

Beszámoló a németországi Überlingenben töltött egyhónapos szakmai gyakorlatról

A németországi Erasmus+ program során szerzett élményeim életre szóló tapasztalatokkal gazdagítottak. A program keretében egy csodálatos táj közepén dolgozhattam, és nemcsak szakmailag, hanem személyesen is rengeteget fejlődtem. A munkám az Adler Fogadóban zajlott, ahol a szakács szakmában mélyebb tapasztalatokat szerezhettem, és a kulináris világ különböző aspektusait ismerhettem meg.

Az Adler Fogadó egy családi hangulatú hely volt, amely a helyi specialitásokra és szezonális alapanyagokra épített. A munkahelyem rendkívül támogató és barátságos légkört biztosított, ahol mindennap tanulhattam a szakma mestereitől. A csapat szoros együttműködésében részt véve nemcsak a helyi fogásokat készíthettem el, hanem az éttermek működését, a menedzsmentet és az alapanyagok beszerzését is jobban megértettem. A szakácsmunkán túl rengeteg új kulináris technikát sajátíthattam el, ami nagyban hozzájárult a szakmai fejlődésemhez.

A táj, amely körülött bennünket, szintén lenyűgözött. Németország egy gyönyörű vidékén dolgoztam, ahol hegyek, tavak és zöldellő mezők váltották egymást, így a munka közben is mindig csodálatos kilátásban volt részem. A friss levegő és a természet közelsége nemcsak a mindennapi munkámat tette kellemesebbé, hanem segített abban is, hogy jobban elmélyedjek a szakmában és a környezetemben. A munka mellett a szabadidőmet is a táj felfedezésére használtam, ami még inkább megerősítette a pozitív élményeket.

Az Erasmus+ program révén nemcsak szakmai tapasztalatokat szereztem, hanem új barátságokat is kötöttem, és új kultúrákat ismertem meg. A munkahelyi környezet barátságos légköre és a csodálatos táj egyedülálló élményeket biztosított számomra, amelyek örökre megmaradnak. Összességében a németországi Erasmus+ élményeim nemcsak szakmai szempontból, hanem emberileg is rengeteget adtak, és segítettek abban, hogy még elhivatottabbá váljak a szakácsmunkában.

