

MUNKANAPLÓ

**Munkatársi mobilitás
2017. augusztus 15. – 2017. augusztus 26.**

Név: Füzesi Tamás Endre

Helyszín: Braga

**Fő tevékenység: Duális képzés, Iskolai lemorzsolódás elleni küzdelem,
Tananyagelemek, Kereskedelem és Vendéglátás, Portugál nyelv és kultúra**

A kapcsolattartó neve: Tiago Costa (Bragamob)

Dátum	Tevékenység, téma
08.15. kedd	Háromórás repülőút után érkeztünk Portóba, ahol már várt minket a Bragamob képviselője, és Bragaba szállított minket. A szállás elfoglalása után a már kint tartózkodó tanulóinkkal és kollégáinkkal vacsoráztunk együtt, és meghallgattuk beszámolójukat tapasztalataikról (munkahelyek, szakmai és kulturális programok).
08.16 szerda	<p>Szerdán Braga nevezetességeivel ismerkedtünk meg. Már első benyomásunk az volt, mennyire igaz a mondás, hogy „Braga imádkozik”, hiszen a portugál „Rómában” lépten-nyomon templomokat lehet látni (a városban majdnem 300 templom van). A Bom Jesus do Monte 116 méter magasan lévő templomát néztük meg először, ahonnan szép kilátás nyílt a városra, majd a Miasszonyunk templomát. A városban a híres bragai kaputól kiindulva tettünk sétát, a Sétól (székesegyháztó) a Szent Barbara kerten át a Városházáig.</p> <p>Szakmai (kereskedelem és vendéglátóipar) téren feltűnő volt a sok kisvállalkozás, a kis cukrászdáktól kezdve az élelmiszerboltokig, zöldségesekig, ajándékboltokig.</p>
08.17. csütörtök	<p>Két kisvállalkozás megtekintésével kezdtük a szakmai programokat. ezek olyan helyek, ahol a későbbiekben tudnák fogadni iskolánk diákjait. A Cheesecake factory fantázianevű cukrászda sajtortákat és aprósüteményeket készít. Három barát indította a vállalkozást, alapötletük jónak bizonyult, mert rövid idő alatt sikeressé váltak. Kevés fajta alapanyagból viszonylag kis munkabefektetéssel rövid idő alatt rengeteg terméket tudnak előállítani, beszállítói már a környék éttermeinek is. Cukrászainknak jó gyakorlati hely lenne, ahol nemcsak a süteménykészítést tanulhatnák, hanem egy kisvállalkozás működtetésének műhelytitkaiba is betekintheznének.</p> <p>A Retro kitchen kis étterménél már a nyitás előtt turisták váraoztak. Kis befektetéssel nagyon hangulatos helyet varázsoltak Braga központjába a tulajdonosok. Szakács tanulóink a tengeri alapanyagokból készült ételek elkészítését tudnák itt elsajátítani.</p> <p>A bragai kereskedelmi és iparkamarában fejeztük be a napot. Képet kaptunk a kamara működéséről, feladatairól, szerepéről a szakképzésben. A szakképző iskolákkal ők nincsenek olyan szoros kapcsolatban, mint a magyarországi kamara, viszont rengeteg szakmai tanfolyamot indítanak az iskolai képzésekből lemorzsolódóknak, munkanélkülieknek. Beszélgetésünk során összehasonlítottuk a két ország munkaerőpiaci helyzetét, a legfőbb gazdasági-társadalmi problémákat, az átlagfizetéseket.</p>

<p>08.18. péntek</p>	<p>Egy hangulatos kisvárosban, Vila Verdében szakmai programmal kezdtük a napot. Kísérőnk korábbi munkahelyét, az ADERE Minho nevű szervezetet látogattuk meg. Ők azokon segítenek, akik lemorzsolódtak az oktatási rendszerből, vagy munkanélküliek. Védjeggyel ellátott autentikus kézműves termékek készítésére (a terítőktől a parafából készült használati- és dísz tárgyakig) tanítják be tanfolyami keretek között a résztvevőket.</p> <p>A kisvállalkozások alapításával és működtetésével, valamint a sörgyártás munkafolyamataival ismerkedtünk meg a szintén Vila Verde-i sörmanufaktúrában. Kereskedő tanulóink itt nemcsak a sör áruismeretével ismerkedhetnek meg, hanem egy vállalkozás alapításának lépéseivel, és működtetésének mindennapjaival az alapanyag beszerzésétől a marketingmunkáig.</p> <p>Végül egy családi vállalkozásban működtetett kézműves cukrászdába és csokoládékészítő üzembe látogattunk el. Itt azt láttuk, hogy egy jó alapötlettel és nagyfokú kreativitással mekkora sikert lehet elérni. Személyesen is kipróbálhattuk a bonbonkészítést, amely cukrász tanulóink számára is tananyagelem, és egy ilyen munkahelyen a legmodernebb eszközökkel tudnának dolgozni.</p>
<p>08.19. szombat</p>	<p>Szombaton az egész napot iskolánk diákjaival közösen tudtuk tölteni. Viana do Costelóban. A Santa Luzia hegy tetején épült Basilica de Santa Luzis székesegyházából gyönyörű kilátás nyílt a Lima folyóra és az óceánra. A nap második felét pedig az óceánparton töltöttük.</p>
<p>08.20. vasárnap</p>	<p>A vasárnap mindannyiunk számára szabadnap volt. Ez volt a Portugáliában töltött napok egyik legmelegebbike. Többször alkalmunk nyílt idegenvezető nélkül az angol nyelv gyakorlására, hiszen ketten Bragaban maradtunk, hogy felfedezzük a város számunkra még ismeretlen részeit. Több élelmiszerboltba és egy szupermarketba is bementünk, hogy összehasonlítsuk a kínálatot a hazaiakkal, különleges termékek után kutattunk. Számunkra szokatlan volt az élelmiszerboltokat átható furcsa szag. Mint kiderült ezt a halak és a tengeri „herkentyűk” okozták. Nagyon nagy volt a választék a friss tengeri áruból, a jéghegyeken kiterítve némelyik még mozgott is. A tanulók beszámolóiból tudjuk, hogy ezek jelentették számunkra is a legtöbb tanulnivalót, hiszen alkalmunk nyílt olyan nyersanyagok használatára, amelyek itthon kevésbé ismertek, nem mindennapiak, és iskolában vagy gyakorlati helyeken alig van esélyük kipróbálni.</p> <p>Kulturális programként megnéztük a város legrégebbi katedrálisát a majdnem 300 közül, a házakon pedig megcsodáltuk a híres kék csempés díszítéseket.</p>
<p>08.21. hétfő</p>	<p>Vezetőnkkel reggel Portóba vonatoztunk. Félórás séta után érkeztünk meg az általam legjobban várt szakmai programunk helyszínére, egy vendéglátóipari és turisztikai szakképző iskolába. Vártam, hiszen igazán itt lehetett összehasonlítani a mi iskolánk adottságait, lehetőségeit, tanulói összetételét egy portugáléval. Itt nyílt a legjobb alkalom arra is, hogy a portugál szakképzési rendszert összehasonlítsuk a magyar rendszerrel, különösen abból a szempontból milyen javulást értek el az utóbbi időkben Portugáliában a lemorzsolódási, iskolaelhagyási mutatókban.</p> <p>Mély benyomást tett rám az iskola, azt is mondhatnám lenyűgöző volt minden szempontból. Bár nem vendéglátós iskolának épült (korábban művészeti iskola működött itt), de teljesen felújították, kialakították benne a szükséges szaktantermeket (pl. szakács bemutatóterem, ahol a diákok tükörrendszer segítségével látják, hogyan készíti a szakoktató az ételeket; ugyanilyen terem a koktélkészítés bemutatására; boranalitikai laboratórium; hatalmas tankonyha stb.)</p> <p>Hatalmas, tágas termeket láthattunk, amelyek nem fallal, hanem hangszigetelő üveggel voltak elválasztva egymástól. Az iskolához tartozott egy ünnepek megtartására alkalmas színpadterem, ahol mozgatható széksorok voltak. A kicsit „zilált” Portugáliához képest hatalmas rendezettség és tisztaság uralkodott az intézmény legkisebb zugában is.</p> <p>Mindehhez a legmodernebb felszerelés, szakács szakoktatónk pl. szinte ottragadt a tankonyhában a szakmai gépeket tanulmányozva, a cukrászműhely szintén szinte gyári felszerelésekkel működött. A raktárak is elárulták, hogy nincsenek finanszírozási gondjaik, a pincérek italkészlete pl. egy egész szobát betöltött, csak borból volt legalább százfélé (erről jutott eszembe egy magyar borász véleménye: hogyan lesz jó borajánló pincér a magyar tanulókból, mikor a</p>

	<p>jogszabályok még egy korty bor kóstolását is megtiltják az iskolákban italismeret órán). Az iskolával gyakorlatilag egybeépülve található óriási tanszállodájuk, - éttermük és bárjuk. Itt láthattuk a tanulókat, amint nyári gyakorlatukat töltik, első pillantásra látszott rajtuk, hogy igazi vendéglátósok (udvariasság, öltözet, mozgás stb.)</p> <p>A tanári kar állandó foglalkoztatottjai mellett sok óraadóval dolgoznak (kb. 30-30 fő az arány). Bennünket az ottani „gyakorlatioktatás-vezető” kalauzolt, nagyon rokonszenves egyéniség, igazi gazdája az iskolájának.</p> <p>Gyakorlatilag a portói és a mi iskolánk hasonló létszámmal és tanári karral működik, de itt ki is merül a hasonlóság. Teljesen más a képzési szerkezetük, míg nálunk az érettségi nélküli szakmákban 3 év, az érettségi utániban 1 év a képzési idő (utóbbinál úgy, hogy előtte 4 évig már tanulnak szakmai tárgyakat, van gyakorlati órájuk, és 2 nyáron külső gyakorlatuk); addig itt 15 hónapos intenzív képzések vannak (reggeltől délután hatig vannak foglalkozások) és 18 év felett veszik fel a tanulókat. Mindenféle kitérő és sallang nélkül a szakmai tantárgyakra koncentrálnak, és nagyon gyakorlatközpontú a képzés. Év közben saját gyakorlati helyükön, nyáron ott, de a többség külföldön (Spanyolország, Anglia, Franciaország, Németország) van gyakorlaton (sok külföldi diákjuk is van). Az intenzitás miatt van egy kis lemorzsolódás a 15 hónapos időszakok elején, de aki ezt a nehezebb időszakot „átvészeli”, az már sikeresen végez.</p> <p>Összefoglalva: teljesen más képzési szerkezettel, teljesen más gazdasági körülmények között sikeresebben működnek. A későbbi életkorban kezdett, de intenzív képzés a külföldi gyakorlattal igazán jó szakembereket képez. Pl. a mi elhúzódo technikus képzésünkben mire a tanuló eljut a szakképző ötödik tanévig a szakmai érettségi ellenére elfelejti, mit tanult 9.-ben mondjuk élelmiszerismeretből. Az idegen nyelvet is igazán anyanyelvi környezetben lehet megtanulni. Az előre eltervezetthez képest legalább két órával elhúzódozott a látogatásunk, annyi mindent szerettünk volna látni, és megbeszélni, és Sara (az iskolai idegenvezetőnk) nagyon készséges volt, „műsoron” kívül is minden további nélkül foglalkozott, beszélgetett velünk. A késés miatt portói kulturális programunk kicsit rövidebbre sikerült, de azért valamennyire el tudtunk merülni a város hangulatában, sétáltunk a Douro partján, képet kaptunk Portugália történelméből itt is.</p>
<p>08.22. kedd</p>	<p>Egész napos kulturális programon vettünk részt Lisszabonban. Ezúttal mély vízbe voltunk dobva, mert kísérőnk nélkül, önállóan utaztunk el Portugália fővárosába (vonattal), és töltöttünk ott egy igazán tartalmas napot. Most volt csak igazán próbára téve angol és kezdő portugál tudásunk (szótár mindig volt nálunk). Elmondhatom, hogy feltaláltuk magunkat, utaztunk tömegközlekedéssel, taxival, a legendás 28-as villamossal. Megnéztük a Tejo torkolatánál a leghíresebb látnivalókat, felmáztunk a Világlátó toronyba. A 28-as vonalán majdnem végigutaztunk, meglátogattuk a lisszaboni Sét, a katedrális. Maradt még időnk az Elevador tetejéről végigtekinteni a városon. A legemlékezetesebb beszélgetésünk pedig taxifőrünkkel volt, aki történelemórát tartott nekünk, mikor az április 25. híd elnevezéséről érdeklődtünk.</p>
<p>08.23. szerda</p>	<p>Délelőtt egy kisvárost látogattunk meg, Ponte de Limát (a Lima folyón épült hídról van elnevezve), mely zarándokhely, és híres botanikus kertjéről is. Nagyon régi múltra tekint vissza, hisz még a római korban alapították. Átmentünk a római kori hídon, és megtekintettük a botanikus kertben a kertépítészeti kiállítást és versenyt, s szavaztunk is a nekünk legjobban tetszőre. A legkisebb városkában is találhatunk vendéglátó egységeket, rengeteg kis boltot. Ezek mind vendéglátós, mint kereskedő gyakorlati helynek kiválóan megfelelnek. Természetesen itt is friss és változatos volt a halkínálat, kora délelőtt a reggeli fogást árulták. Az egyik hangulatos vendéglőben teszteltük is a halételeket, roston sült halat ettünk.</p> <p>Visszatérve Bragaba olyan kereskedelmi egységeket tekintettünk meg, amelyek alkalmasak lennének kereskedő tanulóink gyakorlatára az eddigieken kívül, s ahol olyan tananyagelemeket tanulhatnának, amelyet tantervükben szerepelnek.</p>

<p>08.24. csütörtök</p>	<p>Egész napos szakmai programon vettünk részt a fogadó szerv, a Bragamob vezetőivel találkoztunk. Egy közös ebéd keretében kezdtük, majd a Bragamob központjában folytattuk eszmecsereinket. A következő témák kerültek szóba.</p> <p>1. Hogyan vannak megelégedve diákjaink és a kísérőtanárok a munkahelyekkel, kapnak-e otthon is használható hasznos tudást? Hogyan vagyunk megelégedve mi a szakmai és kulturális programokkal? A diákok és a kísérők, valamint az általunk tapasztaltak alapján elégedettségünkről számoltunk be, persze mindig van fejleszteni való. A szakmai programoknál csak a portugál kereskedelembe való mélyebb betekintést hiányoltuk, mert a vendéglátós szakmákban rengeteg programot kaptunk (persze ebben az is közrejátszott, hogy már korábban – pl. a kamarában tett látogatáskor – kiderült, hogy Portugáliában kicsit szabadabban kezelik a kötelező képzettséget, illetve a kereskedelmi szakmákban nincs is pl. bolti eladó képzés.</p> <p>2. A Bragamobbal való együttműködés fejlesztésének egyik fontos eleme lehet az ECVET-elemek további beépítése a kinti gyakorlatba. Itt utaltunk pl. a bonbonkészítő kézműves üzembe tett látogatásunkra (cukrász képzés egyik eleme nálunk a bonbonkészítés), illetve a Cheescake factory-ra, a sajttortás cukrászdában tapasztaltakra (ugyancsak cukrászok, sőt szakácsok képzése); illetve a sörmanufaktúrában tett látogatásra (sörkészítés folyamata, sörfajták kereskedőknél élelmiszerismeretből tananyag; sőt a vállalkozásindításra és továbbfejlesztésre is jó példa a kis sörgyár).</p> <p>Rokonszenves, dinamikus fiatal csapattal ismerkedtünk meg a Bragamob vezetőinek személyében, akik készek az együttműködésünk folyamatos megújítására. Itt ragadom meg az alkalmat, hogy külön kitérjek állandó kísérőnkre, Rui Portellinora, aki rendkívül felkészült szakember volt, minden kérdésünkre a legalaposabban próbált válaszolni, minden kérésünket tiszteletben tartotta, és mint ember is a szívünkhöz nőtt.</p>
<p>08.25. péntek</p>	<p>Ezen a napon először történelmi leckét kaptunk Portugália kezdeteiről: ellátogattunk Guimaresbe, ahol az ország „született”. A régi várból jól körbelátható az egész város. Ezután sétáltunk a hangulatos óvárosban, majd ezután továbbutaztunk a tengerparti Vila de Contéba (gyakorlatilag ez Porto távoli külvárosa, idáig jár a metró). Itt a római kori vízvezeték maradványai mellett épült modern egyetem működésével ismerkedtünk meg. Két szakiránnyal működik: turizmus-vendéglátás és művészeti oktatás. Végigvezettek minket a tankonyhán, láthattunk egy olyan előadót, ahol a tanulók végignézhetik, hogy az oktató hogyan készít el egy fogást, kamerarendszer is közvetíti ezt, hogy minden hallgató jól lássa. Az egyik szárnyban egy „minihotel” működik, recepcióval és egy kialakított gyakorlószobával (szobák előkészítése, recepció munka modellezésére). Megtudtuk, hogy hamarosan fel fogják újítani a tantermet. Az egyetem igazgatója felajánlotta, hogy ha lenne érdeklődő tanuló, vegyünk fel velük a kapcsolatot.</p> <p>Rövid tengerparti séta után hazautaztunk, és Bragaban elfogyasztottuk „utolsó” vacsoránkat.</p>
<p>08.26. szombat</p>	<p>A hazautazás napján még néhány órát Portóban töltöttünk kísérőnk nélkül. Már „ismerősként” sétáltunk a városban, és búcsúztunk Portugáliától.</p>