

## **MUNKANAPLÓ**

**A 2016. november 20. – 2016. november 26. közötti  
munkatársi mobilitásról Ausztriában**

**Név: Nagy Attila**

**Helyszín: Tourismsschulen Salzburg GmbH- Tourismsschule Klessheim,  
Klessheimer Strasse 4, 5071 Siezenheim, Austria**

**Fő tevékenység: duális szakképzés Ausztriában, ECVET elemek  
tanulmányozása**

**A kapcsolattartó neve: Franz Heffeter**

Dátum	Tevékenység, téma
11.20.	Kiutazás - Az esti órákban érkezünk meg Salzburgba, ahol elfoglaltuk kellemes szállásunkat a külvárosban, közel a német határhoz.
11.21.	<p>Szakmai tanulmányutunk első napján találkoztunk az iskola igazgatójával és helyettesével, akik bemutatták az iskolát. Először formális megbeszélésen ismerkedtünk az iskola képzési szerkezetével, kapcsolataival. Igazgatóhelyettes úr részletes adatokkal szolgált, melyből többek között az is kiderült, hogy több magyar vagy magyar nyelven is beszélő osztrák tanulójuk is van. Megtudtuk, hogy az iskola magánintézményként működik és több osztrák városban vannak még iskolái, például a közeli Gasteinben. Az iskola diákjai egyenruhát hordanak egész nap az elméleti órákon is, míg a gyakorlati órákon évfolyamonként más-más munkaruhában dolgoznak. Az intézményben nagyjából 400 diák tanul és 80 tanár dolgozik. A képzés 4+1 éves, mely érettségivel zárul. Az érettségi után a diákok továbbtanulhatnak az iskolán belül. A megszerezhető szakképesítések: hotel-és vendéglátós management, turizmus-és szabadidő management. Ezen túl felsőfokú végzettséget adó képzés is folyik, mely a magyarországi rendszerhez hasonlóan 2 tanévből áll. A gyakorlati órákon a tanulók csoportbontásban dolgoznak, 10-12 fő dolgozik együtt a jól felszerelt és igényesen kialakított gyakorlólhelyeken. Különösen tetszett, hogy az iskolai büfét is a tanulók működtetik. Ők készítik el a szendvicseket, szolgálnak ki, és használják a számlázó programot, felelősek a kasszáért. A másik érdekes, és véleményem szerint nagyon jó gyakorlattal az ebédnél találkoztunk. Az iskolai étterem, ahol mi ebédeltünk, kb. 100-120 fő befogadására alkalmas. Az ebédet az étteremhez tartozó, saját tankonyhájukban készítik a tanulók, és ők maguk is szervírozzák tanáraiknak, diáktársaiknak és a vendégeknek. Munkájukat folyamatosan figyeli tanárunk, és az adott nap után értékeli teljesítményüket. A tanulók a feladatokat váltásban végzik, egyik nap az étteremben, másik nap a konyhában dolgoznak.</p> <p>Az ebéd után ellátogattunk az iskola közelében lévő Kavalierhaus-ba, mely ünnepekre, céges rendezvényekre és lakodalmak megrendezésére kiválóan alkalmas helyszín. Az épület egy kastély, amely a célnak megfelelően lett átalakítva és felszerelve eszközökkel. Az iskola diákjai tanárunk felügyelete mellett dolgoznak a rendezvényeken, de külsős, felnőtt szakemberek is dolgoznak velük együtt. A személyzet közel húsz főből áll.</p>
11.22.	A reggeli programegyeztetés után az igazgató úr bevitt minket a tanári szobába, ahol megismerkedtünk a kollégákkal. Ezután különböző tanórákat látogattunk meg Bepillantottunk konyhai előkészületekbe, pl.: mézeskalács készítés, blansírozás, gőzölés,

	<p>párolás, pirítás és megnéztük az iskolai konyhát. A tanítási órák 50 percesek, és akár este hat, hét óráig is eltartanak. A délutáni, kora esti órában egy igen érdekes és különleges tanórán vettünk részt. Az ifjú somelierek képzésén. A tanárnő elmondta, hogy ennek a tanórának a keretein belül egy éven keresztül a borokkal ismerkednek, majd a másik évben a sajtok világában merülnek el a diákok. Az óra elején néhány diák versenyre való felkészítését láttuk, ahol a borok fajtáit, évjáratait és összetételét kellett a diákoknak felismerniük. Az óra második felében a borok felszolgálásának módjaival és eszközeivel ismerkedtünk meg. Mi magunk is aktív szerepet kaptunk: mi voltunk a vendégek. Az estét megkoronázta a vacsora, melyet különleges körülmények között fogyasztottunk el: a főiskolai diákok barista tanfolyamának zárásán. A vacsorán a hallgatók az angol felszolgálási mód szerint tálalták az előételt, fő ételt és desszertet és ajánlották hozzá a megfelelő bort is. A vizsga végén az oklevelüket a Segafredo cég egyik képviselője adta át nekik.</p>
<p>11.23.</p>	<p>A kulturális program részeként gaisbergi kirándulással indítottuk a napot, ahol közel kétezer méteres magasságból tekintettünk le Salzburgra és annak környékére. A távolban az Alpok hegycsúcai magasodtak, melyek egy része már Németországhoz tartozik. A nap délutáni részében ECVET szemináriumon vettünk részt, ahol Ausztria különböző városaiból érkeztek a résztvevők, illetve a bécsi iroda egy alkalmazottjai jelen volt. Az iskola számára azért fontos ez, mert terveink között szerepel ezen elemek beépítése 2020-ig, a mobilitási tanúsítványunk érvényességéig.</p>
<p>11.24.</p>	<p>Délelőtt ismét iskolai foglalkozáson vettünk részt, Utazási iroda gyakorlaton voltunk, ahol a zömében külföldi tanulók alkotta csoport e-learning módszerrel dolgozott. Az óra nyelve az angol volt. A tanár által készített jegyzet segítségével a diákok önállóan oldották meg a repülőterekhez kapcsolódó feladatokat. Ezen az órán Európa fontosabb repülőterei témakörben dolgoztak a SkyTeam, One World, IAPA, Amadeus Selling Platform és Regional Training Maps programok segítségével. Az angol és francia kötelező nyelvek mellett a diákok még spanyolul, oroszul és olaszul is tanulhatnak. Délután az iskola egyik magyar diákjának kíséretében ellátogattunk a város két elegáns szállodájába: a Hotel Imlauer/Pitterbe és a Hotel Sacherbe. Mindkét hotelben körbevezettek minket, s megmutattak néhány szobát és lakosztályt. Bepillantást nyerhettünk a szakmai feladatokba is. A recepciónál az Opera helyfoglalási rendszert mutatták meg mindkét szállodában. A Pitterben, amely konferenciák lebonyolítására specializálódott megmutatták hogyan és hol zajlanak a konferenciák. Mindkét szállodában megnéztük a konyhát és a bárt, ahol a gyakorlatban láttuk azok működését. A nyári gyakorlat során a diákok az iskolában megismert és használt foglalási rendszert élesben is magabiztosan tudják használni.</p>

	<p>A Pitterben közel 250 fő dolgozik, a Sacher Hotelben a vendégek számától függően közel 150 dolgozó áll a vendégek rendelkezésére. Az alkalmazottak közül sokan a klessheimi iskolában végeztek. A Sacher Hotel földszintjén lévő hangulatos kávézóban az eredeti Sacher torta is megkóstolható. A hely sajátossága, hogy a falait olyan híres emberekről készült fotók díszítették, akik már a vendégeik voltak.</p>
11.25.	<p>Ezen a napon a Future Days elnevezésű nyitott napok előkészületeibe pillanthattunk be. A tanárok a diákok segítségével mutatják majd be az iskolát, a különböző képzéseket, illetve beszámolnak a megszerezhető szakmákról. A program nagyon hasonlít a nálunk is megszokott és bevált módszerekhez, hiszen mi is készülünk pályaválasztási kiállításra, illetve nyílt napokra is. A pályaválasztási kiállításon paravánnal, képekkel és szóróanyagokkal mutatjuk be az iskolánkat, néhány diákunk beszámol a különböző szakmacsoportokról, és játékos feladatra invitáljuk őket. Hozzánk hasonlóan, ők is igyekeznek látványos elemekkel dolgozni, például bemutatják, hogy kell egy asztalt megteríteni, dekorációt készíteni. A nap végén köszönetet mondtuk a tartalmas napok megszervezéséért és elbúcsúztunk.</p> <p>Közben lehetőségünk nyílt magyar tanulókkal is találkozni, akik megosztották tapasztalataikat, illetve beavattak minket a tandíj összegébe is. A magániskolában 7200 Euro a tandíj, ami magába foglalja a kollégium költségét is.</p>
11.26.	<p>Hazautazás – A délelőtti folyamán fájó szívvel vettünk búcsút az iskolától és a várostól.</p>