

ERASMUS+
NÉMETORSZÁG
ÜBERLINGEN AM BODENSEE

2024. Szeptember 25. -
Október 22.



AZ ERASMUS+ PROGRAM

- Az Erasmus+ az Európai Unió támogatására irányuló program, amely intézményünkben 10 éve, az azt megelőző Leonardo programmal együtt 20 éve, sikeresen működik
- Egy rövidtávú, tanulási célú mobilitás, egy remek pályázati lehetőség, amelyen keresztül egy hónapos szakmai gyakorlatot lehet tölteni külföldön a vendéglátós szakmák valamelyikében
- Sokat lehet tanulni az ottani hagyományokról, kiemelten a vendéglátásról
- Az idegen nyelvi tudás is mindenképpen fejlődik

AZ UTAZÁS

- ...és nekivágtunk a hosszú útnak!
- Utazásul a zöld utat választottuk
- Bécsben és Münchenben szálltunk át
- Az út hosszú de komfortos volt (Wi-fi, qi töltés, WC)



A Müncheneri átszállás

ÉRKEZÉS ÉS FOGADÁS

- Partneriskolánk: Constantin Vanotti Schule
- Találkozás a projektkoordinátorral Nicole Tanárnővel
- Szíves fogadtatás, bemutatkozás



A NAGY TALÁLKOZÁS

- Az intézményvezetés, a mentorok, a munkahelyek képviselői és a szállásadónk ebédre hívtak bennünket
- Megismerkedtünk a leendő munkahelyeink főnökeivel Ruth Keller asszonnyal, Peter Vögele úrral és az iskola egykori igazgatójával Gerhard Krimmer úrral aki kiváló szállást biztosított számunkra



KÖZÖS FOTÓZÁS ÉS SAJTÓ

Herdwangen-Schönach Überling

VON ROBERT REINKE
Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum!

Herdwanger Schützen Die Schützenvereine sind in diesem Jahr mit 100 Jahren im Jubiläum. Die Schützenvereine sind in diesem Jahr mit 100 Jahren im Jubiläum. Die Schützenvereine sind in diesem Jahr mit 100 Jahren im Jubiläum.

Reitverein Spielhof Der Reitverein Spielhof feiert sein 50-jähriges Bestehen. Die Mitglieder sind stolz auf die vielen Jahre, die sie dem Verein gewidmet haben.

Alte Herren spielen gegen die Karlsruher Allstars Die 150-Fußballer des FC Überlingen trafen am Wochenende auf die Karlsruher Allstars. Die Spiele waren sehr spannend und liefen auf Augenhöhe.

Praktika für kulinarischen Austausch Drei Auszubildende von der Malteser Schule Gyingen/Überlingen nahmen an einem Praktikum teil. Die Praktikanten lernten viel über die deutsche Küche und den Umgang mit den Gästen.



Ínyenc hidak: Magyar szakácsok Lippertsreutében

„Szívesen főzünk magyar pörköltet“ – kínálkozik Veda, Bence és Balázs, akik kollégaként azonnal beállhatnak dolgozni két, hagyományokban gazdag étterembe. Mint, sok éve, az idén ősszel is megnyitkák a leendő fiatal szakácsok előtt Linzgauban a vendéglátóipari üzemek.

Több, mint 25 éve szoros kapcsolat van az Überlingeni Constantin Vanotti iskola és a Gyöngyösi Málati iskola között.

Az Európai Unió Erasmus+ program keretén belül kap a három jelenlegi tanuló betekintést a Bódeni tó változatos és magasszintű vendéglátásába. Lippertsreutében az Adler fogadóban – „Landgasthof zum Adler“ - a 18 éves Bence és Balázs, a Keller fogadóban – „Landgasthof zum Keller“ a leendő szakácsnő és turisztikai szakember Veda, értékes gyakorlati tapasztalatokat gyűjthetnek.

Ezt a cserét a két Erasmus+ koordinátor Nicole Cherwoniak (a CVS iskolából) és Daskalopoulos-Kuzbelt Hilda (MMSZ iskolából) szervezik, tetterősen támogatják jelenlegi és egykori kollégák CVS-ből, mint az egykori igazgató Gerhard Krimmer, aki ennek a baráti kapcsolatnak a különlegességét abban látja, hogy egy ilyen hosszantartó, nemzetközi együttműködés elképzelhetetlen lenne az egyének elkötelezettsége nélkül.

A tanulók örülnek a Boden tónál történő első tartózkodásuknak, s hogy a konyhákban megismerhetik a helyi ételeket, és a Bódeni tónál különleges tapasztalatokat szerezhhetnek..

A csere minden évben más pontra helyezi a hangsúlyt, az idei őszön a termékek származása, széleskörű felhasználása és a fenntarthatóság áll a gyakorlat középpontjában.

Daskalopoulos-Kuzbelt Hildának különösen fontos, hogy a magyar tanulók a német tudásukat javítsák, de a csere kapcsolat a fiatal szakácsok és szakácsnő szakmai tudását is javítsa, valamint Németország és Magyarország közötti kulturális kapcsolatokat is erősítse.

Megjelenés a Süd Kurirban

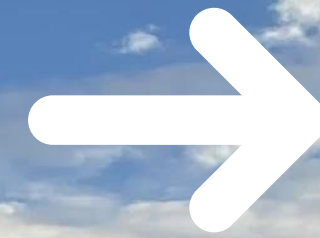
MIRŐL IS SZÓL A PROJEKTÜNK?

“Rövid ellátási láncok helye és szerepe a vendéglátásban, avagy a helyi termelőtől a vendég tányérjáig”

- Minden alapanyag a helyi termelőktől
- Biotermékek felhasználása
- Fenntartható gazdálkodásból származó termékek
- Szemétszelektáció, a biológiai “szemét” külön kezelése
- Linzgau Köche: Peter Vögele, Catrin Abeln

A MUNKAHELYEINK

- Véda munkahelye a Landgasthof Keller



Mindkét vidéki fogadó családi vállalkozásban működik, melyeket a Vögele és a Keller család üzemeltet az 1800-as évek óta. A vendéglátás és az ételek íze a családok szeretetét tükrözik.

- Bence és Balázs a Landgasthof zum Adler



VÁROSNÉZÉS ESŐBEN



Greth — egykori kereskedőház



Münster — belváros



Kürbiszeit



Városkapu



Egykori tanácsházā, jelenleg kávézó



Landungsplatz —
mindenki találkahelye



Seepromenade



Buszpályaudvar és
vasútállomás



Tóparton

KÖZÖS KIRÁNDULÁS A MAINAU SZIGETÉRE



A sziget egy botanikus kert a Bódeni-tó közepében. Történelmi kastélypark és kulturális központ, Németország egyik legvonzóbb turisztikai látványossága



ÉS SZOMBATON ELKEZDŐDÖTT A MUNKA...

- Start: 50 kg apró, bio birsalma tisztítása
- Eleinte könnyebb, kiegészítő munkát végeztünk, mint pl.: zöldségek előkészítése, darabolás és egyebek
- Majd egyre több és nehezebb feladatokat bízta ránk: saláták előkészítése, húsok feldolgozása

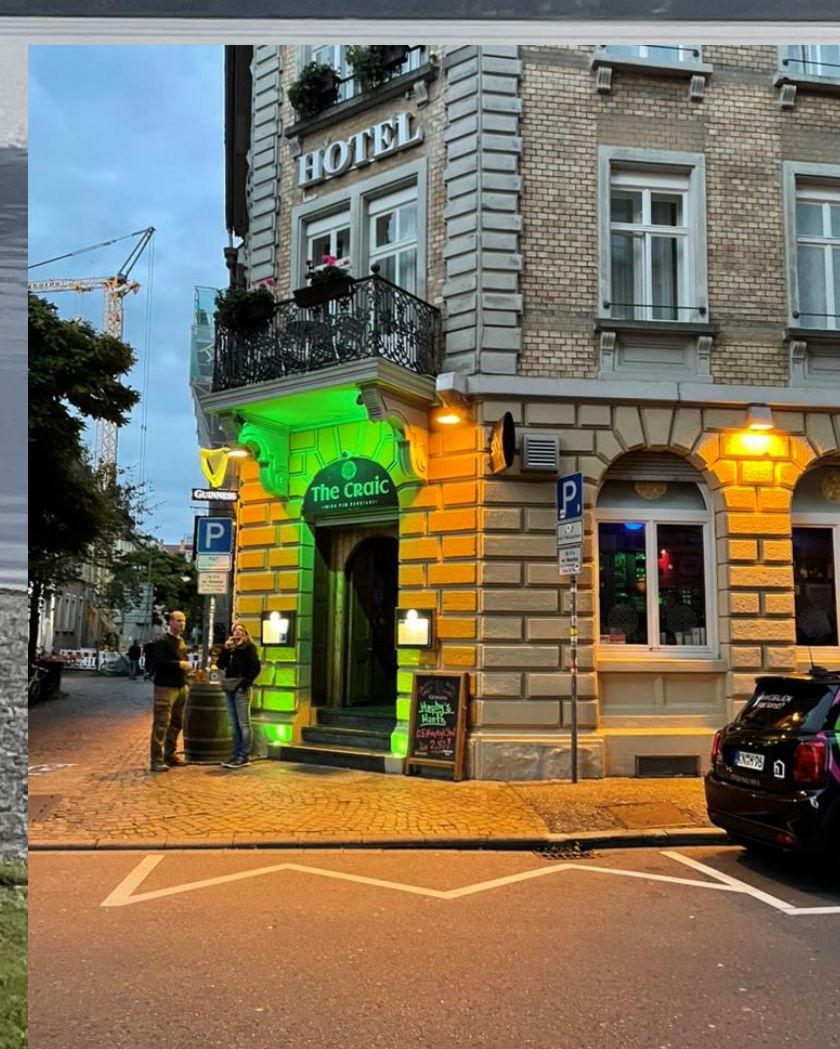
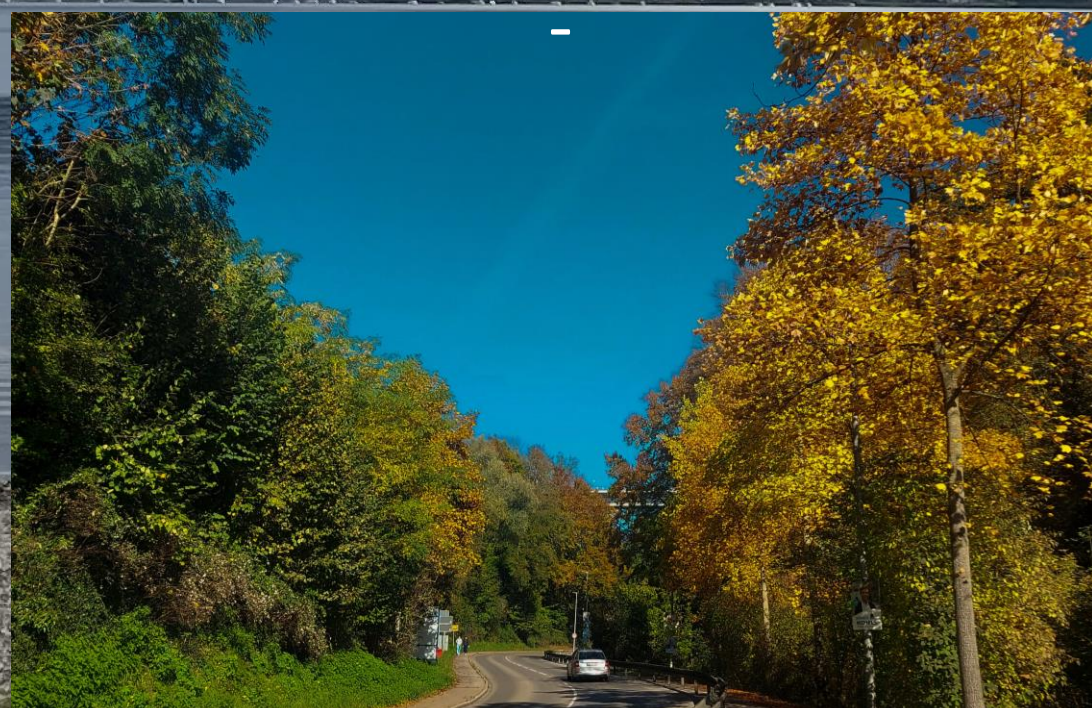
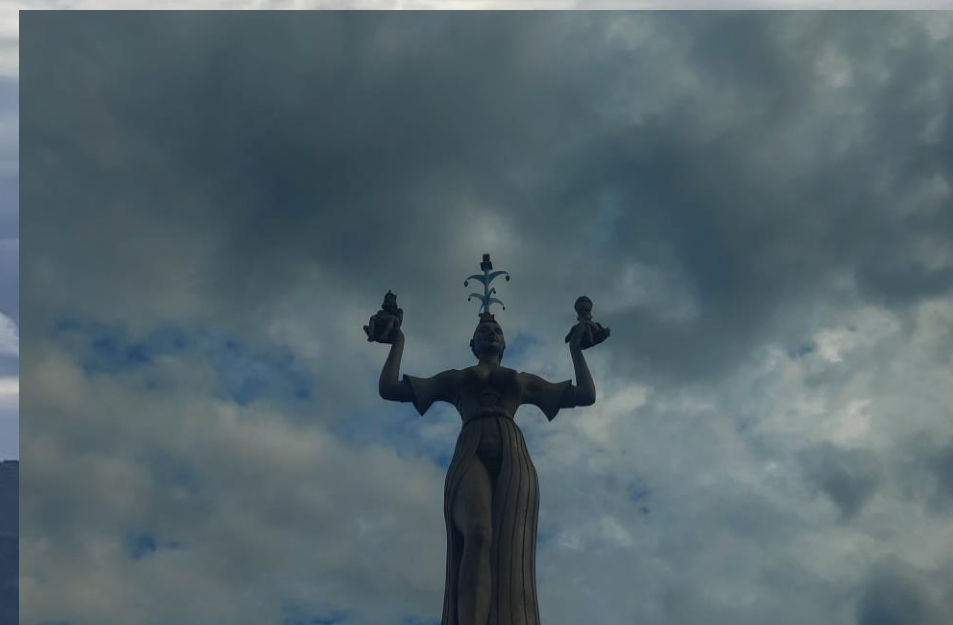


MAJD FOLYTATÓDOTT...



Naponta 2 műszakban dolgoztunk 9-14 óráig, majd 17 órától 21 óráig
A munkahelyi légkör kiváló volt, segítőkész, támogató és jó kedélyű munkatársakkal, baráti főnökökkel

SZABADNAPJAINKON...



MIT ADOTT NEKEM AZ ERASMUS+?

Az Erasmus+ számomra egy egyéni és szakmai fejlődést hozott

A sokszínű külföldi, szakmai környezetbe való bekerülés:

- segített megismerkedni Németország kultúrájával
- betekintést nyerhettem a helyi tradicionális ételek elkészítésébe, az alapanyagok beszerzésének folyamatába és ennek fontosságába
- elsajátíthattam a különböző konyhatechnológiai műveleteket
- kipróbálhattam a - számomra eddig ismeretlen - számtalan konyhai felszerelést és eszközöket
 - megismerhettem a környéket
- utazhattam a három országot összekötő Bodensee tó körül.

KINEK ÉS MIÉRT JAVASOLJUK AZ ERASMUS+ PROGRAMOT?

- Akik készek szembenézni a kihívásokkal
- Nyitottak más országok kultúrájára, az ottani tanulásra
- Az élmény = nem csak nyelvtudás, hanem magabiztosság és szélesebb látókör is
- Fantasztikus lehetőség, mert a kint töltött idő igazán különleges és vissza nem térő

Mit hoztam magammal?

szakmai tapasztalatot, új kapcsolatokat, önállóságot, fejlettebb felelősségtudatot, kreativitást, bátorságot, nyelvi megerősítést, a csapatmunka hasznosságát, örök élményeket

Mit építettem be a szakmámba?

korszerű konyhatechnológiai műveleteket, a szemétszelektáció fontosságát, a fenntartható gazdálkodás hangsúlyát, a jó közösség pozitív energiáját



KÖSZÖNJÜK SZÉPEN A KIVÁLÓ LEHETŐSÉGET,
A SOK-SOK TÖRŐDÉST ÉS A MEGTISZTELŐ
FIGYELMET :)

PÁLMAFY BALÁZS 13.B
LUKÁCS VÉDA 13.A
CSÁNYI BENCE 13.B