



27  
kedd  
február

Megosztás Facebookon!  
Megosztás Twitteren!

2024.02.27 82 megtekintés  
Szerkesztő: Szántó Györgyi

## Franciaországi szakmai gyakorlaton az Egán Ede Szakképzési Centrum fiatal cukrászai

<< Hírek

### Hasonló bejegyzések:

- Franciaországi szakmai gyakorlaton az Egán Ede Szakképzési Centrum fiatal cukrászai
- Az Egán Ede Szakképzési Centrum

## Franciaországi szakmai gyakorlaton az Egán Ede Szakképzési Centrum fiatal cukrászai: a diákok élménybeszámolója (Videó)

A Sátoraljajhelyi Georgikon Görögkatolikus Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium diákjaihoz és tanáraihoz csatlakozva az Egán Ede Szakképzési Centrum fiatal cukrászai egy újabb izgalmas tapasztalattal

https://kmf.uz.ua/wp-content/uploads/2024/02/rodeo-e1709038144929.jpg

Beérkező levelek - szanozs... x Beérkező levelek (9) - geor... x (3) Facebook x Franciaországi szakmai gy... x Új lap x

kmf.uz.ua/hu/hirek/franciaorszagi-szakmai-gyakorlaton-az-egan-ede-szakkepzesi-centrum-fiatal-cukraszai-a-diakok-elmenybeszamo... x

II. Rákóczi Ferenc Kárpátaljai Magyar Főiskola IRIS Intézményi publikációtár Könyvtári katalógus Belső honlap Webmail Elérhetőségeink

f d y v q

## Franciaországi szakmai gyakorlaton az Egán Ede Szakképzési Centrum fiatal cukrászai: a diákok élménybeszámolója (Videó)

**Hasonló bejegyzések:**

- Franciaországi szakmai gyakorlaton az Egán Ede Szakképzési Centrum fiatal cukrászai
- Az Egán Ede Szakképzési Centrum fodrászai tovább folytatják a kezdeményezésüket a Kárpátaljai Református Egyház Idősek Otthonában
- Főiskolánk is képviseltette magát a beregszászi Adventi vásáron
- Az Egán Ede Szakképzési Centrum diákjai lepték meg a Kárpátaljai Református Egyház Idősek Otthonát
- Központi tanévnyitó az Egán Ede Szakképzési Centrumban
- Kezdetét vette a Magyarok Országos Gyűlése

43

Tetszik

Megosztás

A Sátoraljaújhelyi Georgikon Görögkatolikus Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium diákjaihoz és tanáraihoz csatlakozva az Egán Ede Szakképzési Centrum fiatal cukrászai egy újabb izgalmas tapasztalattal gazdagodhattak egy kététhes szakmai gyakorlaton Franciaországban. Az eseményre 2024. február 7. és 19. között került sor Bar le Duc városában.

Az Egán Ede Szakképzési Centrum diákjai, Gericzs Zsuzsanna, Jankovszki Sára, valamint Zenics Krisztina izgalommal és lelkesedéssel tértek haza a gyakorlati helyszínről, hogy élményeiket megosszák a Médiacentrum kamerái előtt. A beszélgetés különlegességét az adta, hogy miközben megosztották velünk az élményeiket, bemutatták a gyakorlaton tanult Pari-Brest receptet is.

Az interjú során a diákokat arról kérdeztük, hogy hogyan érezték magukat a gyakorlaton, és milyen tapasztalatokat szereztek az újtjuk során. A diákok lelkesen meséltek az ottani napjaikról, és elismeréssel szóltak a gyakorlati helyszín környezetéről és a velük foglalkozó szakemberekről.

Nagy István, az Egán Ede Szakképzési Centrum Beregszászi Képzési Központjának igazgatója az interjúban elmondta, hogy az intézmény mindig is arra törekedett, hogy a diákok valódi, gyakorlati tapasztalatokkal gazdagodjanak a képzés során, hangsúlyozva köszönetét a Sátoraljaújhelyi Georgikon Görögkatolikus Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégiumnak. Az interjúban a diákok felkészítő tanára, Ilosvay Mária külön kiemelte a tanulók elszántságát és kitartását az új kulináris kihívásokkal szemben.

Az esemény összességében nemcsak a szakmai tudás, hanem a közösségi együttműködés és az élményszerű tanulás jelentőségét is hangsúlyozta.

Szántó Györgyi

Franciaországi szakmai gyakorlaton az Egán Ede Szakképzési Centrum fiatal cukrászai: a diákok élménybeszámolója (Videó)

Megnézés... Megosztás

Franciaországi

HU 12:02 2024.02.28.

Az Egán Ede Szakképzési Centrum diákjai, Gericzs Zsuzsanna, Jankovszki Sára, valamint Zenics Krisztina izgalommal és lelkesedéssel tértek haza a gyakorlati helyszínről, hogy élményeiket megosszák a Médiacentrum kamerái előtt. A beszélgetés különlegességét az adta, hogy miközben megosztották velünk az élményeiket, bemutatták a gyakorlaton tanult Pari-Brest receptet is.

Az interjú során a diákokat arról kérdeztük, hogy hogyan érezték magukat a gyakorlaton, és milyen tapasztalatokat szereztek az újtjuk során. A diákok lelkesen meséltek az ottani napjaikról, és elismeréssel szóltak a gyakorlati helyszín környezetéről és a velük foglalkozó szakemberekről.

Nagy István, az Egán Ede Szakképzési Centrum Beregszászi Képzési Központjának igazgatója az interjúban elmondta, hogy az intézmény mindig is arra törekedett, hogy a diákok valódi, gyakorlati tapasztalatokkal gazdagodjanak a képzés során, hangsúlyozva köszönetét a Sátoraljaújhelyi Georgikon Görögkatolikus Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégiumnak. Az interjúban a diákok felkészítő tanára, Ilosvay Mária külön kiemelte a tanulók elszántságát és kitartását az új kulináris kihívásokkal szemben.

Az esemény összességében nemcsak a szakmai tudás, hanem a közösségi együttműködés és az élményszerű tanulás jelentőségét is hangsúlyozta.



Georgikon GK Métszk

Közzétette: Zsuzsa Szabóné Novák · épp most ·



Iskolánk beregszászi tanulóinak beszámolója az Erasmus+ francia cukrász gyakorlatról

<https://youtu.be/fkMK6HzhHgY>

A Sátoraljaújhelyi Georgikon Görögkatolikus Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium diákjaihoz és tanáraihoz csatlakozva az Egán Ede Szakképzési Centrum fiatal cukrászai egy újabb izgalmas tapasztalattal gazdagodhattak egy kéthetes szakmai gyakorlaton Franciaországban. Az eseményre 2024. február 7. és 19. között került sor Bar le Duc városában.



YOUTUBE.COM

Franciaországi szakmai gyakorlaton az Egán Ede Szakképzési Centrum fiatal cukrászai

