

Beszámoló a francia szakmai tanulmányútról

Ebben a tanévben két év kihagyás után ismét lehetőség nyílt külföldi szakmai gyakorlatra vinni diákokat, ill. nekem ugyanitt szakmai tanulmányúton részt venni.

Iskolánkból 6 diák és 4 tanár vett részt ezen Franciaország Provence régiójában, ahol elsősorban szőlő betakarítási és feldolgozási munkálatokban tevékenykedtek diákjaink.

A partner iskolánk Richerenches-ban található, ahol megérkezéskor a szállást is biztosították, amíg a diákok a fogadó családoknál el nem kezdték a munkát. A kiutazásra 2022. 09. 09-én került sor. A tanulókkal 2 kísérőtanár utazott, és tíz nap után váltottuk igazgató úrral a tanártársainkat. Mi 2022.09.19-én utaztunk repülőgéppel Budapest-Marseille útvonalon át. Marseille-ből autóval mentünk a szálláshelyünkre, amely Mirabel mellett volt, az egyik fogadó család birtokán.

A szakmai gyakorlat alkalmával egyértelműen a francia szőlőtermesztés és borkészítés technológiájának, géprendszerének megismerése volt a cél, de a nyelvismeret, a nyelvhasználat és a kommunikációs készség javítása is előtérbe került.

Ezen kívül az ottani feldolgozási technológiákat is szerettem volna megismerni és összevetni őket a hazai gyakorlattal.

Provence tartomány elsősorban a szőlőtermesztésről, másodsorban az olíva-termesztésről, harmadsorban a levendulatermesztésről ismert. A gazdálkodók jellemzően több kultúrával is foglalkoznak, sőt, van aki ezek mellett még állattartással is kiegészíti tevékenységét.

Fontos cél volt a külföldi munkavállalás megismerése, az ebbe való belekóstolás, valamint az utazási kedv növelése és az önállóság, talpraesettség elősegítése. A háromhetes együttlét lehetőséget teremtett a tanulók jobb megismerésére, és alkalmazkodó képességük megfigyelésére, fejlesztésére.

Megérkezésünkkel már rutinszerűen mentek a munkahelyekre, ismerték a munkatársaikat, ill. munkavezetőiket. A kommunikáció is elért egy minimális szintet, leginkább angolul, de a telefonos fordító segítségével francia nyelven is próbálták megértetni magukat.

A munkatevékenységeket megmutatás után hamar elsajátították tanulóink és a gazdálkodók meglepedésére jó teljesítményt nyújtottak.

Azt is kiemelték néhány tanulónál, hogy nem csak a munkát végzik el, hanem gondolkodnak is ami kifejezetten pozitív volt számukra.

A program zárásakor a tanulók kivétel nélkül elismerést kaptak munkájukért és azt is mondták nekik, hogy szívesen alkalmaznák a diákjainkat hosszabb távon is. Ezt jó volt hallani.

A szakmai gyakorlat során a diákok igyekeztek a nyelvet is gyakorolni, és az önállóság nagymértékben nőtt, a tanulók feltalálták magukat a teljesen idegen kultúrában, tájékozódtak, alkalmazkodtak a kinti szokásokhoz. Minden szempontból hasznos és innovatív volt a program megvalósítása.

A különféle ültetvények megismerése mellett érdekelt az is, hogy milyen gépi berendezéseket használnak a szőlő művelése, betakarítása és feldolgozása során.

Gépész tanárként nagy érdeklődéssel vártam, hogy megismerjem Provence-t, a szőlő, a levendula és az olíva hazáját.

A gyakorlat során leginkább a szőlő került előtérbe, azon belül is a betakarítás és feldolgozás folyamata.

A termesztett szőlőfajták:

Fehér szőlő: Vionigner, Petit Granache, és Chardonnay .

Kék szőlő (vörös bort adó fajták) : Grenache, Syrahe , és a Chinsaut.

Ez utóbbi kettős hasznosítású fajta- mint a nálunk nemrég nemesített Néró , vagyis étkezési és vörösbor szőlőnek egyaránt alkalmas.

Ezen fajtát étkezési felhasználása mellett, nem vörösbor, hanem rose bor készítésére használják.

A borászati technológiában alapvetően a vegyszermentes irányzat uralkodik. Vannak borászatok kooperatívák - szövetkezetek és domainemek (családi vállalkozások és borforgalmazók), amelyek hirdetik, hogy szulfidmentes borászatot folytatnak.

A borászatokban három féle gazdasági szint van jelen:

1. A szövetkezeti tagság. Megtermeli a szőlőt és értékesíti a kooperatívának.

2. Szövetkezet, minőségi és mennyiségi vizsgálat után átveszi a szőlőt, feldolgozza, bort készít belőle, készre kezeli, majd a palackozott bort csak ledugózva megkapja a termelő és a maga kupakjával értékesíti.

Feldolgozás, borkezelés és palackozás költségeit a termés egy részének árából fedezi.

3. Domainek. A házi családi gazdaságok maguk dolgozzák fel, kezelik, kiszerelik és értékesítik a bort.

A szőlőültetvények zömmel idősek, de jó a kondíciójuk.



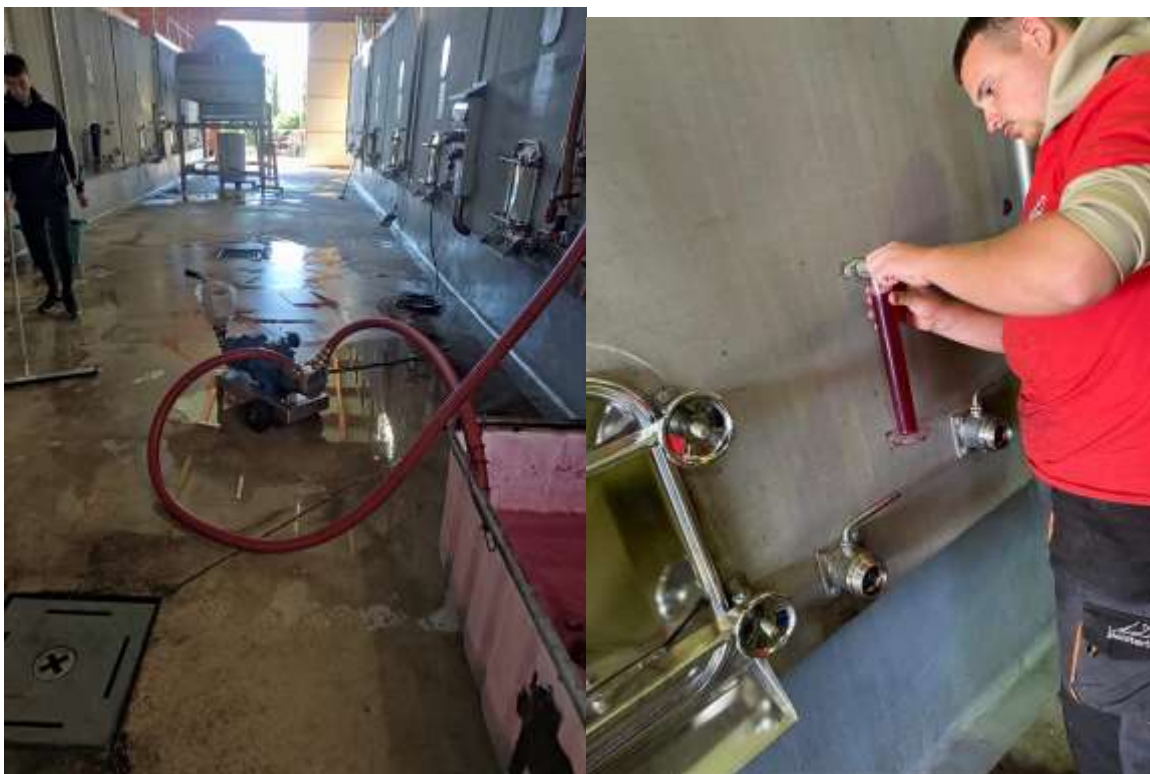
Művelési módjuk:

1. Klasszikus mediterrán bakművelés.
2. Alacsony kordon művelés.
3. LYRA művelés ami olasz eredetű és kevés helyen alkalmazzák, főleg a Cinsaut fajtánál.

A kézi szüret mellett egyre több helyen lehet látni szüretelő gépet. Az ültetvények meglátásom szerint nincsenek úgy karbantartva mint az itthoni területeken. A tám rendszer is hiányos, sérült, ezáltal a szüretelő gép nem tud olyan hatékony munkát végezni. A kézi utószedés és felszedés mindenképpen indokolt. Ezt több helyen is érzékeltük.



Négy tanulónk jellemzően a szüretben vett részt, míg két fiú inkább a feldolgozási munkákban ill. a mustkezelésben. Az utóbbi területen a gépek kezelése, tisztítása volt a jellemző feladat.



Ha kellett akkor mintát is vettek a mustból.

A borászatokban jellemzőek a betonból készült tartályok. Az újabb építésűeknél jelennek meg a rozsdamentes acél tartályok.



Szeptember 24-én egy borkóstoláson is részt vettünk a Lavinsobraise családi birtokon.

Ötféle bort kóstoltunk, két fehéret, két vöröset és egy rose-t. Nem vagyok borász, de ízletesek voltak, igaz más ízekkel, illatokkal, aromákkal mint a mi boraink.



Mivel Nyons közelében laktunk elengedhetetlen volt, hogy az olívával is közelebbi kapcsolatba kerüljünk.

Az olívával való ismerkedést Nyons-ban kezdtük, amikor szeptember 24-én szombaton Corin és Jean-Michel vezetésével egy olíva-múzeumot látogattunk meg. A múzeumban hagyományos feldolgozó eszközök voltak kiállítva, amelyek részben hasonlítottak a szőlő feldolgozás eszközeihez, de azért el is tértek attól.

Sok hasznos információra tettünk itt szert az olíva termesztés, szüret, feldolgozás és kezelés kapcsán.

A szakmai út fontos része volt a Richerenches-ban működő ottani MFR (Maison Familiale Rurale d'Education et d'Orientation) iskola megismerése, megtekintése.



Az iskolát 1961-ben alapították, családok és gazdák kezdeményezésére és több mint 60 évvel később ugyanolyan elvárásokkal működik, mint a kezdetekkor.

Ezután kollégiumot és az osztályokat néztük meg. A kollégium és az iskola szerves egységet alkot.

Az utolsó este egy értékelés volt a háromhetes szakmai gyakorlatról amely nagyon pozitív visszajelzésekkel zárult.



Találkoztunk a hozzánk készülő diákokkal is, akik érdeklődők voltak. A találkozó végén volt egy kis vendéglátás is.



Úgy érzem hasznos és tanulságos volt a gyakorlaton eltöltött idő. Saját tapasztalataim is bővültek, ill. közelebbről megismerhettem a résztvevő tanulókat is.

Nagy László