

## CSOPORTBESZÁMOLÓ

### A WEXEdU Alapítvány

2017-1-HU01-KA102-035313 Erasmus+ KA1 projektje  
Munkatársak külföldi továbbképzése

projekt címe: „Az oktatás és a munka világa közötti átmenet előmozdítása”

Célország: Portugália (Funchal)

Fogadó intézmény: ATLME

A kiutazás dátuma: 2018. február 26. – március 3.

#### Részvevők:

Dala-Nagy Katalin

Dózsa Lajos

Énekes Rita

Miriszlay Anita

Révay Ágnes

Riegelman Zsolt

Szabóné Trum Tünde

Szúcsné Balázs Julianna

Takácsné Zimányi Mónika

Pataki Judit

Partnerszervezetünk, a Barcelosban működő **Associação Terras Lusas Movimentos Europeus (ATLME)** vezetője remek összeköttetésekkel rendelkezik a Madeirán található egyetlen vendéglátóipari szakképző intézménnyel, illetve számos szálloda vezetőségével Funchalban, Madeira legnagyobb városában. Ennek megfelelően partnerünk igen színes programot állított össze az elvárásainknak megfelelően, melynek szakmai részén túl számos kulturális és gasztronómiai vonatkozása is volt.

Csoportunk mellé állandó kísérőt kaptunk, aki a helyi viszonyok és szokások ismeretében készségesen kalauzolt és kísért, illetve ha kellett, fordított is a csoport számára portugálról angol nyelvre.

Az **első munkanapon** látogatást tettünk a The Lince Madeira Lido Atlantic\*\*\*\* hotelben. Végigjártuk a szállodát és beszélgettünk a gyakornokok munkájáról, lehetőségeiről. A recepciós gyakornok féléves gyakorlatának befejezése után egy nappal érkeztünk, így sajnos nem állt módunkban beszélgetni vele, de a HR igazgatótól megtudtuk, hogy minden évben felvesznek gyakornokokat, elsősorban a nyári időszakban. A turizmus és vendéglátás területén tanuló diákok megismerkednek a szálloda működésével minden szempontból, így teljes képet kaphatnak a vendéglátásban használt módszerekről. Itt ugyanis nem csak a szűken vett szakmájuknak megfelelően osztják be őket, hanem

a recepciótól kezdve a konyhán át a felszolgálásban és a housekeeping-ben is részt vesznek, illetve a marketing-értékesítési tevékenységbe is bepillantást nyerhetnek az irodai munka során. Az állam nem finanszírozza a gyakornoki tevékenységet, de a szállodának sincs költsége e téren. A gyakornokok motivációja itt nem anyagi jellegű, hanem belülről fakad. Egy olyan szigeten, mint Madeira, amelynek gazdasága nagyban a turizmusra épül, a vendéglátós gyakornokok tisztában vannak vele, hogy a végzettség megszerzésével biztos megélhetésre számíthatnak a sziget valamely éttermében vagy szállodájában.

Délután a Funchali Városházán tett látogatást a csoport, ahol az oktatásügyi főelőadó asszony fogadott bennünket. Szó esett az oktatás helyi támogatásáról és a fiatalok szerepvállalásáról a város életében. Elmesélte, hogy az Ifjúsági Önkormányzat delegáltjai részt vesznek a város Képviselő testületének munkájában és önálló javaslattételi joggal is rendelkeznek.

A város az alapfokú oktatásért felelős, a középiskolák a regionális kormányzat irányítása alatt működnek.

Este a helyi ital, a Poncha elkészítését tanultuk meg közösen.

**A második munkanapon** a Funchali Vendéglátóipari és Turisztikai Szakképző Intézménybe látogattunk, ahol megismerkedtünk a portugál szakképzési rendszer sajátosságaival és az értékelési rendszerrel. Az iskolában szakács-cukrász, felszolgáló-bárpultos, recepciós és utazásszervező képzés folyik alapvetően 3 évfolyamon. Amennyiben egy tanuló nem teljesíti a követelményeket ez idő alatt, egy negyedik év során felzárkóztatás és külön támogatás mellett megteheti azt. Az oktatás a tanulók számára ingyenes. A szeptember közepétől május végéig tartó szorgalmi időszakban a tanulók az elméleti és gyakorlati képzést is az iskolában kapják meg, majd nyáron 2 hónapon keresztül dolgoznak szállodákban, idegenforgalmi, turisztikai jellegű munkahelyeken.

Az iskola 50 éves múltat tekint vissza és 2 éve magánfenntartásban működik. A középiskolás korosztály mellett felnőttek oktatását is végzik, kiscsoportos oktatás keretei közt.

Az értékelés nem osztályzatokkal, hanem a kreditrendszerhez hasonló pontozással, százalékszámítással történik. Ennek során nem kizárólag a tudást értékelik, hanem a hozzáállást, házi feladatok elkészítését is és a hiányzásokat is figyelembe veszik. A tananyag nem kötelezően adott, a minket fogadó tanárnő például a saját maga által összeállított tankönyvből oktatatta a szakmai számítás tantárgyat.

Látogatásunk idején éppen projekthét zajlott, melynek során a turizmus és a vendéglátás minden területét feldolgozták a diákok különböző formában, 4 országhoz kapcsolódóan: Egyesült Királyság, Németország, Franciaország és Spanyolország. Meghallgattuk a diákok projekthéthez kapcsolódó prezentációit és bepillantást nyerhettünk a tanórák közvetlen, derűs hangulatú menetébe is.

A képzés kezdő évfolyamán folyó gyakorlati munka hasonlít leginkább a magyar iskolákban jelenleg megszokott szerkezethez. Itt is olyan tanműhelyekben ismerkednek a diákok a szakma alapjaival, amelyekben nem folyik termelő munka. A későbbi évfolyamokon azonban szép fokozatosan haladva, védett körülmények között jutnak el tanulók az igazi munka világához nagyban hasonlító közegig. A felsőbb évfolyamokon szakoktatói felügyelet és irányítás mellett már éles munkában vesznek részt. A diákok üzemeltetik az iskola éttermét, szállodáját és emellett külső megrendelésre is készítenek termékeket, kiváló minőségben. A diákok elsősorban a nyári szakmai gyakorlat keretében kerülnek ki külső gyakorlati helyszínekre.

Mély benyomást tett a csoport tagjaira az iskola által működtetett étteremben elfogyasztott ebéd. Közvetlen közelről volt alkalmunk megfigyelni, ahogy a tanulók a gyakorlatvezető ellenőrzésével és diszkrét háttértámogatásával egy nyílt értékesítésű étteremben dolgoznak – mind a konyhán, mind a

felszolgálásban. Számukra ez egy gyakorlati óra, ahol hibázhatnak, de motiváltak a minél magasabb szintű teljesítményre, szolgáltatásra, ahol valós fizető vendégeket kell kiszolgálniuk.

Hasonlóképpen impresszív volt az iskola által működtetett szálloda is, ahol szinte folyamatos teltház mellett tanulják meg a szállodai vendéglátás fortélyait az iskola tanulói.

A délutáni órákban a Hotel Pestana CR7 Funchal \*\*\*\* szállodát jártuk végig, ahol a tulajdonos, a funchali születésű Cristiano Ronaldo kultusza dominált, minden falról ő köszönt vissza és a lakosztályát is megtekintettük.

A **harmadik munkanapon** visszatértünk a Funchali Vendéglátóipari és Turisztikai Szakképző Intézménybe, ahol végigjártuk az iskolát, megismerkedtünk a jól felszerelt, modern tankonyha felépítésével és közvetlen közlelől figyelhettük meg, ahogy a séf irányítása alatt a diákok megfőzik iskolatársaik részére az aznapi ebédet. Egészen odáig kísértük a folyamatot, hogy a diákok kiosztják az ételt társaiknak, akik csak a nevüket mondják be a kasszánál, mert az étkezés ingyenesen biztosított minden tanulónak.

A projekthét keretében csokoládé artisztika és bonbon készítési verseny is zajlott, melynek prezentálásán csoportunk is lelkesen vett részt.

Ezután az intézmény igazgatója a pedagógiai igazgatóval együtt fogadott bennünket az irodájában, ahol megosztottuk egymással a két oktatási rendszer közti hasonlóságokat és különbségeket. Megtudtuk, hogy az iskola működtetésére minden évben jelentős összeget kapnak az Európai Foglalkoztatási Alaptól, ezt pályázaton nyerik el. Az iskolába járó tanulókat felvételi vizsga keretében választják ki, mivel jelentős a túljelentkezés, így a tanulók motiváltak arra hogy tanuljanak és érthető módon egyáltalán nem jellemző a lemorzsolódás. 18 éves korig tart a tankötelezettség, ez után lehetősége nyílik a diákoknak a felsőoktatásban való továbbtanulásra.

Délután a város egyik legelegánsabb és legpatinásabb szállodáját, a Reid's Belmont\*\*\*\*\*-ot látogattuk meg. Nyáron ők is fogadnak gyakornokokat, akik a két Michelin-csillaggal díjazott emeleti éttermeükben szerzett tapasztalatokat bárhol a világon fel tudják használni a későbbiekben.

A **negyedik munkanapon** a GESBA banánfeldolgozó üzembe látogattunk, ahol nyomon követhettük, hogyan dolgozzák fel a sziget egyik fő agrárterményét. Meglepő volt, hogy kistermelők szállítják be a fürtöket, amelyeket lefejtettek a szárról, majd gondosan megmosták, válogatták, tartósították, osztályozták és csomagolták őket.

Az **ötödik munkanapon** rövid látogatást tettünk a város legrégebbi szakképző intézményébe Funchal belvárosában, amely Kolumbusz Kristóf nevét viseli. Elsősorban műszaki képzés zajlik, de egészségügyi asszisztenseket is képeznek. Különösen megfogta a résztvevőket az, hogy a tantermek falait a partnercégek plakátjai díszítik. A vállalkozások aktívan részt vállalnak az iskolai oktatás gyakorlati részében. Az iskola megismeri az adott cég igényeit és az elvárt kompetenciákat, a vállalatok pedig a tanulók fogadásával részt vállalnak a képzésben és az igényeik szerint képzett munkaerőre is szert tesznek e szoros együttműködés által.

A **hatodik munkanapon** megérkezett fogadó partnerünk, az ATLME igazgatója, akivel összegeztük és értékeltük a látottakat, illetve kiosztásra kerültek a részvételi tanúsítványok. Közös búcsúebéd során köszöntük meg az együttműködést és a készséges segítséget a program megvalósításában.