



Kedvezményezett beszámoló

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

1. Személyes adatok:

Név: **Beke Zsolt**

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:

Felkészítő: Sisáné Murai Judit német nyelvtanár

Ezen ausztriai útra 45 óra német nyelvi felkészítés volt, melyen azokat a helyzeteket, szavakat és kifejezéseket tanultuk, amelyek a kint létező és munkához szükségesek.

Továbbá széles betekintést kaptunk ezeken a foglalkozásokon az osztrák kultúrába, szokásokba, ami szintén elősegítette a nyelv tanulását, valamint segítséget nyújtott a kinti tartózkodáshoz, beilleszkedéshez.

A nyelvi és országismereti felkészítés tematikusan épült fel, sok-sok szemléltetéssel, ami nagyon megkönnyítette a rögzítést. A magnós és az internetes videófilmek pedig a hallás utáni megértést gyakoroltatták emellett, hogy elsősorban szakmai szókincset tartalmazott. Tapasztalatom viszont az volt, hogy ezen a területen, ebben az iskolában a diákok helyi dialektusban („mühlviertlerisch” tájnyelven) beszéltek, ami a jó nyelvi felkészítés ellenére is gondot okozott, mivel számunkra az általuk beszélt nyelv sokszor érthetetlen volt, nehézséget okozott egymás megértésében, személyes kontaktus megteremtésében.

3.2. Pszichológiai felkészítés:

A pszichológiai felkészítésünket Nádudvari Klára tanárnő és Nádudvari István tartották.

A felkészítés során különböző érdekes feladatokat oldottunk meg, amik összekovácsolták a kis csapatot.

Megismertük egymás szokásait, jó és rossz tulajdonságait, mely segítségünkre volt ahhoz, hogy kint lét alatt ne legyenek viták, tudjunk egymás mellett „élni”, alkalmazkodni társunkhoz. (Ez a felkészítés eredményes volt: nem vitáztunk, nem voltak konfliktusok.)

3.3. Szakmai felkészítés:

Felkészítő tanár: Baloghné Varjú Valéria

Én ebben a tanévben kezdtem meg tanulmányaimat ebben az iskolában, vendéglős szakon. Eddig nem volt semmiféle vendéglős szakirányú végzettségem és gyakorlatom.

Mindig érdekelt a vendéglős szakma, különösen a „pincérkedés”, ezért is választottam érettségi után ezt a területet. Baloghné Varjú Valéria tanárnő, pincér szakoktató megerősítette bennem ezt az érdeklődést, türelmével, segítségével, belém vetett hitével, bizalmával hamar belerázódtam a pincérek munkájába, elsajátítottam az alap pincérfogásokat.

Részt vettünk egy két napos igen alapos felkészítésen, ahol elsajátítottunk egy-két szakmai fortélyt. Ez sokat segített a kinti feladat teljesítésében.

4. Külföldi gyakorlat tartalma:

Kiutazás kezdete és vége: 2009.10. 04-től 2009.10. 31-ig (négy hét)

Tanulmányi / munkaterület: iskolai étteremben felszolgálás

Fogadó fél szakmai profilja: vendéglátó szakképző iskola

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

Munkaköröm: pincér.

A munkaidő reggel 8.00-tól 13.00-ig tartott.

Az első nap betekintést nyertem az étterem elrendezésébe, a terítés ottani szokásaiba.

Megmutatták, mit hol találok, mit hogyan kell használni, mit mivel szolgáljunk fel és hogy ez hogyan is működik a mindennapokban.

Naponta más-más szaktanártól tanulhattunk, ami azért volt jó, mert így többféle szokást, tapasztalatot tudtunk gyűjteni. Minden oktatónak más volt a „fontos”, más volt a szokása, ezért még érdekesebbé vált számomra a választott szakmám, több információt kaptam, többet tudtam fejlődni. Minden szaktanár türelemmel, kedvességgel, segítőkészséggel volt irányunkba.

Reggelente kezdéskor volt egy kis felkészítéssel egybekötött megbeszélés, ahol kiosztották a diákoknak és nekünk az aznapi teendőket, felosztották az egyénekre eső asztalokat, amiért felel.

Minden nap ellestem tőlük valami kis, újabb fortélyt, mozdulatot, de volt, hogy én mutattam nekik az általam ismert praktikák közül.

Szinte minden nap más-más feladatot kaptunk: reggelihez terítés, evőeszközök, poharak törölgetése, szalvétahajtogatás, asztalterítés, felszolgálás, újra terítés... minden pincéreknek való munkát elvégeztünk. De ebben az étteremben kisebbek az elvárások, mint idehaza.

Munkaruhám a magyarországi pincér ruha volt: zárt fekete cipő, fekete nadrág, fehér hosszú ujjú ing, fekete mellény és fekete csokornyakkendő.

Délután volt lehetőségünk, alkalmunk németórákra és más különböző órákra is betekinteni, amit gyakran ki is használtunk. Igen érdekesek voltak.

Kint létünk utolsó hetén volt az ú.n. Magyar nap – Magyar konyha, amikor mind a három menüsorban magyaros ételeket kínáltak. Sajnos azonban ezt velünk nem egyeztették, hanem a helyi igényekhez és a heti menüajánlathoz igazították. Így gombaleves, erdélyi rakott káposzta és Gundel palacsinta volt a menü. Mindenesetre minden ízlett, az erdélyi rakott káposztát Balázs Alexandrát készítette és ízesítette a magyar íz-világ szerint. A Gundel palacsinta az osztrák diákok munkája volt.

Nekünk, magyar pincértanulóknak kellett a bejárati „díszasztalt” megteríteni. Ezen magyar fűszereket és bort helyeztünk el, továbbá prospektusokat, színes nyomtatott képeket, melyek városunkat és iskolánkat mutatta be.

Az asztalok terítésénél is a piros-fehér-zöld színek domináltak, a saját szerkesztésű menükártyáinkon is megjelentettük az iskola címerét.

Hazaitól eltérő tapasztalatok:

Ebben az iskolában egy üzemi konyha, kettő tankonyha, egy tanétterem és egy üzemi étterem volt egymás mellett, mind nagyon jól felszerelt.

Itt a BIO ételeket részesítik előnyben, a tankonyha elnyerte az „EGÉSZSÉGES KONYHA” címet, mely címet hogy megtarthassa, mindig meg kell felelniük az előírásoknak.

Többségében csak leány pincérek voltak, fiú csak három volt (rajtunk kívül).

A tényérok furcsa alakzatúak és igen forróak voltak.

Az ebéidő diákoknak és tanároknak egyaránt fél óra volt, ezért igencsak iparkodni kellett a felszolgálással.

Tapasztalat a pályázat témájához kapcsolódóan:

A korszerű táplálkozás szemléletét minden nap megtapasztaltuk a gyakorlatban is. Igen bő kínálatot láthattunk a szupermarketek polcain a biotermékekből. Minden szórólap vagy prospektus tele volt biotermék ajánlattal. Az iskolában eleve az egészséges konyha szellemében állították össze az ételkínálatot, de az osztrák ízek hagyománya szerint, ami azért eltér a magyartól.

Ez a vidék, ahol mi voltunk mezőgazdasági vidék. A helyiek kertjeiben elsősorban gyümölcsfák vagy káposztafélék voltak. Láthatóan nem használnak vegyszereket. Igen sokan foglalkoznak komlótermesztéssel, sörfőzéssel, állattartással. Az elszórt településcsoportok között a dimbes-dombos tájon gazdag, legelésre alkalmas földterületek vagy erdők voltak. A helyiek szívesen fogyasztottak vadhúst is.

Jó ötletek, hazai hasznosíthatóság:

Mi egy falusi turizmussal foglalkozó családnál kaptunk szállást (Zizlbauerhof), akik tanyájukon lovakat is tartottak, de főleg tehennel foglalkoztak. Kertjükben sok gyümölcsfa volt. Termékeiket igen jutányos áron vásárolhatták meg a náluk lakók, de máshonnan is jöttek oda pl. tejért.

Szabadidős programajánlatuk is gazdag volt. Prospektusokkal és fénymásolt információkkal látták el a vendégeiket.

Az iskolai konyha vezetője, ill. férje és családja komlótermeléssel és sörfőzéssel foglalkozik. Tanyájukat évente több mint tízezer vendég keresi fel. Hangulatos vendégfogadót rendeztek be, ahol projektkivetítő segítségével akkor is be tudják mutatni a komlótermeléstől kezdve a sörfőzéséig ezt a munkát, amikor már csak szobából lehet mindezt megtekinteni.

Mindenütt igen vendégszerető módon és vendégbarát áron fogadják a látogatókat.

Elvárások / megvalósulás:

Miután én a szakmát még csak most kezdem tanulni, ezért különösebb elvárásom ezzel kapcsolatban nem volt. Fejlődni mindenképpen fejlődtem. Nyelviileg szerettem volna többet tanulni, de miután a tanárok és diákok is tájnyelven beszéltek egymással, nem volt annyi lehetőségem az iskolában / munkahelyen, mint amennyit szerettem volna. Ennek ellenére a szállásadóinkkal, ill. néhány esti program alkalmával tudtam a beszédet is gyakorolni.

Szerettem volna a tájat jobban megismerni, de az időjárás és a szálláshely távolsága és megközelíthetősége nem nagyon engedte. Szállásunk Rohrbachtól kb. 2-km-re volt egy szép tanyán. A háziak aranyos, barátságos, segítőkész emberek voltak. Reggelente autóval vittek bennünket az iskolába. A táj és az egész környék dimbes-dombos volt, ezért egy kissé fárasztó volt a gyalogos közlekedés.

Ennek ellenére többször kirándultunk a gyönyörű környéken vagy elvittek bennünket más városokba is. Így egy kicsit jobban megismerhettem Mühlviertel vidékét és valamelyest az osztrák városi életet is.

Szakmai sikerek, kudarcok:

Nagyon sok sikerben volt részem ebben a négy hétben.

A szakmai tanárok meg voltak velem elégedve, aminek nagyon örültem, és ez növelte az önbizalmamat, a választott szakmához való kötődésemet.

Kudarcom nem volt.

5. Menedzsment

A Leonardo program lényegével elsőként a nyelv- és egyúttal kísérő tanár Sisáné Murai Judit ismertette meg. Ő, ill. a programkoordinátor Csókáné Kálmán Éva, valamint szaktanárom Baloghné Varjú Valéria adott információkat a gyakorlattal ill. elvárásokkal kapcsolatban.

A pályázat nyertesei teljes körű ellátást kaptak, így nekünk gyakorlatilag minden biztosítva volt. Először a felkészítés, majd a kiutazás költségei, a biztosítás és a kinti megélhetőség költségei. Nekünk ennek fejében dolgoznunk, tanulunk, tapasztalatokat kellett gyűjtenünk, munkanaplót kellett vezetnünk és ezt a beszámolót (ill. egy közös beszámolót) kellett megírni. Szerződésünkhöz tartozik még majd egy iskolai szintű bemutató tartása is, ill. az iskolai honlapon való híradás is.

A gyakorlat bizonyos tervezési fázisaiban minket is megkérdeztek, együtt megbeszélve szervezték és szerveztük aztán a további feladatokat.

A fogadó intézménynél Ilse Hammer tanárnő mindig segítségünkre volt. Ő szervezte le a szállásunkat is, amivel távolsága ellenére elégedettek voltunk, bár nagyon drága volt (hiszen a városban és a környéken nincs választék, kínálat). A hétköznapi ebédeléseket az iskolában tudtuk megszervezni, de egyébként önállóak voltunk: bevásároltunk, főztünk, mostunk, vasaltunk, takarítottunk...

Kísérő tanárunknak máshol volt a szálláshelye, azonban többször ellátogatott hozzánk.

Szabadidős programjainkat együtt terveztük, kísérő tanárunk ahol kellett koordinálta, ill. megszervezte.

Környékbeli kirándulásainkon túl eljutottunk Linzbe, Welsbe és Passaubá, ahol a nevezetességeket igyekeztünk megtekinteni.

Szakmai programokra is ellátogathattunk. Így Rohrbachban egy vadászattal, vadételekkel kapcsolatos igen gazdag programú „Genussfest”-en vettünk részt. Welsben pedig egy pályaválasztás előtt álló diákoknak szervezett szakiskolák bemutatóján szerezhettünk információkat a szakképző rendszerről.

Munkaidő után általában az iskola könyvtárában tudtunk néhány órát tölteni. Itt írtuk a munkanaplókat is. Ha napközben sikerült helyi diákokkal esti programot megbeszélünk, akkor velük találkozhattunk. Ezek a beszélgetések sokat jelentettek, nyelvi és információs szempontból egyaránt.

Rossz idő esetén a szálláshelyhez tartozó „közösségi szobákban” tudtunk játszani (kártya, csocsó, darts) vagy a saját lakókonyhánkban tévét nézni vagy olvasni.

6. Értékelés

Az utolsóelőtti napon a fogadó iskola igazgató urával együtt értékeltük a kinti létünket. Ők is elégedettek voltak velünk. Visszajelzéseket adtunk mi is a kinti tapasztalatainkról, kísérő tanárunk javaslatokat is tett a jövőt illetően.

Összességében én nagyon elégedett voltam mindennel és mindenkivel. Önmagammal is.

A német nyelvi kommunikáció először nehézkes volt, de szerencsére hamar belerázódtam és örülök, hogy fejlődött, bővült a német nyelvtudásom. Szakmailag pedig igen sok használható tapasztalatra tettem szert.

Nagyon köszönöm a lehetőséget.

Beke Zsolt

