

ERASMUS+ KA1 MOBILITÁSI PROJEKTEK – EGYÉNI BESZÁMOLÓ – 2021**A résztvevő adatai**

Név	dr. Zámboriné Liker Zita
Beosztás	tanár
Intézmény	Békéscsabai Szakképzési Centrum

A mobilitás adatai

Mobilitás típusa	<ul style="list-style-type: none">szakmai látogatás (job shadowing)
Fogadó intézmény neve	Marco Polo G.E.I.E.
Fogadó intézmény típusa	<ul style="list-style-type: none">oktatási intézménytovábbképző intézmény
Fogadó ország	Olaszország
Munkanyelv	angol
Mobilitás időtartama (munkanapok száma)	5 nap (+2 utazási nap)

Tanulási eredmények

Az elvárt tanulási eredmények meghatározása a mobilitás tervezési szakaszában (pályázat) (A tanulási folyamat elvárt eredményét írja le, cselekvést jelentő igéket használ, specifikus, konkrét, világos, egyértelmű és mérhető.)	A tanulási eredmények értékelése a mobilitás után (Az elvárt tanulási eredmények teljesülésének „vizsgálata”, a személyes fejlődés nyomon követése, bizonyítékok a kompetenciafejlődésre.)	Hogyan alkalmazhatóak a mobilitás során megszerzett tanulási eredmények a saját munkámban, illetve a küldő intézmény gyakorlatában? (A terjesztésre vonatkozó tervek.)
<ul style="list-style-type: none"> • Három új gyakorlat megismerése a fenntartható vendéglátás területén • Az olasz konyha általam kevésbé ismert oldalának megismerése (A tenger gyümölcseivel készült ételek, felhasznált zöldségek, körettek) • A sajtgyártáshoz szükséges tej előállítás az állatok kizsákmányolása nélkül. • Egy jó gyakorlat megismerése a vállalati kultúrával kapcsolatban. • Idegen nyelvi tudásom fejlődése új olasz szakszavak elsajátításával. 	<p>A tanulmányút során több, Magyarországon is alkalmazható környezettudatos, jó gyakorlatot ismertem meg:</p> <p>Cocambo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Az egyszerhasználatos csomagolóanyagok és a műanyag használata helyett ízléses üveg és textilanyagok használata. • A dolgozók környezettudatos oktatása. • Biogazdaságokból és Fair Trade forrásból beszerzett alapanyagok. • Szelektív gyűjtők kihelyezése, ahová a környékbeliek is hordhatják a szelektív hulladékot. • A szelektíven gyűjtött hulladék egy részének újrahasznosítása. <p>Bagatto kézműves sonkagyár:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kizárólag helyi termelőktől vásárolják a sonka alapanyagát. • A boltban forgalmazott egyéb áruk, például a bor, a lekvárok, stb. szintén helyi kézműves termékek. <p>Cheschia Lepárlóüzem:</p> <ul style="list-style-type: none"> • A grappa is tulajdonképpen újrahasznosítása a környékbeli borászatok seprőjének. • A grappa gyártása során keletkező 	<ul style="list-style-type: none"> • A vendéglátás és szálláshely ismeretek angol nyelven tantárgy oktatása során külön foglalkozunk az olasz konyhával. Minden elfogyasztott ételt lefotóztam, videó készült a pizza készítésről és a krémes spárgás rizottó készítéséről. Ezeket be tudom mutatni a tanítás során. • A 10. évfolyamon az alapvizsgán elkészítendő egyik étel a rizottó. A videót megosztom a gyakorlati oktatáséért felelős kollégáimmal. • A szakmai angol nyelvvizsga egyik tétele a fenntartható turizmus és vendéglátás. A megismert jó gyakorlatokat be tudom építeni a tananyagba.

	<p>hulladékot is felhasználják a vegyiparban.</p> <ul style="list-style-type: none">• A tradicionális eljárások követése. <p>Campagna Amica piac, Alimentara Tomadini üzlet:</p> <ul style="list-style-type: none">• Kizárólag helyi kistermelők által termelt nyersanyagok és feldolgozott élelmiszerek forgalmazása. <p>Zoff Formaggi:</p> <ul style="list-style-type: none">• A teheneket bio legelőkön tartják, rendkívül jó körülmények között.• Az egészségük védelme érdekében nem gyógyszereket kapnak, hanem a legelőkön az állatorvos javaslatára összeállított növényzet van az ősgyepen kívül. <p>A tanulmányút során különböző ételeket és alapanyagokat ismertem meg:</p> <p>Velence:</p> <ul style="list-style-type: none">• Chccetti, tintahalas fekete spagetti, a helyi piacon megismertem a nyers rák megpucolását, és lehetőségem volt megkóstolni is. <p>La Colombara étterem:</p> <ul style="list-style-type: none">• tenger gyümölcsei tál, halas lasagne, rántott zsálya, friuli tál, gnocchi, polenta, párolt articsóka <p>Cocambo:</p> <ul style="list-style-type: none">• Vegetáriánus specialitások: töltött padlizsán, spárgás rizottó, melynek megtanultam az elkészítését is.• Az eredeti olasz fagyalt elkészítését is megismertem a gyakorlatban.• Megtanultam megkülönböztetni az Arabica és Robusto kávészemeket, és megismertem az ízvilágbeli különbséget.	
--	---	--

	<p>Új ismereteket szereztem a munkaszervezés és a vállalati kultúra területén.</p> <p>A Cocambo étterem:</p> <ul style="list-style-type: none">• A dolgozók kiválasztása nem feltétlenül képesítéshez, inkább elhivatottsághoz kötött.• A dolgozókat folyamatosan képzik, új kihívások elé állítják, például a kávébab helyben történő pörkölése, új sütemények, csokoládék megalkotása, melyek a dolgozók nevét viselik, látványkonyhai előadások.• A munkaszervezés során mindenki egy területért felelős, de mindenki besegít a többi területen is.• A dolgozók azonosultak a Cocambo által képviselt értékekkel.• A csapatot, ha kell, új termékek bevezetésével is egyben tartják. <p>Az út során számos olasz étel nevét ismertem meg.</p>	
--	--	--

A szakmai látogatás (job shadowing) munkaterve

Külön mellékletként csatolva.

A résztvevő feladatai a mobilitás előtt

Kérjük, röviden mutassa be, hogyan készült fel a mobilitásra.

Tanulmányoztam a gyakorlat programját, olvastam a Friuli-Venezia Giulia régióról, megbeszélést tartottunk a csoportba tartozó kollégákkal, tanulmányoztam a legfontosabb háttérismereteket tartalmazó, a csoport tagjai között megosztott Excel táblát, megtanultam olaszul az alapvető udvariassági fordulatokat.

Dátum: 2022. 05. 24

résztvevő aláírása

A szakmai látogatás (job shadowing) munkaterve

A szakmai látogatás a HORECA szektor köré épül. HORECA-hotels, restaurants, cafés-hotelek, éttermek, kávézók

A szakmai látogatás két fő pillére a fenntartható vendéglátás, turizmus, illetve a helyi, kézműves termelők működése, kapcsolódásuk: helyi alapanyagok használata helyi feldolgozással; bio ételek előretörése; környezetbarát működés.

A hét folyamán olyan témák feldolgozására kerül sor, amelyek arra szolgálnak, hogy a résztvevők megismerjék a Friuli-Venezia Giulia térségében termesztett és az olasz konyhában felhasznált élelmiszer-alapanyagokat, a szakmai hozzáértést, a kézműves és családi vállalkozások evolúcióját, fejlődését és növekedését, az életstílust, a mediterrán diétát, a fogyasztott ételek idényjellegét, valamint a tradicionális és a helyi ételeket.

PROGRAM

Érkezés napja:

18:00 Bejelentkezés a hotelba, személyi igazolványok leadása és Green Pass ellenőrzése

19:30 Vacsora

Első munkanap:

8:00-9:30 reggeli

10:15 Indulás kocsival Daniele del Friuli felé

11:00-12:00 látogatás a **San Daniele del Friuli** nyers sonka butikként ismert **BAGATTO** kézműves sonkagyárban.

A Bagatto család nagymúltú hagyománnyal rendelkezik, de büszkék arra is, hogy a környék egyik legkisebb sonkagyára. Mégpedig azért, mert a mai napig egyenként készítik el sonkákat, ugyanazzal a kezűgyességgel és szenvedéllyel, mellyel Rino Bagatto, a San Daniele Prosciutto Konzorcium egyik alapítója, amikor létrehozta az immáron harmadik generációs kézműves vállalkozást. A látogatás során meg tapasztalhatjuk, hogy a történelem 50 éve semmit sem változtatott.

12:00- kóstoló ebéd a BAGATTO sonkagyár kóstolójában

Menü: a tányérra 1 dkg sonka kerül, a hagyományoknak megfelelően vágva, nagyon vékonyra, mellé tálcaon a rövid ellátási láncban előállított helyi sajtok kínálata, gyümölcsvelővel tálalva.

14.30 -látogatás a **CESCHIA Lepárlóüzemben**

A Ceschia Lepárlóüzem több mint száz éves hagyományokkal büszkélkedhet, Friuli egyik legrégebbi lepárlóüzeme.

Története 1886-ban született **Nimisben**, Udine tartományban, amikor Giacomo Ceschia városról városra járt kocsijával, hogy összeszedje a törkölyt és a gyümölcsöt a gazdáktól, majd lepárolja az általa épített vándor alembik lepárlóban, mely az adott korszak egyik újítása volt. A vándor lepárló ma már csak emlék, de abból az időből sok minden megmaradt a mai napig. A mostani szenvedély és türelem ugyanaz, mint akkor, és a Ceschia grappákat továbbra is az eredeti, 1886-os receptúra szerint desztillálják, mindig a legjobb minőségű alapanyagokból a történelmi szeszfőzdében.

A 2017-ben minden helyiségében teljesen felújított Lepárlóüzem, a történelem és az innováció tökéletes ötvöze a lepárlás nagy hagyománya mellett, melybe látogatásunk során egy szuggesztív tárlatvezetés során nyerünk betekintést.

Utazás a cég történetén és a Grappa különböző gyártási fázisain keresztül a lepárló üstök, finomító területen és barrique érlelőben (Barricaia);

A látogatás kóstolóval zárul: 3 grappa kóstolója + helyi termékek kombinációja

A helyi termékek kombinációja a következő:

Étcsokoládé Adelia di Fant - San Daniele

Gubana és strucchi sütemények Cedarmas - Pulfero

17:30 Indulás a szállodába

19:00 Vacsora a gradói **Al Doge** étteremben, olasz tészaételek kóstolása.

Második munkanap:

8:00-9:00 Reggeli

9:00 Találkozó a MARCO POLO G.E.I.E. elnökével, Dr. Ferdinando Martignagóval. A szervezet bemutatása. Közös projektek Békéscsabával és a BSZC-vel.

11:00 Indulás **Cormonsba**, látogatás a Zoff cég területén

A "**ZOFF FORMAGGI**" farmon a nyerstejes sajt feldolgozását és előállítását ismerjük meg.

A Zoff vállalat bemutatása és a különféle tevékenységi formákkal való megismerkedés, érvek a diverzifikáció mellett, mely az alábbi irányzatokat fedi le:

Farm - Bio sajtok - Vendéglátás parasztházban - Tejes kozmetikumok - Kóstoló

Innovatív és támogató kereskedelmi módszerek bemutatása.

Négy generáció óta nevelik a Pezzata Rossa fajtához tartozó teheneket. Valamennyi állat a farmon született és nőtt fel, az állatjólét tiszteletben tartása mellett, gyógyszerek és vegyszerek használata nélkül.

A cég teljes mértékben bio minősítéssel rendelkezik, a szántóföldektől az állattenyésztésen át a sajt készítésig.

Bio sajtok:

Még a nyerstejes sajtok is bio minősítésűek, csakúgy, mint az egész cég, mivel csak a Pezzata Rossa tehenek tejét használják fel. A bio takarmányozásból adódóan olyan sajtokat állítanak elő, amelyek a szervezet számára is organikus tápanyagként szolgálnak, nem csak táplálékként.

13:30 Ebéd sajt kóstolóval a ZOFF családi B&B "A BORG DA OCJS"-ben, vásárlási lehetőség a céges boltban

15:00 Indulás **Udine** felé a **Campagna Amica piacra**

16:00 Körbevezetés a piacon, a piac működésének, koordinálásának bemutatása

A piac mindössze néhány perc sétára van a városközponttól, minden polgár számára könnyen megközelíthető, a városba vezető egyik fő közlekedési útvonalon, így a városon kívülről érkezők számára is könnyen elérhető. A piac közel 600 négyzetméteren 25 helyi termelőnek ad otthont, akik itt mutatják be termékeiket a fogyasztóknak történő közvetlen értékesítés céljából.

19:00 Séta a **gradói halászsok óvárosának** területén, majd vacsora az **Al Doge** étteremben, helyi specialitások kóstolója.

Harmadik munkanap:

7:30-8:00 reggeli

08:00 Indulás busszal Velencébe

9:45 érkezés a Quarto d'Altino pályaudvarra

10:18 indulás a velencei központi pályaudvarra

10:51 érkezés Velencébe

13:00 Le Cicchetterie:

Velencei Cicchetti - Egy falat Velence történelméből és hagyományából

A helyi kulináris szokásokon keresztül megismerhetővé válik egy ország története és lakóinak életmódja is, Veneto térségében és Velencében, különösen egy aperitif alkalmával vagy főétkezéskor szokás velencei cicchetti-t fogyasztani.

De mi is pontosan a velencei cicchetti? És honnan származik?

A "Le cicchetterie"(éttermek, fogadók és bárók, ahol cicchetti készítenek és fogyasztanak) kulináris utazássá válik a velencei hagyományok és különösen Velence felfedezésére, hiszen ez a helyi fogás ötvözi a történelmet, a kultúrát és a kulináris hagyományokat, célzott turizmust hozva létre.

Latin ciccus szóból ered, amely kis mennyiséget jelent, és tulajdonképpen tényleg apró falatkákról beszélünk. A kenyérszelet alkotta falatkák tetejére felvágottak vagy tőkehal kerül: Kizárólag helyi termékek, a tengerparton vagy a lagúnában fogott halak, hagyományos receptek szerint elkészítve.

17:39 vonat indulása Quarto d'Altinoba

20:00 Tipikus friuli vacsora (hús) a **LA COLOMBARA** étteremben, amely **Aquileia** település területén található. "La Colombara" étterem nevében egy középkori utalást hordoz (1721-ben Giandomenico Bertoli leírása alapján), amely akkoriban egy nagy házat jelölt, amelynek legmagasabb pontja ideális otthont kínált a galambok számára.

Az immár 40 éve családi kézben lévő étterem hagyományos olasz és tipikus helyi ételeket kínál.

Negyedik munkanap:

07:00-9:30 reggeli

10:00 Indulás **Aquileiába** a **bazilika** és a **római régészeti leletek** megtekintésére, hogy megértsük, hogyan születik meg a HORECA szektor turizmusa egy nagy kulturális és történelmi jelentőséggel bíró helyen.

11:00 A **MOSAICO CUKRÁSZAT** AQUILEIA ÓVÁROSÁNAK KÖZPONTJÁBAN

11:30 A **COCAMBO** VILÁG

Mi is az a COCAMBO: ez a legszembetűnőbb példa arra, hogy a kutatás és a képzés gondos marketingtervvel kombinálva hogyan képes egy kicsi és szerény üzletet nemzeti szinten abszolút kiválóságú vállalkozássá alakítani. A műhelynek sikerült előre vetítenie a piac igényeit azáltal, hogy nyitott a csokoládé és a kávé világa felé, a csokoládébab és a kávébab közvetlen importőre lett, amely kézműves szinten pörköli és alakítja át a csokoládébabot és a kávébabot, hogy a kávé a végső fogyasztó számára a legjobb minőségű terméket kínálhassa.

A COCAMBO-ban meglátogatható a csokoládé- és kávégyárat, de elsajátítható a fagyaltkészítés, illetve szenvedélyes szakembereknek, de akár gyerekeknek szóló főzőiskolai tanfolyamokra is be lehet iratkozni, melyek során a gyakorlati rész a főépület első emeletén található hangulatos főzőműhelyben zajlik.

Magas szintű szakácsok és cukrászok tanítják a legexkluzívabb receptek előállításának technikáit, hogy az innovatív technológiával készült kiváló termékeket ismertessék meg a kóstolók során.

A COCAMBO a vásárlók új igényeit elégítette ki azzal, hogy gluténmentes, tejmentes és vegán desszertek kézműves készítésére is specializálódott.

A közelmúltban kínálatát a professzionális kávézók fenntarthatóságára irányuló szektorral és a fagyaltgyártásról szóló tanfolyamokkal is bővítette.

13:00 Ebéd Betta séffel (mediterrán diéta helyi termékekkel, látványkonyhával, a vendégek előtt elkészítve)

15.30 Életstílus és vállalkozás - Hogyan dolgozz a fenntarthatóság szabályait követve, mind a hétköznapi életben, mind a cégen belül?

Ezt követi a Gelato, azaz fagyaltkészítő tanfolyam - alapanyagoktól, az ízharmoniaán át az elkészítésig a COCAMBO multifunkcionális főzőiskolában Aquileiában.

A COCAMBO munkatársai elmondják nekünk a vállalati fenntarthatóság munkafilozófiája iránti elkötelezettségükről alkotott nézeteiket. Egy téma, amely a következő években kötelezően egyesíti egész Európát a HO.RE.CA szektorban is.

17:00 Indulás a szállodába

19:30 Vacsora a gradói **Al Doge** étteremben, helyi specialitások kóstolója.

Ötödik munkanap:

08:00-9:30 reggeli

10:00 Oklevelek átadása

12:00 Indulás **Cormons** felé

13:00 Ebédkóstoló a Friuli terület jellegzetes, kiváló termékeiből, amelyeket Leila asszony, az **Alimentari Tomadini üzlet** tulajdonosa válogatott össze.

14:00 Körbevezetés az Alimentari Tomadini üzletben található termékek ismertetésével.

Az Alimentari Tomadin az 1980-as években alakult, miután Marisa Tomadin átvette a Cooperativa Agraria di Cormons élelmiszerboltját, és több mint harminc éve szenvedélyesen és lelkesen népszerűsíti a Collio tipikus termékeit, valamint a regionális és nemzeti gasztronómiai kiválóságokat.

Az Alimentari Tomadinban sajtok, felvágottak, sonkák, fűszerek, kenyér, kekszek és tipikus friuli desszertek széles választékát találja. Dzsemek, helyi méz, a legfinomabb borok és likőrök, kézzel készített csokoládé, extra szűz olívaolaj és Tomadini balzsamecet.

19:30 Vacsora a gradói **Al Doge** étteremben, helyi specialitások kóstolója.

Hazaindulás napja:

08:00- Reggeli, hazaindulás

Képes beszámoló













