



## Kedvezményezett beszámoló

a 2009. okt. 4. és 31. közötti ausztriai gyakorlatról

### **1. Személyes adatok**

Név: **Barta Olivér**  
Cím:  
Születési hely, idő:  
Státusz: diák

### **2. Intézményi adatok**

Iskola: Károly Róbert Kereskedelmi, Vendéglátóipari, Idegenforgalmi és Közgazdasági Szakképző Iskola  
3200 Gyöngyös, Katona J. u. 4.  
Kontakt személy: Csókáné Kálmán Éva

Fogadó intézmény: BBS Rohrbach, Ausztria - Akademiestraße 12, 4150 Rohrbach  
Kontakt személy: Ilse Hammer

### **3. Felkészítés a külföldi gyakorlatra**

#### **3.1. Nyelvi és kulturális felkészítés**

Sisáné Murai Judit némettanárnő tartott nekünk felkészítő órákat a nyári szünet utolsó hetében és szeptemberben a tanítás utáni időben. Ez a felkészítés igen intenzív volt, napi több (általában 5 óras) foglalkozások voltak. Az összesen 45 órában nemcsak szakmai és általános nyelvi felkészítést kaptunk, hanem országismereti tudnivalókat is.

A foglalkozásokon elsősorban pincér- és szakácsszakmában előforduló szakszavakat és kifejezéseket tanultunk, tanulásmódszertanban elismert módszerekkel. Ezenkívül hallásutáni gyakorlatokat is végeztünk és olyan német nyelvű videófilmeket néztünk az internetről kivetítve, melyek a felszolgálásban és a konyhában / főzőskor egyaránt felhasználhatók. Sok-sok háttérinformációs anyagot kaptunk fénymásolatban. És nem hiányoztak a nyelvtani feladatok sem, melyeket szituációs feladatokban kellett megoldanunk.

Sajnos itt Rohrbachban „mühlviertlerisch” tájnyelven beszélnek az emberek, ami a tanárnő számára is (de még egy más osztrák tartományban élő számára is) érthetetlen, de szerencsére hozzánk a tanárok és néhány diák Hochdeutsch-ul beszélt, amit már megérttünk.

Az órákon a nyelvtanulás közben országismerettel kapcsolatos információkat is kaptunk. Ezeket főleg az aktuális témakörökbe építette be a tanárnő, legyen az szabadidős tevékenységekkel, utazással, időjárással, életmóddal, vendéglátási szokásokkal, stb. kapcsolatos.

Az osztrák iskolarendszerbe is írott szöveg és feladatlap, valamint videós anyag nyújtott betekintést. Rávilágított jó néhány osztrák-német nyelvi különbségre is, melyek talán történelmi és kulturális vonatkozásúak is egyben.

Önálló foglalkozások keretében ismerkedtünk Ausztria földrajzával, történelmével, kultúrájával. Képeket, prospektusokat, térképeket nézegettünk a nevezetesebb tájakról, és a híres osztrák személyiségeket is igyekeztünk legalább képileg rögzíteni.

Mindezeket az országismereti és kulturális adalékokat játékos vagy vetélkedős formában vissza is kérdezte a tanárnő.

Bár a nyelvi órák a nyári szünet terhére mentek, amit fájlaltunk, de ennek ellenére nem hagytunk ki egyetlen órát sem, hiszen nagyon jó gyakorlat volt ez a kimenetelünk előtt.

### **3.2. Pszichológia felkészítés**

Nádudvari Klára és Nádudvari István tartották ezeket az órákat, amiken különböző tesztek és feladatokat oldottunk meg. Ennek célja az volt, hogy megismerkedjünk egymás jó és rossz szokásaival és hogy jól összerázódjon a csapat és elkerüljük a kiutazás alatti nézeteltéréseket.

Az én véleményem szerint ez egy nagyon jó ötlet volt, melyet a szakmai felkészítő táborral egybe kötve tartottak.

Ezzel kapcsolatban építő jellegű kritikám is van, még pedig: hiába éreztük nagyon jól magunkat a 2 napos felkészítő tábor alatt és jól összerázódtak a résztvevők, de mivel mind a 4 országnak együtt volt tartva ez a felkészítés, nem az együtt kiutazók barátkoztak össze többnyire. Tehát nem 20 embert kellene egyszerre „összezárni”, hanem csak az együtt kiutazó diákokat. Így többszörösére növelhetnék a kiutazó diákok közti ismerkedést, megismerést, összebarátkozást.

### **3.3. Szakmai felkészítés**

A szakmai felkészítésemet Ács Csaba tanár úrnak köszönhetem, általa kezdetem el a felszolgáló szakma fortélyait elsajátítani. Ez a felkészülés az iskolai gyakorlati tanóráimon történt.

Ezenkívül volt egy úgynevezett 2 napos felkészítő tábor, mely az iskolánk gyakorlati épületében volt a Sóház téren, és Baloghné Varjú Valéria tanárnő tartott. Véleményem szerint bár ez rendkívül rövid volt, - különösen nekünk, kezdőknek – ennek ellenére nagyon sokat tanultunk egymástól és a tanárainktól is.

Hasznosnak találtam a Leonardo Kavalkád c. rendezvényt is, melyen az elmúlt évben kint lévő tanulók adták át a külföldi szakmai gyakorlatuk tapasztalataikat - az iskola Leonardo Programjában részt vevő országok nemzeti ételleinek kóstolójával és ország-kiállítással fűszerezve.

## **4. A külföldi gyakorlat tartalma**

**Kiutazás kezdete és vége:** 2009. 10. 04. - 2009.10. 31. (4 hét)

**Tanulmányi - / munkaterület:** iskolai étteremben felszolgálás

**Fogadó fél szakmai profilja:** vendéglátó szakképző iskola

### **A gyakorlat alatt végzett tevékenységek, feladatok, munkakör, munkabeosztás, munkatársak:**

Az első nap körbevezettek minket az üzemi éttermen és az ahhoz tartozó különböző helységeken. Megmutatták, hogy mit hol találunk, hogy ne vesszünk el a munka során. Volt mellette még egy tanéterem is. Továbbá közvetlenül mellettünk még egy üzemi konyha és 2 tankonyha. Én és a társam (Beke Zsolt) az üzemi étteremben dolgoztunk.

A munkaidőnk minden nap 8 órakor kezdődött és 13 óráig tartott, félórás szünettel. Reggel elméleti bevezetőt tartottak, ezt követte a gyakorlati munka.

Mindenegy nap más-más szaktanár foglalkozott velünk (összesen 8 szaktanár). Ez nagyon hasznos volt, mivel így több tapasztalatot tudtunk gyűjteni és sokat tanultunk. Viszont mindig más-más évfolyammal és csoporttal voltak a szaktanárok, így nem lehetett tudni, hogy most éppen mit fogunk és hogyan csinálni.

Minden nap más-más feladatot szabtak ki ránk. Reggelihez terítés, reggeli felszolgálás, terítő és ruhaszalvéta vasalás, szalvétahajtogatás, evőeszközök mosása és polírozása és végül az ebéd felszolgálása.

Minden reggel kiosztották a tanárok a feladatokat és az asztalokat, hogy ki melyik asztalért a felelős.

A munkaruhánk eltérő volt az osztrák diákokétól, de a fekete zárt cipő és a fekete szövetnadrág és a fehér ing megegyezett. Nekünk fekete pincérmellény és fekete csokornyakkendőnk volt, míg az osztrák diákoknak szürke mellényük az iskola emblémájával ellátva, bordó nyakkendőjük, bordó kötényük volt és névjegykártyájuk, amit idővel mi is kaptunk.

A diákok mind segítőkészek voltak. Ha valamit nyelvileg nem értettünk, akkor lassabban és „hochdeutsch”-ul még egyszer elmagyarázták.

Az utolsó hétre tették az ú.n. Magyar napot, melynek menüsorát azonban velünk nem beszéltek meg. A korábbi évek tapasztalataira és az ő igényeikhez igazították a menüt. Így (nem magyaros) gombalevest, erdélyi rakott káposztát és Gundel palacsintát terveztek. Az osztrák vendégeknek minden ízlett, az erdélyi rakott káposztát maga Balázs Szandi készítette, de a Gundel palacsintát már az osztrák diákok a szakoktatójuk irányításával...

Nekem és Beke Zsoltnak a „díszasztal” terítése volt a feladatunk, melyen magyaros dolgokat, fűszereket és bort helyeztünk el. Néhány színes nyomtatott képpel és prospektussal mutattuk be, hogy honnan jöttünk.

Az asztalokon elhelyezett menükártyát is nekünk kellett megszerkeszteni, melyet az iskola több példányban kinyomtatott. Az asztalok terítésénél figyelembe vettük a nemzeti színeinket is.

### **Hazaitól eltérő tapasztalatok:**

Először is itt munkamegosztásban végzik a feladatokat, és ezt a munkanapokon váltogatják, tehát ha valaki az előző nap a vasalt, az a következő nap mást fog csinálni.

Az étterem és a konyha tanulói / dolgozói főleg lányok voltak, mindösszesen 3 fiú dolgozott itt rajtunk kívül.

Mi Magyarországon azt tanultuk, hogy nem szabad törölgetni, itt viszont mindent eltörölggettünk. Otthon mosogatóban mostuk az evőeszközöket és az edényeket, itt viszont mosogatógép végezte el ezt a munkát.

Az ételeket szinte zsírok és olajok nélkül készítik, mindent párolnak. Az ittenieknek nagyon fontos a tudatos, egészséges étkezés.

Az ételnek megfelelően vagy a tányérmelegítőből kivett tányérra vagy hideg tányérra tálaltak a szakácsok, melyeknek elég furcsa formájuk volt, vagyis nem mindig kerek tányérok voltak.

Az ebéidő mindössze félóra a tanároknak és a diákoknak egyaránt, ezért relatív gyorsan kellett kiszolgálni ezt a sok embert, hiszen naponta akár százan is megfordultak az étteremben. Természetesen nem csak az iskolában tanuló vagy dolgozó személyek ehettek az étteremben, szívesen ettek itt iskolán kívüli emberek is. - Az iskola konyhája elnyerte az "Egészséges konyha" címet, és a tartományban az első számú tankonyha, melyről tanúsítvány függ a bejáratnál.

Igen változatos volt a menü is. A volt Caroberto éttermünkben két menü közül lehetett választani, itt viszont 3+1 menü közül tudott választani a vendég (előrendeléssel). Az A menünél leves volt főfogással, a B menünél főfogás desszerttel, a C menünél vegás főétel desszerttel, a 4. menünél csak saláta pékáruval. Az étteremhez tartozott egy önkiszolgáló salátabár, melyet a menüvásárlók igénybe vehettek és melyből kedvük szerint szedhettek. Többféle saláta közül választhattak.

Miután a munkánkat elvégeztük, majd megebédeltünk, lehetőségünk volt órákat látogatni is, amit mi mindig ki is használtunk. A tanítás ott 7.55-től 15.30-ig tart, 50 perces órákkal, 5 perces szünetekkel, félórás ebédszünettel. Ezért volt lehetőségünk délután is bemenni órákra. Nagyon sokféle érdekes óra

van ebben az iskolában, pl. a diákok maguk hoznak laptopot az iskolába és egy képszerkesztő program kezelésére tanítják vele őket (Photoshop). Illetve a németórák is igen érdekeltek engem.

### **Tapasztalatok a pályázat témájához kapcsolódóan:**

Az iskolában, a szállásadónknál, a vendéglőkben, a vásárlások közben, ill. a tanárokkal és tanulókkal való beszélgetésekből azt szűrtük le, hogy bár „fitness”-ételeket és italokat, vegás ételeket is fogyasztanak, de az osztrák konyhára és tájra jellemző ételeket részesítik előnyben. Leginkább sertés és pulykahúst, ill. burgonyát és káposztát fogyasztanak. Levest nem nagyon. Viszont szeretik a gombócokat, és igen finomak a desszertjeik.

Mindezekhez az alapanyagokat elsősorban a helyi termelőktől szerzik be, ami nem is csoda, hiszen Mühlviertel egy agrár vidék.

Heti piac ugyan nem volt Rohrbachban, viszont a szupermarketekben minden megtalálható, igaz főleg előrecsomagoltan, és sok a mirelit áru, ill. félkésztermék. Nem volt olyan kisebb vagy nagyobb bolt, ahol ne találkoztunk volna bőséges biotermékek-kínálattal. Ezekből mi is vásároltunk, hiszen nem sokkal volt drágább mint a nem bio, s így legalább egészségesebben is tudtunk táplálkozni.

### **Jó ötletek, hazai hasznosíthatóság:**

A BBS-Rohrbach nevezetű iskolában dolgoztunk az éttermi részben.

Az iskola rendkívül modern és jól felszerelt. Korszerű konyhája és étterme van, olyan gépeket láthattunk, amiket magyar iskolákban még soha.

Minden tanteremben van minimum egy számítógép. Az órákat a tanárok elektronikus napló segítségével adminisztrálják.

A számítógépes termek is rendkívül korszerűek és jól felszereltek.

Az iskolában minden megtalálható volt, amire csak szükség volt a munkánk során. Minden az oktatást segítette.

Az iskolában nagyon nagy volt a tisztaság, a tanulók csak zokniban vagy papucsban közlekedhettek.

Ugyanilyen tisztaságot és rendezettséget tapasztaltunk a városkában és a környéken is. Az utcákon igen sok szemégyűjtő volt. Otthon, de az iskolában is mindenki szelektíven gyűjtötte a szemetet.

### **Elvárások / megvalósulás:**

Én elsősorban a nyelvet és a szakmát szerettem volna gyakorolni. A tájnyelv beszélése miatt a német nyelvi fejlődés nehezebb volt, de szakmailag tudom, hogy fejlődtem.

Részben az iskolában, részben pedig azon kívül szerettem volna betekintést kapni az osztrákok életébe, egy kicsit közelebb kerülni a „szomszédok” hétköznapjaiba. Ez sikerült is, hiszen a szállásadóinkkal és a diákok egy részével jó barátságot tudtunk kötni, sokat beszélgettünk.

Bár tudtuk, hogy a távolság és az évszak miatt nem nagyon lesz lehetőségünk sokat utazgatni, kirándulni, de azért ebből a tervből is sok minden megvalósult.

### **Szakmai sikerek, kudarcok:**

Úgy érzem, hogy nagyon sokat fejlődtem ezalatt a 4 hét alatt, tehát érdemes volt eljönni erre a külföldi gyakorlatra. Szerencsésnek érzem magam, hogy részt vehettem a programon. Sok új tapasztalatot gyűjtöttem, amit a későbbiekben tudok majd hasznosítani. Nem csak szakmailag éreztem fejlődést, hanem nyelviileg is, az elején még nehézkesen tudtam kommunikálni a munkatársaimmal, de hamar belerázódtam és már könnyedén meg tudtam magamat értetni velük.

## **5. Menedzsment**

A Leonardo programot többen szervezték, koordinálták. Így iskolánktól Csókáné Kálmány Éva tanárnő, Sisáné Murai Judit felkészítő és kísérő némettanár, valamint a kétnapos felkészítő táborunk oktatói. Az osztrák iskola részéről pedig Ilse Hammer igazgatóhelyettes, gyakorlati oktatás-vezető, kapcsolattartó tanárhoz fordulhattunk mindig. Ő szervezte meg nekünk a szálláshelyünket is, mely ugyan messze volt, de szép környezetben, otthonos körülmények között lakhattunk. Hárman egy kétszobás összkomfortos lakásban.

Az első és az utolsóelőtti nap fogadott az iskolaigazgatója is, ahol mi is elmondhattuk véleményünket. Kritikaként csupán egy dolgot hozhattunk fel: a szállásunk igen messze volt az iskolától, helyi tömegközlekedés pedig nincs. De valószínűleg ezen nem tudnak majd változtatni, mert Rohrbach nem a turizmusból, hanem a mezőgazdaságból él. Ezzel együtt igen elégedettek voltunk a szállással is.

Minden nap megbeszéltük a mentorunkkal, Sisáné Murai Judit kísérő tanárunkkal a tapasztalatainkat. Sőt Ilse Hammer tanárnő is többször beszélt velünk az irodájában: van-e valami kérdésünk vagy mit láttunk, stb.

A **szabadidőnk**et is együtt terveztük, szerveztük.

Rohrbach egy 2500 fős kis település Felső-Ausztria csücskében. Gyakorlatilag egy fő utcából és néhány kis utcából áll. Szórakozási lehetőség nincs, vagy legalábbis ebben az időszakban nem volt. A helyi fiatalok néhány vendéglátóegységben találkoznak, melyek nagyon kulturáltak.

Délutánonként mindig volt szabadidőnk, ilyenkor többnyire az iskolai könyvtárban használhattuk az internetet, ott írtuk mindennap a munkanaplót is. Kísérő tanárunk nemcsak a délutánokat, hanem a hétvégek programjait is koordinálta, megszervezte, amit itt a könyvtárban együtt megbeszéltünk. Miután nem egy helyen laktunk, ez volt a fő „hadiszállásunk”, bár a tanárnő minden héten többször ellátogatott hozzánk is.

Az első szombaton Linz városába, Ausztria második legnagyobb városába utaztunk el, ahol megnéztük a nevezetességeket, látványosságokat és lehetőségünk volt az ottani bevásárlóközpontokban is szétnézni és néhány apróságot vásárolni.

Másnap szakmai programon tudtunk részt venni helyben, Rohrbachban. Ellátogattunk a „Genussfest”-re (magyarul úgy fordíthatnám: kulináris élvezetek fesztiválja). A rendezvény témája a vad volt. Bemutató, kiállítás, látványkonyha, kóstoló és vásár együttese volt ez, ahol a vaddisznó- és szarvas pörköltet, házi készítésű sajtokat, húsokat, teákat, söröket, pálinkákat, péksüteményeket is meg lehetett kóstolni.

Szintén szakmai program volt Welsben a pályaválasztási vásár, majd pedig a történelmi városkában egy kurta séta.

Volt még egy kiruccanásra lehetőségünk: az 58 km-re fekvő, de már Németországban lévő Passauba vittek el osztrák vendéglátóink, ahol megcsodálhattuk a romantikus és történelmi óvárost, ill. a három folyó (Duna, Inn, Ilz) találkozásánál található félszigetcsúcson gondoltunk a hazaiakra.

Amikor engedte az idő, együtt túrázgattunk. Különlegesen szép tájakat láthattunk Mühlviertelben. A szállástól nem messze volt egy dombtetőn a Maria Trost kápolna. Nagyon szépnek találtuk belülről is, a látványa is feltöltött minket energiával.

Máskor a környék más részét igyekeztünk felfedezni. Így jutottunk el a Mosthütte-hez. Útközben gyakran láttunk nordic walking-nak hódoló túrázókat, időseket és fiatalokat, férfiakat és nőket egyaránt. Ezen a vidéken ez a legfőbb sportolási lehetőség. Kerékpározni itt a dimbes-dombos vidéken senki nem kerékpározik.

Ha rossz volt az idő, akkor a szállásunkon lévő „közösségi szobákban” lehetett csocsóznunk, darts-

oznunk, kártyáznunk vagy sakkoznunk. Illetve a lakásunkban lévő tévét nézhettük, olykor pedig helyi újságokat olvasgattunk.

Esténként néhány vendéglátóegységgel is megismerkedtünk, de sajnos az itteni árak jóval borsosabbak, mint kis hazánkban. Viszont itt tudtunk találkozni azokkal az osztrák tanulótársainkkal, akikkel napközben együtt dolgoztunk, és ilyenkor nyílt igazán alkalmunk velük beszélgetni, ismerkedni, róluk és környezetükről jó néhány dolgot megtudni. Ezek voltak a legjobb alkalmak a nyelgyakorlásra.

A rohrbachi iskola részéről tulajdonképpen nem voltak számunkra szervezett programok – csupán Welsbe és Passauba vittek el bennünket, amit nagyon szerettünk volna megtekinteni.

Az iskolai konyha vezetője az utolsó délután meghívott hozzájuk, ahol elbeszélgettünk, sőt vendégül látott bennünket, ill. egy projektorral kivetített bemutató segítségével bemutatta, hogy a legfőbb osztrák italt, a sört ők a saját sörfőzdéjükben hogyan állítják elő.

Gyakorlatilag ez egyike volt azon ritka vacsorázásoknak, amit nem mi nekünk kellett készíteni. Mivel az iskolában csak ebédet kaptunk, így a reggelijeinkről és vacsoráinkról is nekünk kellett gondoskodni. Munkaidő után ezért gyakran a szupermarketek polcait tanulmányoztuk. Majd pedig onnan 30 perc „séta” és cipekedés után - együtt vagy külön - főzőcskéztünk. -- Ezzel is gyakoroltuk az önállóságot, meg egy kicsit a szakmát...

## **6. Értékelés, köszönetnyilvánítás:**

Elsősorban a kísérő tanáromnak Sisáné Murai Juditnak tartozok sok köszönettel, hogy rendkívül alaposan felkészített erre a 4 hetes külföldi gyakorlatra, segített, ha a nyelvvvel akadt problémám, és hogy a lehetőségekhez mérten a szabadidőnkét is hasznosan tudtuk eltölteni. Mindazt, amit így láttam és tapasztaltam, valószínűleg majd még csak később fogom tudni igazán értékelni. Egyelőre még nem dolgoztam fel a sok-sok élményt.

Természetesen szeretném megköszönni a Leonardo programnak is, hogy - fedezve a kiutazást, szállást, megélhetést és egyéb programokat – hosszabb időt tölthettem el Ausztriában, Rohrbachban a partneriskolánál, ezzel is gyakorolva a nyelvet és a szakmát, valamint megismerkedhettem az itteni szokásokkal és gasztronómiával.

A Leonardo program nagyon nagy lehetőség külföldi tapasztalatok szerzésére, tanulásra. Jó lenne, ha minél többen juthatnánk el ilyen utakra.

Köszönet érte.

Barta Olivér

