

Szakmai beszámoló a franciaországi szakmai tanulmányútról

Annak okán, hogy az általam tanított szakmai tárgy részét képezi a nemzetközi sütemények elkészítése, szükséges volt bepillantást nyernem eddig számomra is ismeretlen, más országban készült sütemények, új technológiák megismerésébe, melyek által bővítve szaktudásomat, azokat beépíthetem minden napi oktatói munkámba.

Bar-le-Duc városában lévő iskolában pék-, és cukrász gyakorlaton vettünk részt a tanulókkal. Itt ismerkedtem meg a cukrász gyakorlat keretében többek között a szalagos vetőgéppel, a leveles tészta elkészítésének technológiájával, az isomalt felhasználási módjaival. Elkészítésre került nemzeti tortájuk, mely újdonság volt számomra, hiszen Magyarországon nem készítenek ilyen fajta süteményt. Továbbá a macaron készítése is érdekes volt, mivel ez idáig még nem készítettem.

A „*Tarte au citron meringue*” sütemény recepturája bár idén már szerepelt a tankönyvben, de én személyesen a mobilitási időszak alatt találkoztam vele, mely hozzásegít a könnyebb és tudatosabb elkészítéshez.

A „*Paris Brest*” sütemény elkészítésének módját is volt alkalmam megtekinteni és részt venni benne. Ezáltal bővítettem a nemzetközi sütemények listáját.

A pék gyakorlaton bevonódhattunk a bagett, a leveles tészta, és a briós elkészítésébe is. Ezen pék termékek különböző felhasználási módjait figyelhettük meg és vehettünk részt a munkafolyamatokban.

A mobilitás ahhoz is hozzásegített, hogy Verdun városában betekintést nyerhettünk a „*Terra Chocolata*” üzembe. S ott találkozhattunk a számomra újdonságot jelentő drázsírozó géppel, és a bombon készítés folyamatába is bepillanthattunk.

Tanulóimmal Nancy és Metz városában üzemlátogatáson vehettünk részt két pékségben is, ahol megtekinthettük az alábbi gépeket:

- hengergép,
- bagett formázó,
- hagyományos villás dagasztógép.

Ezzel kapcsolatban számomra pozitív tapasztalatként jelent meg, a tulajdonos munkavállalókhöz való hozzáállása, mely alapja a mindenkori jó közérzet, hiszen hitvallása szerint mindez alapvetően befolyásolja az általuk elkészített termékek minőségét. Továbbá környezetében is újszerű és pozitív élmény volt a bolt igényes és a vevők igényeit alapvetően figyelembe vevő és kiszolgáló berendezés, megjelenés.

A mobilitási időszak alatt tapasztaltak hozzájárultak szakmai fejlődésemhez, olyan módon, hogy oktatói munkámban igyekszem tudatosabban szem előtt tartani mások kommunikációs stílusát. Abban a tekintetben, hogy tanulóim számára még inkább képviselem a nyitott és pozitív kommunikációs stílust, ezzel segítve a különböző munkafolyamatokat.

A megszerzett ismereteim által határozottabb vagyok a megismert új termékek és technológiák, diákoknak való átadását illetően.

Megszerzett tapasztalataim és új ismereteim kritikai gondolkodásmódomat és önreflexiómat is fejlesztették abban a tekintetben, hogy tudatosabbá váltam egy-egy munkafolyamat kivitelezését és végeredményét illetően. Az esetleges negatívumokat igyekszem kijavítani, mely segíti a hatékonyabb munkavégzést és a minél jobb végeredmény elérését.

Érdeklődöm a karamell készítés, s annak felhasználása, illetve abból különféle díszek készítése iránt. Ez irányú szakmai tudásomat igyekszem bővíteni, elsősorban az internet segítségével, másodsorban pedig az ott látottak alapján, s ehhez a megfelelő eszközöket beszerezni.

Ezen felül a francia pék termékek is nagy hatást gyakoroltak rám, ezért ezek minél változatosabb elkészítési módjai és az új receptúrák megismerése is felkeltették érdeklődésemet.

Önállóan be tudom mutatni kollégáimnak és diákjaimnak a „*Millefeuille*” és a „*Paris Brest*”, a „*Tarte au citron meringue*” süteményeket. Továbbá a bagett készítést, a croissant, valamint a briós különböző változatait is.

Máji Mátyás gyakorlati oktató



1. Szalagos vetőgép



2. Vajas tészta készítése pék gyakorlaton



3. Bagett



4. Bar-Le-Duc városban, a pék gyakorlat végén



5. Bagett formázó gép



6. Hagyományos villás dagasztógép



7. Hengergép



**8. Nancy városában
lévő pékség üzlete**



.9. Millefeuille sütemény



10. Paris Brest sütemény



11. Macaron sütemény



12. Elkészített sütemények, a Nemzet tortája és tanulóim



13. Terra Chokolata üzlet Verdun városában



14. Drazírozógép



15. Bonbon készítés



16. Terra Chocholata üzlet termékei