, kevésbé voltak feldíszítve. Ennél a terméknél az íz felejthetetlen élményére teszi a hangsúlyt nem pedig arra, hogy minél látványosabb legyen a bonbon. Nagyon drága a munkaerő, így ezzel próbálnak spórolni. Filozófiája, hogy minőséget kell adni, vissza kell térni az eredeti recepthez. Mesterséges alapanyagok helyett eredeti alapanyagokat használnak. Vásárolni lehetett lekvárt, fűszernövényeket, amit ő maga is használ az alapanyagokhoz, hogy minél egyedibb és változatosabb íz kombinációt tudjon kihozni vendégei számára. Szép süteményeket is

felfedeztünk, amit a mester Franciaországban tanult meg, és onnan hozta haza a recepteket, aminek a vendégei nagyon örülnek, mert ott ez a fajta sütemény nem megszokott.

Fagylaltjai nekem ránézésre nem voltak szépen díszítve, de mikor megkóstoltam, kellemesen csalódtam, ugyanis nagyon eredeti ízében jöttek elő az ízek, ami felejthetetlen maradt. A vizes bázisú gyümölcsfagylaltjai állagáról annyit, hogy olyan sűrű volt, hogy harapni lehetett, mintha zselét ettünk volna. Elvitt a mester egy másik cukrászdájába. A hatalmas alapterületű boltban érdekes volt a két termék, a szülők által termesztett, importált virágok és a sütemények, bonbonok világa. Ott készíti a bonbonokat, megmutatta a csokoládé olvasztó-temperáló gépet, és hogy hogyan történik a gyártás. Végül megkínált bennünket nagyon finom és könnyű sütemény költeményeivel, melyek színvilága vetekedett a virágokkal.

A boltokban olyan csokoládé drázsékat is forgalmaznak, amit bérben készíttetnek, a receptjét ők adják meg a cégnek és az alapján készíttetik el, különböző ízben és formában.

A cukrász dai eladónak egy bizonyos időt a cukrászüzemben kell eltöltenie ahhoz, hogy a pultra kerülve árulhasson, teljesen el kell sajátítania, hogyan kell bánni ezekkel a kényes finomságokkal. Nagyon sokat adnak a csomagolásra és a kiszolgálásra is.

A tudatos vendég kérdéseire is készséggel válaszolnak, ha valamiben kételkedik, a vendéget kóstoltatják, ami a vendégeket meggyőz(het)i és így szívesen visszatérnek, ha látják, érzik a megbecsülést, a tiszteletet és a szakértelmet.

A bonbonok általában előre vannak csomagolva, forma dobozokban, de a vendég saját kérésére is elkészítik, csak akkor többre kerül.

Nagy divat a chilis, szarvasgombás, mélyhűtött gyümölcspürés ízesítés. Szakaszosan készítik a bonbonokat, mélyhűtőben tárolják lefóliázva, és ahogy fogy, úgy húzzák át és árulják. Liofilizált (fagyasztva szárítás) gyümölcscsel, különböző olajos magvakkal kirakott táblás csokoládékat árulnak csomagolva. A táblás csokoládékat műanyag keretes fóliára öntik, így még jobban ellenáll a törésnek, nem annyira sérülékeny.

Mindkét csoport látogatást tett Michelstadtban, **Bernd Siefert**, többszörös német és világbajnok mestercukrász vezetése alatt álló **Konditorei Cafe Siefert** cukrászdában.

A több százéves épület a kezdetektől a család tulajdonát képezte, az ük-ük papa története a vendéglátással egy sörfőző- korcsma formájában veszi kezdetét. A továbbiakban fogadó épült hozzá, pékség, majd a XX. század második felére már cukrászatnak ad otthont. A család minden tagja komoly eredményeket tudhat maga mögött. **Siefert** úr nővére, felesége, mind német, vagy világbajnok. Az üzlet jelentős falfelületét foglalják el érmeik, kitüntetések és számos híres embertől kapott köszönő levelek. (Nota bene: az ipartestület is vitt egy köszönő oklevelet.) **Siefert** úr mára már inkább elismert szakkönyvíró, jelenleg 6. könyvén dolgozik, és a televízióban számos gasztronómiai program szereplője. Fennmaradó idejében azért még kurzusokat tart a műhely feletti bemutatótermében, de meghívásra külföldön is megjelent. Lengyelországban 12 éven keresztül tartott cukrászati artisztikában, csokoládé témában tanfolyamokat, készített fel világversenyre cukrászokat. Útjain nemcsak ad tudásából, hanem szeret is tanulni. Ennek egyik ehető bizonyossága az eredeti olasz recept alapján készített panettonéja, amit - állítása szerint - bátran odatehet egy olasz mester terméke mellé.

Figyelemreméltó a filozófiája. (ugye, kezdünk hozzászokni, hogy a külföldön meglátogatott mesterek mindegyike rendelkezik ezzel?) A termékei ízeiben, alapanyagaiban és színeiben a régió jellegzetességei köszönnek vissza. Így fordulhat az elő, hogy egy modern forma és színvilágú francia sütemény fűszeres, mézes alma-mousse-szal van megtöltve, halványzöldre színezett fehércsoki bevonattal. A bázis alapanyag természetesen a környéken termelt különleges, fűszeres ízű alma. Azt gondoljuk, hogy a németeknek nincs humorérzékük. Nos, **Siefert** úr rácsófolt erre: Kölnből vásárfiát hozott nekünk, egy különleges ázsiai gyümölcsöt, amit szíves unszolására kénytelenek voltunk elfogyasztani. Amit ezek után a kollegáknak tanácsolni tudunk: a durián nevezetű gyümölcsöt nem magyar gyomornak találták ki és cukrászatban nemigen találtunk olyan terméket, amihez oda tudnánk tenni. A gyümölcs

jellegzetes fokhagymaíze még sokáig kísértett, alig tudtuk leplezni az elkövetkező napokban. Ezt már onnan is tudjuk, hogy az ártó, gonosz szellemek messze elkerültek. ☺

A külföldi utazások elsődleges célja az ott látottak magyarországi adaptálása és az ott szerzett ismeretek továbbadása. A program azonban egy igazi csapatépítés, ahol mindenki kiválóan vizsgáljuk türelemből, segítőkészségből, együttműködésből és egy kicsit megérti azt az elcsépelet mondást:

A műveltséget magunknak kell megszerezni. Senkitől nem kaphatjuk meg: a mi dolgunk. Dolgozni kell azon, hogy megszerezzük, és azon is, hogy megőrizzük. A műveltség nem azt jelenti, hogy tudjuk, hanem azt, hogy tesszük. (Napoleon Hill, amerikai író)