

## Élménybeszámoló

**Überlingen – Lippertsreute 2024. szeptember 25 – október 22.**

Az Erasmus+ program egy fantasztikus lehetőséget nyújtott számomra, hogy betekintést nyerjek egy másik ország vendéglátási kultúrájába, és közben saját szakmai tudásomat is fejlesszem. Az Európai Unió által támogatott program már 10 éve működik intézményünkben, és az azt megelőző Leonardo programmal együtt 20 éve bizonyítja sikerességét. Rövid távú, tanulási célú mobilitásról van szó, amely lehetővé teszi, hogy egy hónapos szakmai gyakorlatot töltsünk külföldön. Az én esetemben Németország volt az úti cél. Az utazást hosszas tervezés előzte meg, és végül a "zöld" utat választottuk: vonattal indultunk útnak. Bécsben és Münchenben szálltunk át, és bár az út hosszú volt, a modern szolgáltatások (Wi-fi, qi töltés, WC) igazán kényelmessé tették az utazást.



Partneriskolánk, a Constantin Vanotti Schule szívélyes fogadtatásban részesített bennünket. Nicole tanárnő, a projektkoordinátor, bemutatta a program részleteit, majd találkoztunk az intézményvezetőkkel, mentorokkal és a helyi munkahelyek képviselőivel. Az első napok az ismerkedésről szóltak: bemutattak minket a leendő munkahelyeink főnökeinek, köztük Ruth Keller asszonynak és Peter Vögele úrnak. Az egyik legkülönlegesebb élményem az volt, amikor az iskola egykori igazgatójával, Gerhard Krimmer úrral találkoztunk, aki kiváló szállást biztosított számunkra. Az ebéd során megismerkedtünk a helyi vendéglátás alapelveivel, melyek a fenntarthatóságra és a rövid ellátási láncokra épülnek. A helyi termelők alapanyagait használtuk, és nagy hangsúlyt fektettek a biotermékekre, valamint a hulladék szelektív kezelésére. A munkába állás során kezdetben egyszerűbb feladatokat kaptunk, például zöldségek előkészítését és darabolását. Idővel azonban egyre több felelősséggel járó feladatot bíztak ránk, mint például saláták elkészítését és húsok feldolgozását. A munkarendünk napi két műszakból állt: reggel 9-től 14 óráig, majd 17-től 21 óráig dolgoztunk. A munkahelyi légkör rendkívül barátságos és támogató volt; a munkatársak segítőkészen, jó kedéllyel fogadtak minket, a főnökök pedig baráti és inspiráló vezetők voltak. A külföldi környezet sokszínűsége segített jobban megismerni Németország kultúráját és gasztronómiáját. Betekintést nyertem a helyi tradicionális ételek elkészítésébe és az alapanyagok beszerzésének folyamatába. Emellett számos új konyhatechnológiai műveletet sajátítottam el, és kipróbálhattam olyan konyhai eszközöket, amelyeket korábban még nem használtam. A szabadidőmben lehetőségem nyílt felfedezni a környéket és utazni a három országot összekötő Bodeni-tó körül. Ez az élmény nemcsak a szakmai tudásomat bővítette, hanem magabiztosabbá is tett. A nyelvtudásom jelentősen fejlődött, miközben önállóságot, felelősségtudatot és kreativitást tanultam. A program által megszerzett tapasztalatokból számos dolgot beépítettem a szakmai életembe: a korszerű konyhatechnológiai módszereket, a hulladék szelektálásának fontosságát és a fenntartható gazdálkodás alapelveit. Az Erasmus+ program által nyújtott lehetőség egy igazán különleges és vissza nem térő élmény volt, amelyért örökké hálás leszek.