



Nagykun Baptista Oktatási Központ
Általános Iskola, Gimnázium, Technikum,
Szakképző Iskola és Kollégium
Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola Tagintézménye

OM azonosító: 201731

5310 Kisújszállás, Arany J. u. 1/A.

Tel.: +36-59/321-329

Fax: +36-59/321-329

<https://illessy.baptistaoktatas.hu>

E-mail: illessy@illessy.edu.hu

Beszámoló / munkanapló

a 2022-1-HU01-KA122-VET-000070322 számú „Határok nélküli szakmatanulás a Z generáció leendő szakemberei számára” című **Erasmus+** projekt megvalósulásáról.

Szakmai gyakorlat Spanyolország

Időpont: 2024. év. július hónap 14 naptól

2024 év. augusztus hónap 4 napig

- **Személyes adatok (Kérem kitölteni)**

- Név: Illés Dominik
- Kedvezményezeti státusz: *tanuló*
- Évfolyam és szakképesítés: 10.A évfolyam turizmus-vendéglátás ágazat
- Lakcím: Kossuth Lajos út 33
- Születési hely/idő: 2008.03.02 Karcag

- **Intézményi adatok**

- Küldő intézmény:

*Nagykun Baptista Oktatási Központ Általános Iskola,
Gimnázium, Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium
Illéssy Sándor Technikum és Szakképző Iskola*

- Kontakt személy:

Tagintézménye
5310 Kisújszállás. Arany János u. 1/A.
Tóth László

- Fogadó intézmény neve: Education In Progress
- A fogadó intézmény típusa: **non-profit szervezet**
- Kontakt személy: **Karin Callipo**

Szempontok a beszámolóhoz: Times New Roman betűtípus, 12-es betűméret, 1,15-ös sortávolság. Jobb és baloldalon 2,5-es margó. Terjedelem az első oldalt leszámítva minimum 11000 karakter szóközök nélkül. A szöveg legyen sorkizárt. A képeket szabadon a szövegbe is illesztheted. Törekedj az igényes precíz munkára! Helyesíráásra figyelj oda! Határidő: 2023. szeptember 15.

Amikor kész, kérem visszaküldeni: toth.laszlo@illessy.edu.hu e-mail címre

Egy vendéglátóipari hely bemutatása: (szöveg + fénykép. A képek mérete max 6×9 cm)

A legelső étterem ahol étkeztünk az a El TALLER DE GAUDEIX volt ami kívülről már igen csalogató volt

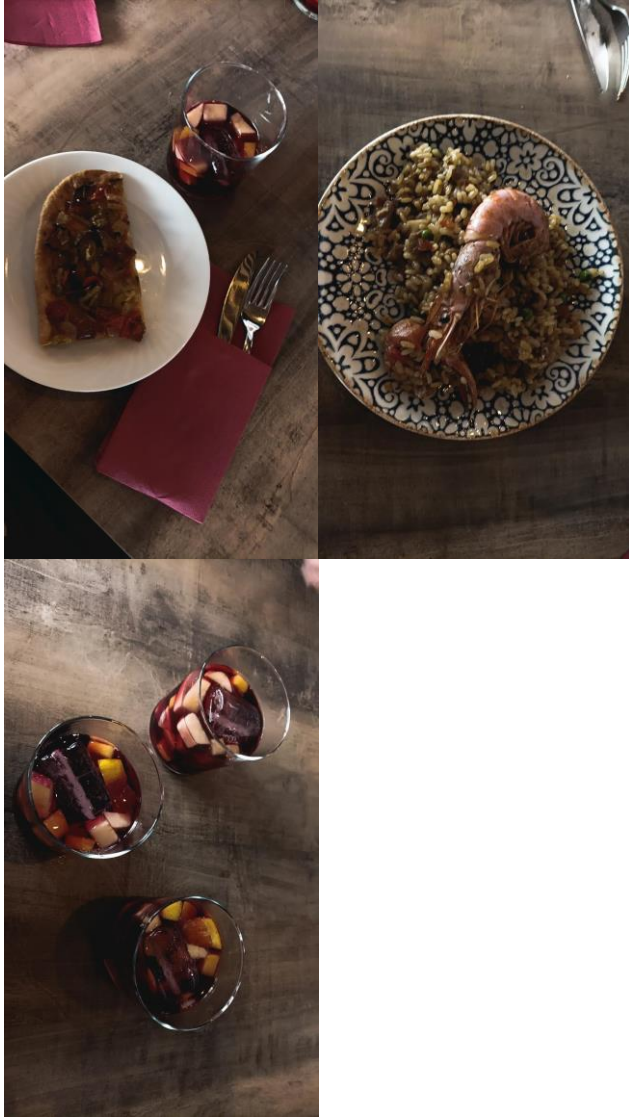


mivel szépen volt kialakítva és mivel ablakok voltak akik megmutatták a belső helyet nehéz volt nem bemenni



hogyan lehet látni belülről igazán szép és rendezett volt és nagyon családi hangulat volt odabent. A benti dolgozók igen kedvesek voltak és nagyon jól csinálták a munkájukat nagyon meg volt elégedve mindenki. Az ételek amiket fogyasztottunk nagyon finomak voltak a személyes kedvenceim azok a Pella volt és a Tapas volt

sok egyéb más is. Az étteremnek nagyon gazdag volt a választék ami nagyon tetszett sajnos ezt az üdítő választék ról nem tudtam elmondani mivel volt ott üdítő de sajnos nekünk csak vizet és sangriát és a sangriának az alkoholmentes változatát tudták adni amit nagyon sajnállok, de összességében nagyon tetszett ez az étterem nem tudok nagyon egy rossz szót sem mondani ha lehetne ezt az éttermet ajánlom mindenkinek.



Sangria jellemzői: Spanyolország egyik legjellegzetesebb itala az a sangria

A sangria az egy vörösbor alapú koktél amibe általában kerülni szokott narancs citrom vagy általában lime de így kivételesen ebben a workshopban barack és alma került bele volt az Sangriából egy alkoholmentes változat is, amiben nagyon jó hogy nagyon hűsítő.

A második étel amit kóstoltunk legelőször az a Trampót volt

A legelső étteremben elmagyarázták a készítését a Trampótól amit elmondták hogy ez egy saláta amit egy tésztára tesznek majd ki sütnék a salátában, általában található rajta zöldség az az zöld paprika, hagyma, paradicsom. Általában a tetejére só és szűz olívaolaj kerül

A tészta készítése: elmagyarázták még a tészta készítését. A tésztájába kerül liszt, meleg víz és olívaolaj elképesztően fura volt első látásra mivel a tésztájába leginkább csak só került ezért meg voltunk ijedve hogy túl sós lesz és ezért nem is szerettem volna legelőször megkóstolni de megváltozott a véleményem mert mindent ki kell próbálni, nagyon finom volt semmi bajom nem volt vele ha kellene valamihez hasonlítani akkor egy gyenge tésztájú pizzához tudnám hasonlítani amin nincsen pepperoni

A második étel amit fogyasztottunk az étterembe az a Paella volt

Itt viszont nem volt elkészítési mód elmagyarázása csak szemmel tudtuk szemlélni hogy mit csinál a séf

Ezt az ételt leginkább egy jó magyaros rizses húshoz tudnám hasonlítani de egy kis garnélával megfűszerezve sajnálatos módon csak az egyik fajtáját kóstoltuk meg amiben csak garnéla volt pedig kint Spanyolországban szoktak készíteni Paellat csirkehúsból is. A fő elem ennek az ételnek a rizs

Az elkészítése: hozzá egy alaplevet készítettek amit hozzá öntöttek miután a zöldséget és a rizst lepirították miután a Paellát elkészítették és tálalták díszítés képpen raktak rá egy rákollót is egy darab garnélát az ízek amiket legelőször lehetett érezni az ételen az a tengeri gyümölcs jellegzetes íze volt. Az ízvilága elképesztően finom volt és olyan volt mintha egy tenger gyümölcsei ízbomba lett volna a szádban nagyon eltérő volt a magyar erős fűszerezéssel de ennek ellenére nagyon ínycsiklandó egy étel volt.



Megismert jellegzetes spanyol ételek, italok bemutatása: spanyol kultúrában sokkal több tengeri herkentyűket használnak fel hiszen nagyon közel van a tenger hozzá ezért sokkal több tengeri dolgot is árulnak a kereskedelemben és sokkal olcsóbban is lehet hozzáférni a boltokban ezért volt szerencsém nagyon sokat kipróbálni megismerni és el is készíteni. A magyar konyhától eltérő volt a tengeri herkentyűk is a kevésbé fűszeresen főztek mint itthon bár ez lehet csak a mallorcai szokás legtöbb ételbe nagyon sok zöldség volt a fő alapanyaguk és a paradicsomot is nagyon sok kulturális ételben használták fel általában ezek csak paradicsomból álltak pár mellékes hozzávalóval.

Az étel neve és rövid leírása. Térjen ki a magyar konyhától való eltérésekre is, valamint a megszerzett új ismeretek mutassa be.

(Szöveges leírás, lehetőség szerint fénykép is szerepeljen, a sorok száma növelhető) A képek mérete max. 6×9 cm

Megismert ételek:Paella, Tapas, Gazpacho, Crema Catalana

Megtanult új szakmai ismeret, módszer: érdekes új módszert tapasztaltunk amikor az egyik workshopon voltunk paradicsomleves készítették jeget kenyeret hagytak állni egy darabig és utána össze kellett turmixolni botmixerrel. Elsőnek nagyon furcsán néztünk és elsőnek felsoroltunk az ételtől mert nem is akartok megkóstolni aztán mikor ki díszítették és rárakták a főtt tojást és a sonkát utána nagyon finom volt.

Használt (kezelt) megismert munkaeszközök/gépek, alkalmazott technológiák: nem találkoztunk mert ugyan olyan szinten tart az ottani vendéglátói eszközök mint az itthon az egyetlen új dolog az volt amikor a főzőlap be volt építve az asztalba. És hát nem lehetett észrevenni ha bekapcsolták vagy kikapcsolták. Meg is lepődtünk ezen hogy csak az asztalon elkezdtek a dolgokat sütni aztán rájöttünk, és meg is kérdeztük hogy be van építve-e.

Újonnan megismert (szak) szavak és kifejezések: (spanyol vagy angol, magyar jelentéssel): mallorcán az út során nem sok új szót ismertünk meg hiszen angolul elég jól tudok és így a spanyol emberek rosszabbul tudtak ezért nem tudtak túl sok újat nyújtani.

Nekem viszont spanyolul volt szerencsém megtanulni pár spanyol szót, amik a következők:

-hola:átlagos köszönés

-Si:igen

-Lo siento-sajnálom/elnézést

Kulturális tevékenységek bemutatása, új ismeretek a fogadó ország kultúrájáról:

A kinti ország teljes mértékben eltér az itthoni megszokásoktól mivel az ételek kicsit íztelenebbek de különlegesebbek mivel már említettem hogy az ottani ételből semmilyen féle alapanyagot nem dobnak ki és nem visznek kárba ez nagyon értékelendő a kinti

konyhában de nemcsak konyhában eltérő a kinti viselkedése hanem öltözködésben és viselkedésileg az öltözködés leginkább ilyen enyhe ruhákat vesznek fel mivel melegebb az az idő és valljuk be nem nagyon lehet megmaradni egy pulcsiba és egy hosszú nadrágból odakint az emberek kedvesebbek aranyosabb az utcán mosolyogsz egy emberre akkor mindenféleképpen visszamosolyog és mindenki jól bánik veled szóval a kinti kultúra teljes mértékben különbözik az egymástól az ember jobban szereti a vidám és a boldog közérzetűeket akkor nagyon ajánlom neki spanyolországot mivel igen különleges dolgokat lehet a találni És nagyon boldog embereket



(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Dátum: (pl.: 2022. 08. 06. szombat)

Szabadidős tevékenységek bemutatása:

Amikor volt szabadidőm akkor általában mindig lementünk a barátaimmal medencékhez vagy esetleg megkértük a tanárt hogy velünk jön-e a tengerpartra vagy körbenéztünk a városban és megnéztünk különféle éttermeket ahol vagy betértünk enni vagy képeket csináltunk, de néha néha városnézés közben betértünk a boltokba és megnéztük hogy mi

van a polcokon és vettünk pár dolgot általában a napjaim így teltek el ugyanebben a körforgásban vagy amikor el kellett menni akkor különféle workshopokba akkor ott a lehetett tölteni a megmaradt időben a szabadidőnket ott az esetek nagy százalékában képeket csináltunk szobrokkal, fotózzunk épületeket és különféle látványosságokat És mikor volt egy kis megrendezett kis séta az idegenvezetővel akkor is rengeteg új dologgal ismerkedtem mint például az hogy spanyolországban a védő állata az a denevér mivel volt egy ember aki denevérek segítségével tudta legyőzni a támadó embereket és ez teljesen furcsa volt számomra a megismert csodaszarvasról szóló storytól teljesen eltérő nagyot néztünk és jót is nevettünk rajta de azért érdekesnek is találom hogy milyen érdekes is lehet egy ország története



(Szöveges leírás + fénykép, a sorok száma növelhető) A képek mérete max 6×9 cm

Dátum: (pl.: 2022. 08. 14. szombat)

Összefoglalás a programról:

- *saját szakmai és személyes elvárások: saját személyétől azt várom el hogy megtanuljam az összes szakmai technikát és egy értelmes és ügyességgel teli szakács váljon belőlem mivel egy igazi szakácsnak ez a dolga hogy a saját munkájában a legjobban tudja nyújtani*
- *megvalósulás az elvárások, fejlődési irányok tükrében: az egyik legnagyobb elvárásom az az hogy magabiztosabban tudjak beszélni és magabiztosan tudjak új technikákról beszélni az embereknek és úgy érzem Spanyolország sokat segített ebben mivel ott elég sokat kellett beszélni az emberekkel és elég sokat is kérdeztek ami miatt megtanultam magabiztosabban használni a hangom és az angol tudásom és ennek nagyon örültem hogy az emberek megértettek engem és el tudtam a külföldi emberekkel beszélgetni*
- *gyakorlat/tanulmányút illeszkedése a hazai képzséhez, munka tevékenységhez: kint Spanyolországban Nem vettem észre sok különbséget a magyarországi konyhától mivel*

ugyanolyan technikákat használnak odakint mint itthon és ez miatt egyáltalán nem eltérő a két ország helyzete a gasztronómiában

- hazaitól eltérő jó megoldások/ötletek (ezek hazai hasznosíthatósága): én Spanyolországban az emberek sokkal nyíltabban voltak és sokkal kedvesebbek akármikor elmentél egy ember mellett mindig köszönt és mindig boldogsággal teli arca volt itt Magyarországon sajnos az eltérő nagyon kevesen mosolyognak az úton kevesen köszönnek és általában nem szívesen látják az embereket azt nagyon sajnálom ezt nagyon élveztem kint spanyolországban hogy az emberek élet vidámabbak. A kinti vendéglátásban nagyon értékelendő hogy mindent megpróbálnak újrahasznosítani és minden fennmaradt ételből vagy maradékból megpróbálnak egy új ételt készíteni és semmit nem dobnak ki és semmit nem megy kárba ez szerintem egy nagyon nagyon okos dolog szerintem és sok mindenki tanulhatna Magyarország vendéglátása és követhetné mivel úgy vélem hogy nálunk elég sok az ételhulladék*
- javítandó elemek, nehézségek (jövőbeni kiutazók/szervezők felé tanácsok): az új kiutazó diákoknak csak annyit ajánlok hogy mindig osszák be a pénzt mert akármennyire is kevésnek tűnik az hogy 1 euró vagy 2 akár 3 kint akármilyen kis süteményt de azért átszámolva magyar pénzbe azért kicsit több és ezért nagyon nehéz beosztani a pénzt amit még tudok ajánlani azt hogy mivel munkanaplót kell írni ezért a nap elejétől kezdjék el írni vagy próbálják meg hangüzenetben felmondani egymásnak mert nehéz lesz a kirándulás után megírni mert valljuk be vannak lusta emberek És akár utolsó napra is hagyhatják a dolgokat és nem tudják időben befejezni és abból csak a gond lesz vagy figyeljenek oda a kinti emberekre mert akármilyen jó kis azért vannak olyan emberek akik akármikor át tudnak téged vágni és sajnálatos módon voltak olyan emberek akiket átverték*
- további szakmai fejlődési terv, személyes jövőkép): azt szeretném hogy az években egy profi szakács váljon belőlem szeretnék rengeteg új szakmaitechnikát megtanulni mivel ezek nagy segítségemre fognak válni a jövőben és nagy lehetőséget tudnak nyújtani nekem a jövőben azt is szeretném a jövőben magamtól hogy megtanuljam végre normálisan használni hangomat és ne féljek beszélni mivel így sokkal több embernek szimpatikusabbá válok és és a szakmában is magabiztosabb tudok lenni. Nagyjából ezeket várom el magamtól a jövőben mivel ezek után a fejlődési tervektől sokkal ügyesebb ember lehetek vagy akár sokkal ügyesebb szakács*

Kelt.:

Aláírás: