

## ERASMUS + WORK PROGRAMME FOR VET STAFF MOBILITY

Résztevő neve: Balázs Hajnalka

2024. február 23 és március 5. között ERASMUS + WORK PROGRAMME FOR VET STAFF MOBILITY szakmai tanulmányi úton vehettem részt Portugáliában, Faro városában. A szakmai látogatás célja szakmai ismereteim bővítése, diákok gyakorlati helyének megtekintése, megismerése, portugál pék- és cukrásztermékek megismerése, magyar cukrásztermékekkel történő összehasonlítása volt.

A szakmai tanulmányút a WakeUp Projects/Magic Sinderella Lda szervezésében valósult meg.

2024. február 23-án, kora hajnali órákban, 2 órakor kezdődött hosszú utunk kollégánommal, Várhomokiné Madák Kornélia Enikővel és a szakmai gyakorlaton résztvevő diákokkal:

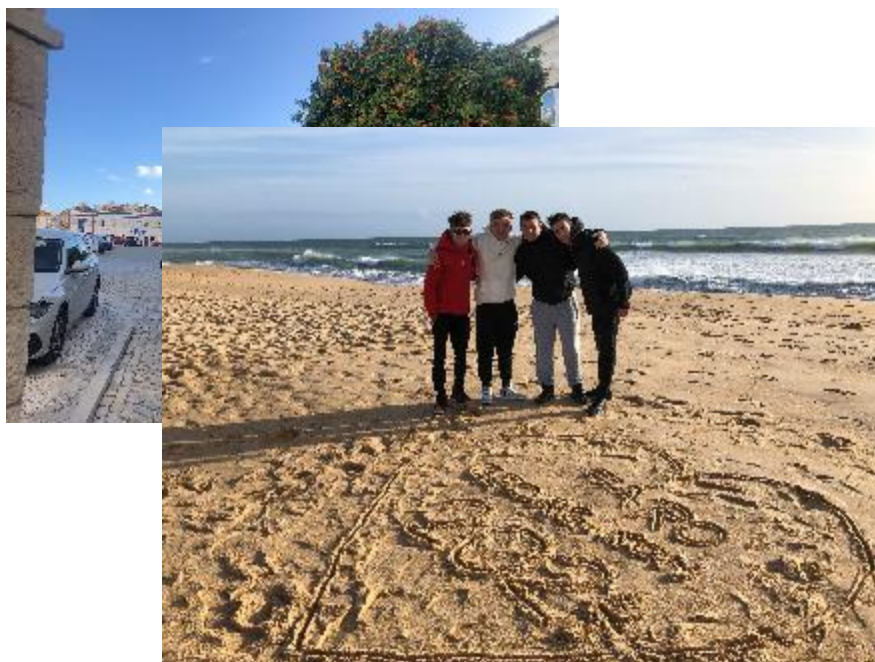
- Mazur Virág Fanni,
- Moravszki Zsombor József,
- Seletye Evelin 10.A osztályos élelmiszeripari technikus,
- Fazekas Kristóf 11.B osztályos mezőgazdasági gépészmérnök
- Benkő Balázs Bence és
- Takács Mihály 10.B osztályos gépgyártás-technológiai technikus.

4:45-re megérkeztünk Ferihegyre, majd zökkenőmentes és szintén gyors becsekkolás után menetrend szerint indult a járatunk és 11 óra körül már a poggyászaikat átvéve együtt kerestünk a transzfert. A transzfer kisbusz sofőrje egy nagyon kedves hölgy volt aki sajnos nem beszélt angolul, így a portugál köszönés mellett csak kézzel-lábbal tudtunk kommunikálni. Három órás út után, 14 óra körül érkeztünk meg Faroba, ahol két WakeUp-os kolléga fogadott minket: Ada és Jacqueline. Szerveztek nekünk egy kis városnéző sétát, ami egy óra elteltével, azaz 15 órakor kezdődött. Nagyon fáradtak voltunk a korai kelés miatt de értékeltük, hogy megmutatják nekünk azt a várost ahol eltölthetünk másfél illetve a diákok három hetet. Az idegenvezetőnk Magda és Jacqueline volt, angolul röviden elmondták a város nevezetességeihez kapcsolódó történelmi és kulturális tudnivalókat, én pedig magyarra fordítottam a gyerekeknek. Nagyon szép napos idő volt délután, a hangulatos óvárosi utcák és épületek mellett leginkább a gólyák látványa és a gyönyörű virágzó és termő narancsfák illata fogott meg.



**2024. február 24-én**, szombaton pihentebben ébredve lehetőségünk volt felfedezni a várost a diákokkal, miután ebédet készítettünk a gyerekeknek (gulyáslevest). A séta útvonala hasonló volt az előző naphoz, próbáltuk felidézni hol jártunk és melyik épület miről nevezetes. A Ria Formosa lagúnán átkompozva a jó időt kihasználva, egy órát tölthettünk az Atlanti-óceán partján.

**2024. február 25-én**, vasárnap hasonlóan telt az előző naphoz: kipihenten ébredve nekiláttunk az ebéd elkészítésének, majd a városban sétáltunk, felültünk egy városnéző kisbuszra. 5 nyelven: angolul, németül, franciául, spanyolul és portugálul hallhattuk az idegenvezetést. Nagyon érdekes



volt, ismét a mediterrán növényzetben volt lehetőségem gyönyörködni: óriási fikuszok, pálmák, bougainvilleák, kaktuszok, és papagájvirág hatalmas méreteiben a város utcáin, kertekben,



parkokban. A kikötő megtekintését ma sem hagytuk ki.



**2024. február 26-án**, hétfőn igazán izgalmas napunk volt: ma ismerte meg minden diák a gyakorlati helyét. Az élelmiszeres diákoknak Jacquelin mutatta meg a gyakorlati helyet: Virág és Zsombor a szállástól egy percre, a Centeio pékség és cukrászdába ment, utána pedig Evelint kísérték el, egy tíz perces sétára a Trigo Dourado cukrászdába. Olavo, a WakeUp szervező iroda egyik kollégája pedig a gépész fióknak mutatta meg a gyakorlati helyüket. Olávótól megtudtuk, hogy aznap több száz diák kap ilyen “prezentációt” az az gyakorlati helyének bemutatását. Kolléganőmmel mi is a gépész fiúkat kísértük el, hogy megismerhessük a gyakorlat helyszínét. Nagyon sokat utaztunk, körülbelül fél órát. A vállalat rakodó- és földmunkagépek javításával és kereskedelmével foglalkozik. A tulajdonos és egyben a fiók mentora, Pedró nagyon kedvesen fogadott minket. Bemutatta az munkavégzés helyszíneit, a műhelyeket és alkatrész - raktárakat, irodát, étkező-, pihenő és öltözőhelyiségeket. Biztosította a fiúkat arról, hogy igyekszik majd változatos munkákat adni nekik: ne mindig csak



traktort moszanak például, hogy ne legyen unalmas számukra a gyakorlat, és felhívta a figyelmüket arra, hogy elvárja az aktív részvételt és vidám hozzáállást. A gyakorlati hely megtekintése után szabad programunk volt: megebédeltünk és a délután sétálni mentünk, bevásárolni az Auchan üzletbe, ami a szállásunkkal szemben volt.



**2024. február 27-én** kedden az élelmiszeripari technikus diákok gyakorlólhelyeit látogattam meg. Virág és Zsombor a Centeio Padaria&Pastelaria Cukrászda - pékségben volt gyakorlaton. Ez egy nagyon hangulatos, tipikus cukrászda, nagyon kicsi műhellyel, ahol a tulajdonos, Fernando kisebb megszakításokkal egész nap és még éjszaka is dolgozik. Nagy örömmel és lelkesedéssel fogadta tanulóinkat, akikkel kicsit nehezen ment a kommunikáció, de sikerült ennek ellenére megértetni magukat a diákoknak és mentoruknak. Evelin a Trigo Douradoban volt gyakorlaton, ami cukrászda, pékség és pizzéria egyben, egy nagyon közkedvelt, hangulatos hely, tele helyi emberekkel, törzsvendégekkel. Evelin mentora, Eliana nagyon kedves, barátságos, és a többi ott dolgozó munkatárs is segítőkész Evelin elmondása szerint. Reggel fél héttől este kilencig van nyitva a vásárlók

előtt. Evelin minden reggel 7-re járt dolgozni, és délig tartott a munkaideje. Összehasonlítva magyar cukrászdákkal jelentős különbségeket vettem észre: nálunk cukrászdák általában kávézóval és fagyozóval társulnak, Portugáliában viszont a cukrászdák pékárukat is termelnek és árusítanak és már kora reggel reggelit is kínálnak, valamint késő estig vannak nyitva. A termékpaletta inkább az uzsonnasüteményeket vonultatja fel, tészták jelentős mértékben omlós és leveles tészták. Könnyű felvert tésztát tartalmazó süteményekkel nem is találkoztam, de tejszínes - habos süteményekkel sem. Minden portugál boltban és cukrászdában megtalálható a pastel de nata, a híres portugál kosárka, amit sokan a világ legfinomabb süteményének mondanak - a portugálok biztosan. A helyiek "bica"-val, erős espresso kávéval fogyasztják ezt a süteményt.



**2024. február 28-án**, szerdán a gyerekek már a beosztott időrend alapján önállóan felkészülve indultak a diákok a gyakorlatra, én pedig a WakeUp Management-tel találkoztam, és beszélgettünk a szakmai képzés, és gyakorlatok lehetőségeiről. Megtudtam, hogy egy nagyon lelkes, nemzetközi csapatot hoztak létre, több kolléga Lengyelországból illetve Brazíliából jött

Portugáliába, hogy ennek a szervezetnek a tagjaként segítse az Erasmus + projektek megvalósulását,



de francia, orosz és természetesen spanyol nyelven beszélő koordinátor is van. Az Erasmus+ projektek keretén belül pedig Lengyelországból, Görögországból, Olaszországból, Litvániából, Réunionból és Magyarországról elsőként a mi iskolánkból érkeztek tanulók szakmai gyakorlatra. Kiemelt feladatuknak tartják egy olyan átfogó szakmai és kulturális tapasztalat megteremtését, amely segíti a gyakornokokat látókörük tágításában, önbizalom megszerzésében, és olyan készségek megszerzésében, amelyek lehetővé teszik számukra, hogy kiemelkedjenek a munkaerőpiacon. Fel akarják ébreszteni a fiatalokban a kíváncsiságot, az új iránti nyitottságot, a korlátok leküzdésére és a modern világ kihívásaival való szembenézésre való hajlandóságot. A WakeUp Projects-nél a kapcsolatokra összpontosítanak, és hisznek abban, hogy együtt lehetséges építeni egy jobb holnapot.

**2024. február 29.** Csütörtök. A mai napon a mentorokkal konzultáltam a diákok haladásáról. Örömmel tájékoztattak a magyar diákok pontos precíz és lelkes munkavégzéséről, nagyon jó volt hallani a dicsérő és elismerő szavakat. A diákok közül Takács Mihályt szeretném kiemelni, kommunikáció, problémamegoldás területén, magas érzelmi intelligencia és empátia jellemzi, a szaktudás és kezűgyesség mellett. Szakmája iránt elkötelezett, célorientált diák. A magyar diákok közül ő kommunikált angolul a legügyesebben, és nagyszerű humorérzéssel is rendelkezik. Este a tanulóknak kolléganőmmel egy élelmiszereseknek fontos az alapízék ismerete, érzékszervi bírálat. Sárkánygyümölcs vagy pitaya, papaya, lungobab vagy csillagfűrt/farkasbab, ananász, kókuszdió, bolo de coco (kókuszos sütemény), bolo de abacaxi (ananászos sütemény), palmier (pálmalevél) voltak feltálalva. A fiúk hoztak a gyakorlati helyről nagyon finom narancsot, ami egyenesen Brazíliából jött, tehát össze tudtuk hasonlítani a helyi termesztésű narancssal. A brazil narancs illatosabb, édesebb és nagyobb volt, mint a helyi termés. Legnagyobb sikert az ananász érte el, legkevésbé pedig a papaya ízlett mindenkinek.





**2024. március 1.** Az itt tartózkodásunk véghez közeledve a mai napon meglátogattunk még a gyakorlólóhelyeket. Jó volt látni, ahogyan a diákjaink már otthonosan mozognak az itteni terepen és magabiztosan végzik a nekik adott feladatokat. Jó kapcsolat alakult ki a mentorok és a tanulók illetve

az ott dolgozók között. Egyik tanulónk tervezi, hogy valamelyik nyári szünetben visszalátogat Faroba



s eljön ide dolgozni.



**2024. március 2.** Mai napra hajókázást terveztünk, de sajnos a nagy szél miatt nem riasztást adtak ki és nem indult egyetlen hajó sem a kikötőből. Megbeszéltük, hogy majd a minket váltó kollégák viszik hajókázni a tanulókat, az előrejelzések szerint a következő hétvégén nagyobb esély volt erre. Ebédre egy közeli nagyon hangulatos, helyi ízeket, portugál specialitásokat kínáló étterembe mentünk, ahová séta közben invitált be minket egy idősebb úr, aki az étterem (Sol e Jardim) tulajdonosa volt. Kifejezetten turisták részére is készítettek menüt, nagyon kedvező áron. Kaptunk előételt: zöldség krémlevest, főétel sült hal volt rizzsel és salátával, vagy kecskeragu főtt krumplival. Desszertnek





pedig egy nagyon finom málnás pohárkrém. A leves előtt házi kenyeret is felszolgáltak vajjal. 6 tanulóból 4 halat választott, s ezzel a választással komoly lélektani határt léptek át, ugyanis a hal nem tartozott a kedvenc ételeik közé. Eddigi szakmai gyakorlatok és kirándulások tapasztalata az volt, hogy a diákjaink nehezen tudták értékelni a külföldi, idegen ízeket és szokásokat, de ez a csapat ebben is kiemelkedett, hogy

nyitottak voltak új dolgokra. A kulturális és etnikai sokszínűség is nagy hatással volt rájuk: külön öröm volt számukra az is, hogy egy színesbőrű ember volt a pincér. Számomra pedig egy plusz kulturális élmény volt, amikor az étterembe bevonult egy több, mint harminc főt számláló portugál mandolin és gitár zenekar népviseletben.



**2024. március 3.** Ezen a szép vasárnapi napon a Portugál fővárost, a világ egyik legszebb városát Lisszabont fedezhettük fel. A kirándulást a WakeUp Projects szervezte, és egy olasz, görög és lengyel csoport is részt vett rajtunk kívül. Busszal utaztunk, a fővárost pedig gyalog fedeztük fel, egy szintén lengyel fiatal idegenvezető segítségével. Külön öröm volt számomra, hogy láthattam egy Pastel de Nata látványpékséget is. A város forgataga és színei, hangjai, a “miradouro”-k, azaz kilátópontok csodálatos panorámát tártak elénk. Lisszabon lenyűgöző város, tele történelemmel és kultúrával, gyönyörű tájakkal. A városnézés igazi élmény volt. Tanúi lehettünk annak is, hogy egyik diákunk

legyőzte tériszonyát, ami eddig meggátolta minden magas domb és hegy megmászásától. Nagyon büszke voltam rá.



**2024. március 4.** A szép és tartalmas hétvége után folytatódott a diákjaink szakmai gyakorlata, kolléganómmal pedig a váltó kollégák érkezésére és a mi másnapi elutazásunkra készültünk. Mivel a hétvégén a szálláson meleg víz nélkül maradtunk, a mai napra ígérték, hogy jönnek megoldani a

problémát. A mai napon is szembesültem a kommunikációs nehézségekkel, mert sajnos a szerelő nem



beszélt angolul. Elmentünk vásárolni, feltölteni a hűtőt. Számomra a vásárlás is nagy élmény volt, a gyümölcsök, zöldségek óriási választéka miatt, és a bolti eladók kedvessége és nyugodt kisugárzása miatt. A kollégák késő este érkeztek fél tizenkettő után, mi pedig három diák kíséretében elsétáltunk eljűk a buszmegállóba.

**2024. március 5.** A délelőtt folyamán megtörtént az “átadás-átvétel”. Megbeszéltük a váltó kollégákkal az eddigi eseményeket, bár már a megérkezéstől kezdve folyamatosan informáltuk őket a gyakorlattal és a kint léttel kapcsolatos helyzetről. A buszunk délben indult Lisszabonba, ahol mi mással búcsúztunk volna el a világ egyik legszebb városától, mint egy finom “pastel de nata”-val, portugál eszpresszó, “bica” kíséretében.



