

Beszámoló a Németországban töltött mobilitásról

Überlingen – Lippertsreute 2024. szeptember 25 – október 22.

A mobilitás ideje alatt a német vendéglátás egyik kiemelkedő helyszínén, a “Landgasthof zum Adler” fogadóban végeztem gyakorlati tevékenységet. Ez a helyszín különleges volt számomra, hiszen a Vögele család 11. generációja üzemelteti Peter Vögele vezetésével, egy olyan több mint 300 éves fagerendás épületben, amely “Guide Michelin” csillaggal kitüntetett étteremnek ad otthont. Főként helyi polgári ételek elkészítésével foglalkoztam, miközben alaposan megismerhettem a német konyha hagyományait és szokásait.

A partneriskolánk vezetősége és tanári kara előtt lehetőségünk nyílt bemutatkozni. Ez az alkalom nemcsak a szakmai kapcsolatok kiépítésére adott lehetőséget, hanem betekintést is nyerhettünk abba, hogy más országokban hogyan működik az oktatási rendszer.

A német vendéglátásban eltöltött idő alatt számos új készséget sajátítottam el. Különösen fontos volt számomra megérteni, hogy a pontosság, a rendszer és az ügyfélközpontúság milyen nagy szerepet játszik a német vendéglátóiparban. Emellett arra is felfigyeltem, hogy a németek különös figyelmet fordítanak a szemétszelektációra és a bio alapanyagok használatára, amit a helyi termelőktől szereznek be. Ehhez nagymértékben hozzájárul a "Linzgau-Köche".

Rengeteget tanultam a csapatmunka fontosságáról is. Egy nemzetközi csapatban dolgozni, ahol mindenki más háttérrel és munkastílussal érkezett, igazi kihívás volt, de egyben nagyon tanulságos is. Ez az élmény rugalmasabbá tett, és megtanított arra, hogyan alkalmazkodjak különböző emberekhez és helyzetekhez.

Az idegen környezetben való munkavégzés és a különböző nemzetiségű kollégákkal való együttműködés nagyban hozzájárult ahhoz, hogy rugalmasabban kezeljem a váratlan helyzeteket. A német kollégáktól és az ottani gyakorlatvezetőktől nemcsak szakmai tudást, hanem munkamorált is tanulhattam.



Pálmafy Balázs