



TANÁRTOVÁBBKÉPZÉS PORTUGÁLIÁBAN

A Leonardo da Vinci programban elnyert támogatásnak köszönhetően 2013. október 20-26. között az iskola vendéglátás szaktanárai közül néhányan Portugáliába, Braga városába utazhattak, hogy megismerjék az ottani vendéglátóipari szakképző iskolákat, a képzés sajátosságait, módszereit. A tanártovábbképzést a **Braga Mobility Open – APLICAPROPOSTA LDA** szakmai és kulturális iroda szervezte és bonyolította igen magas színvonalon. Több gasztronómiai és turisztikai iskolalátogatást szerveztek, ahol a tanáraink megtapasztalhatták, hogy Portugáliában kiemelkedő gondot fordítanak a vendéglátóipari tanulók képzésére. Mivel Portugáliában összesen hét ilyen jellegű, állami iskola működik, ezért óriási a túljelentkezés a vendéglátós szakmákra. Már a tanulók kiválasztására is nagy hangsúlyt helyeznek, a szelektálás két alaptantárgya az idegen nyelv és a gazdaságtan. Az iskolai fegyelem igen komoly, a tanulók formaruhát kötelesek viselni, még az elméleti órákon is.



Az iskolák felszereltsége az igen magas színvonalú, több tankonyhával, cukrászműhellyel, tanéletteremmel működnek. A gépek, berendezések megfelelnek legmodernebb szakmai elvárásoknak, sőt, olyan speciális tanterem is megtalálható, mint a borkóstoltató tanterem és a bemutató főzésekre szolgáló tanterem. A **borkóstoltató tanterem** emlékeztetett egy kémiai laborra, külön kis mosogatókkal ellátott fakkokban foglalhattak helyet a diákok, minden olyan eszközzel rendelkeznek, közöttük különleges, drága eszközökkel is, amelyek szükségesek ahhoz, hogy a borokat, a borászatot, a borok kínálatát, felszolgálatát megfelelő módon be tudják mutatni a tanulóknak. A bemutató főzésekre szolgáló tanterem szintén egy új felfogásban való tanítás az itthoni gyakorlathoz képest. A tanulók felfelé emelkedő padsorokban foglalnak helyet, a katedra helyén pedig egy modern, minden, az új trendeknek megfelelő eszközzel rendelkező kis konyha van berendezve, és a diákok mindenhol kivetítőkön követhetik az eseményeket.



Az **oktató kabinetekben** nagyon fegyelmezett, többretű munka folyik. Egyrészt az iskola kiszolgálja a saját menzáját, és egyéb egységeit, másrészt dolgoznak a tanéteremben is, ahol meghívott vendégeknek, tanároknak szolgálják fel a pincértanulók, a szakácstanulók által elkészített igényesebb fogásokat. A külsős vendégek fizetnek ezért a szolgáltatásokért, így az iskolának valamennyi bevétele képződhet, ami részben kompenzálja a tanulók által elhasznált nyersanyagot. A tanulók nagy része az iskola elvégzése után külföldön is kipróbálja a tudását. Éppen ezért a tanműhelyben a lehető legjobb szintű képzést biztosítják számukra, amivel a világon bárhol megállják a helyüket. A magyar duális képzéssel ellentétben a tanulók év közben csak az iskolában, illetve az ehhez tartozó tanintézményekben tanulnak, kivétel a 480 óra nyári gyakorlat, amit kimondottan külsős munkahelyeken kötelesek elvégezni. Az egyik iskolának van egy saját tanszállodája, amit év közben a diákok közreműködésével üzemeltetnek. Bizonyos napokon az iskola tanegységeibe vannak beosztva a diákok, más napokon pedig a szálloda különböző egységeiben kell dolgozniuk. A szakoktatók egy része tapasztalt, világot látott szakember, hosszú évek óta tanítanak az iskolákban. Egy-egy tehetségesebb diákot, aki külföldön értékes tapasztalatokat szerzett, visszahívják, egy adott



időszakra, félévre, évre, hogy adja át tudását a fiatalságnak. Ebben az iskolában is érezhető volt a **gasztronómiai intelligencia**, a világ minden részéről található híres italok a bárpultban, amit a tanulókkal megismertettek, megkóstoltatnak, többek között a magyar Unicum és a pálinka is megjelent a kínálatban. Természetesen az italok mellett az összes olyan eszköz is bemutatásra kerül, amelyben az adott italt felszolgálják.



időszakra, félévre, évre, hogy adja át tudását a fiatalságnak. Ebben az iskolában is érezhető volt a **gasztronómiai intelligencia**, a világ minden részéről található híres italok a bárpultban, amit a tanulókkal megismertettek, megkóstoltatnak, többek között a magyar Unicum és a pálinka is megjelent a kínálatban. Természetesen az italok mellett az összes olyan eszköz is bemutatásra kerül, amelyben az adott italt felszolgálják.

A szorosan szervezett szakmai programot jó néhány kulturális és gasztronómiai élmény is gazdagította. Közismert, hogy a portugálok az Atlanti-óceán közelségében rengeteg halat és tenger gyümölcseit fogyasztanak a legkülönbözőbb módon elkészítve. A **halpiac** óriási választékában mindenki talál kedvére valót.



Természetesen a finom ételek mellé, járnak a finom italok is, amiben a portugálok szintén az élen járnak. Nagyon sokféle bort forgalmaznak, és fogyasztanak. Az étkezéseknél szinte elengedhetetlen egy jó pohár finom bor, lehet ez akár egy munkaközi ebédszünet, vagy családi vacsora. Az alkoholfogyasztás 0,5 mg/ml-ig elfogadott, nem büntetendő. A borokról beszélve, természetesen nem maradhat ki a világhírű **portói bor**, amelynek autentikus kóstolása az egész csoport számára igen nagy élmény volt. A legjobb borokat, a Portót is kettészelő Douro folyó völgyéből származó szőlőkből állítják elő. A portóit egy teljesen egyedi eljárással készítik, ettől lesz olyan különleges, fűszeres íze. A must erjedését 6-9% alkoholtartalomnál megállítják, 77%-os alkoholtartalmú borpárlat hozzáadásával. Ettől a bor édes marad, mivel kiejedetlen cukor marad benne, alkoholtartalma 18-22%-os lesz. Ennek az eljárásnak a következményképpen a portói erős, karakteres desszertbor. A „portói bor” nevet a 17 század második felétől használják, a név azért terjedt el, mert a bort Portó kikötőjéből szállították az egész világba.



A **csodálatos pékáruk** nem kisebb élményt jelentettek, mint a borok, vagy a halak.



Hagyományos magyar értelemben vett cukrász szakma, és általában a cukrászdák Portugáliában nem divatosak, inkább a pék-cukrász üzletek vannak többségben. Nagyon finomak a péksüteményeik, sósak, édesek egyaránt. A csoport ellátogatott egy pékségbe, ahol a munka nagy részét, a termékek formázását, töltését, hagyományosan, kézzel végezték. Néhány kolléga szívesen beállt „segíteni”.

Szakmai és kulturális élményekkel feltöltődve érkezett vissza a tanárcsapat Portugáliából. A támogatásért köszönet a Tempus Közalapítványnak és nem utolsósorban a három fiatalembernek, akik egy héten keresztül időt és fáradságot nem kímélve gondoskodtak a csoport programjáról.

