



Szakmai beszámoló
Erasmus+ szakmai gyakorlatról
2024.02.06-21. Bar le Duc
Franciaország

Készítette: Bocsor Istvánné

Iskolánk nemzetközi kapcsolata révén a franciaországi Bar le Duc-ba másodszor lehetett jelentkezni szakmai gyakorlat ösztöndíjprogram keretein belül és így jutottam el az Erasmus+ programjával. A szakmai gyakorlatra való felkészülés is napi szinten adott feladatokat.

A tanulók kiválogatása és meghallgatása 2023.12.19-én zajlott. Így került be a csapatba:

Jankovszki Sara Naomi

Gerics Zsuzsanna

Zenics Krisztina

Graholy Balázs

Karádi Tamás

Kurmai Alex

Kísérőtanárként került a csapatba kolléganőm: Cserépné Varga Mária kollégiumvezető. Én szakmai tanulmányi feladatokat kaptam.

Ezután már el is kezdődött a különböző programok szervezése és lebonyolítása, ami maximálisan felkészített mindenkit a szakmai gyakorlatra.

Az ilyenkor szokásos csapatépítő és konfliktuskezelési tréninget is én tartottam a hat tanulónak 2024. 02. 19-én.

Szakmai felkészítésünket Moravszki Melinda tartotta 2024. január 29-én, aki az utazási tapasztalatait osztotta meg velünk, de bemutatta a gyakorlati helyet és megmutatta a gyakorlati napló vezetési szempontjait. Kérdéseket tehattünk fel, tapasztalatokat oszthattunk meg egymással és utazási jótanácsokkal látott el minket.

A nyelvi felkészülést az előző Bar le Duc-i szakmai gyakorlaton is részt vevő Lukács Levente segítette. Ő most tért vissza a három hónapos szakmai gyakorlatáról. Nemcsak szavakat, mondatokat tanultunk, hanem megosztotta velünk tapasztalatait.

Első nap

2024.02.06-án (kedd) hajnali 1 órakor indultunk Budapestre a Liszt Ferenc Repülőtérre, ahonnan repülővel utaztunk Párizsba.

Járatunk 06:15- kor indult és 08:35-kor landoltunk Párizs (Beauvais) repterén. A csomagjáért mindenki aggódott, hogy meglegyen, de a legnagyobb meglepetésünkre a miénket hozta a gép legelőször és mindenkié maradéktalanul megvolt.

A reptérről a transzfer vitt el minket 09:45-kor nagyon hosszú és kacskaringós úton a párizsi keleti pályaudvarra, ahonnan 12:22-kor TGV vonattal utaztunk Nancybe. Ez a vonat nagyon érdekes volt több szempontból: az átlagsebessége 310 km/óra helyenként, valamint hangulatos belső kupéban kaptunk helyet mind a nyolcan. A vonat hátránya, hogy kicsit szűk volt, ami a nagy csomagok szempontjából nem volt előnyös. Kiderült, hogy a Sara és az én helyemre nem tudunk leülni, a bőröndöket nem tudtuk hova tenni. Eredetileg azt gondoltuk, hogy mi kint maradunk az előtérbe a csomagokkal. A kupéban egy család is utazott, ahová betették az összes csomagjukat. Ezért mi ketten be se tudtunk jutni a belső részbe. A kalauznő nagyon segítőkész volt, mikor meglátta a helyzetet azonnal intézkedett is. A kint maradt 4 nagy bőröndöt segített elhelyezni, igaz szétszórva a többi kupéban, majd a helyünket is megkereste, s így kiderült, hogy két fiatal lány beült oda, pedig nekik nem is oda szólt a jegyük. A kalauznő kiküldte őket onnan, így elfoglalhattuk a helyünket. 35 perces utunk végén leszálltunk Nancyben. Onnan utaztunk tovább egy sokkal tágasabb vonattal Bar-le-Duc-ba.

16.35-re érkeztünk meg, kicsit kifáradva az állomásra, ahol várt minket Tóth Zsanett koordinátor.



Az iskola előtt készült a „szokásos” vendégeket ábrázoló fotó.

Az iskola kollégiumában kaptunk szállást.

Miután kipakoltunk, Zsanett tartott nekünk egy bemutatkozást, ill. eligazított minket, elmondta a legfontosabb információkat.



Elmentünk közösen vacsorázni.

Megérkezésünk 2024.02.06-án keddre esett, megbeszéltük a másnapi gyakorlat helyszínét, időpontját, a reggeli időpontját. Zsanett nagyon kedvesen megmutatott nekünk mindent, amit használnunk kell ebben a két hétben (étkezéshez használandó kártya, kulcsok, helyszínek).

Második nap

2023.02.07-én (szerdán) kezdődött a szakmai munka, cukrász gyakorlat. Ezen a napon két csoportra kellett oszlanunk, így Cserélyné tanárnő a három lánnyal Mr Jaworski-val voltak, én pedig a három fiúval a konyhán Mme Jacquinet, Mr Schuller Eurotour szakács osztályhoz kerültünk.



Egy menüsor részeként tányérdesszertet készítettünk: mangó és ananász tarte cocco mousse-val és narancs tuilles-vel.

Legelső lépés a gyümölcsök (ananász és mangó) tisztítása, héjtól és romlott részekről való megszabadítása, szeletelése, kockázása volt.

Második lépésként elkészítettük a liszt, narancslé, kristálycukor robotgéppel kikevert habból az egyik díszítőelemet, amit szilikon sütőlapra kör alakúra formáztunk vékonyan egy evőkanál hátának segítségével. Ezt utána kisütöttük.



Harmadik lépésként a tányérdesszert másik dekorációját is elkészítettük: vaj, kókuszreszelék, cukor keverékét lepirítottuk (barnára), kiterítve a márványasztallapon kihűtöttük és félretettük a későbbi feldolgozásra előkészítve.

Negyedik lépésként készült el a Cocco Mouse. A zselatinlapokat hideg vízben beáztattuk. A tojás sárgákat cukorral, vanília aroma (paszta) hozzáadásával habosra kevertük gőz fölött, míg

fehér nem lett. Gyors és határozott mozdulattal kellett a habot verni szálás habverővel, hogy az igazán jó habos állagot elérjük. Amikor elkészült, levettük a tűzről és jól kinyomkodva a vizet a zselélapokból, azokat hozzákevertük.



Külön kimértük a tejszínt (állati eredetűt használnak csak!) és felhabosítottuk. A két krémet összekevertük és félre tettük.

Negyedik lépésként elkészítettük a Morange habot: a kimért porcukrot a citromlével, és a kukoricakeményítővel összekevertük. Egy másik tálban a tojásfehérjét kristálycukorral kihabosítottuk. A két elegyet összekevertük, majd sima csöves nyomózsákkal, sütőpapírral fedett sütőlemezre karikákat nyomtunk. Kisütöttük 45 Celsius-fokon, 90 percig.



Végül összeállítottuk a (40) tányérdesszertet:

A tányérra helyeztük a Morang habból készült karikát, majd Cocco Mouse-t nyomtunk rá körben csillagsöves nyomózsákkal. Ebbe halmoztuk bele a mangó és ananász keveréket. Erre helyeztünk egy gombóc vanília fagyalaltot, ráhelyeztük a tuilles-t, majd megszórtuk a díszítő morzsával. A tányérra nyomtunk egy kis adag Cocco Mouse-t, majd az egészet meglocsoltuk, fecskendeztük kétféle (málnás és passiógyümölcsös) Coulli-val. A Coulli- gyümölcsaszta, zselatin, cukor sűrű főzete, olyan, mint egy mártás.

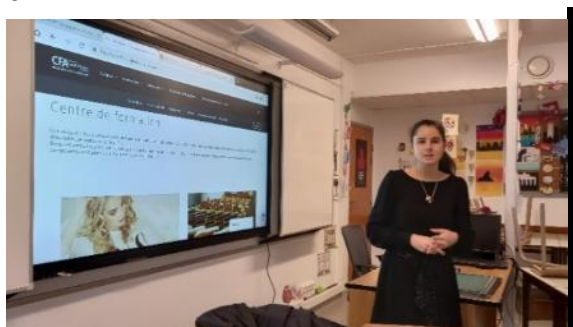


Legvégén a pedagógiai étteremben felszolgálták a menüsor végén az elkészített gyönyörű és finom desszertet.



Harmadik nap

2024.02. 08-án, csütörtökön: délelőtt iskolalátogatás, délután francia óra az Eurotour osztállyal és este felé Bar le Duc felfedezése volt Tóth Zsanett koordinátorral. 8 órától Tóth Zsanett koordinátor bemutatta az iskolát, a képzéseket, kisfilmet vetített.



A Pedagógiai Konyha az első elnökről (Louis Prioux) lett elnevezve, ezért minden tányéron, tálon az ő monogramja szerepel: L.P. Nagyon büszkék rá és az iskola ezzel is kifejezi tiszteletét irányába.

Az iskoláról és a képzésről kaptunk bő információkat:

Öt külön ágazatot oktatnak. Ezek: pék/cukrász, fodrász, autófényező és karosszéria lakatos, hentes/szakács, pincér/vendéglátó- kereskedelmi szakirány. 15 éves kortól 30 éves korig lehet ide jönni tanulni. Külföldieknél minimum 18 évesnek kell lenni a diáknak.

Duális képzés- munkaalapú képzés zajlik.

A tanulók hétfőtől péntekig egy hetet töltenek és közismereti-, szakmai tantárgyakat tanulnak. A fennmaradó három hétben egy általuk választott munkaadónál dolgoznak.

Hétfőn 10 órakor kezdődik az oktatás. A szakoktatás 8.00-tól 18.00-ig tart. Az ebéddió másfél órára kihúzódik, ilyenkor pihenni is lehet. A tanórák 80 percesek. A tanórák közti szünetek pedig 10 percesek. Kint dohányozhatnak, de az elektromos cigaretta be van tiltva.

Ebben az egy hétben a kollégiumból csak egyszer, szerdán délután van kimenő, takarodó pedig kötelezően este 10-től, amit nagyon komolyan vesznek.

Itt munkaalapú képzés zajlik. A tanulók a munkájuk után havi rendszerességgel jövedelmet kapnak korosztályonként. A 15-18 évesek havi 500/600 Eurós keresetet kapnak, heti 35 órás szerződéssel. Külföldiek esetében a betöltött 18. életév a feltétel. 18-21 éveseknél havi 800-900 Euró a kereset. A tanuló ebből oldja meg a lakhatási költségeit, stb. Bérkiegészítő-, lakhatási támogatást stb. kapnak a francia államtól. 22-26 éves korig 100%-os minimálbért, azaz 1780 Eurót kapnak.

Ez a tanulási lehetőség jól fejleszti az önismeretet, nemcsak szakmailag jó lehetőség. Tapasztalatszerzésre is kiváló, kiderül, milyen a családtól távol, hogyan tudnak magukban boldogulni.

Az iskola 500-550-600 fős, 50 oktató és munkatárs dolgozik itt.

A vendéglátósok heti két alkalommal készítének menüsorokat, melyeket egy évre feltesznek a honlapra és a városból betérők is kóstolhatnak.

A pékek minden gyakorlat után prezentálják az elkészített árukat.

A cukrászképzés után lehetőség van csokoládékészítő képzésen részt venni. A pék képzés egy két éves alapképzés, de utána lehetőség van mesterképzést is elvégezni.

Ezekhez a képzésekhez előképzettség szükséges. A legnagyobb hangsúly a francia nyelvoktatáson van.

Zsanett bemutatta a hozzánk közelebb eső nagyobb városokat, aztán azt is elmesélte, hogy a franciák (főként nyugdíjasok) kedvelt játéka a petang (petanque), ezt itt az iskolában is szívesen játsszák. Ki van alakítva egy rész az udvaron a játéknak. Külön teremben lehet Ping-pongozni, csocsózni, vagy aki szeretné karban tartani magát súlyzókkal is lehet dolgozni. Ezek a szabadidős lehetőségek, illetve az iskola könyvtárában lehet olvasgatni.

Elmesélte, ill. mi is elmondtuk, mit tudunk a Paris-Brest-ről.

Az iskola bemutatása következett, elmentünk a különböző osztályokba, ahol megtekinthettük, hol történnek a különböző szakmák oktatásai.





Ebéd és ebédszünet következett.

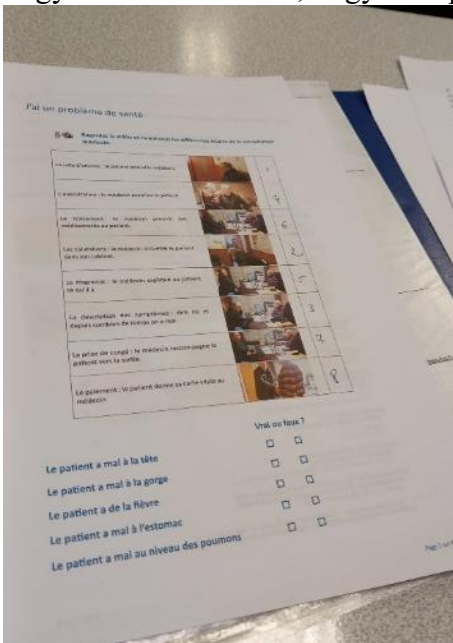
Délután részt vettünk közösen az Eurotour osztállyal (cukrászok, felszolgálók) egy 80 perces franciaórán. A hét témája az egészség (santé), erről tanultunk.

Az iskolában a francia nyelv oktatásán van a hangsúly, hiszen ezen a nyelven zajlik az egész oktatás, ezért 200 óra van a 9 hónap alatt.

A tanárnő (Brigitte) 2000 óta oktatja a francia nyelvet, de csak szeptember óta tanít itt az iskolában.

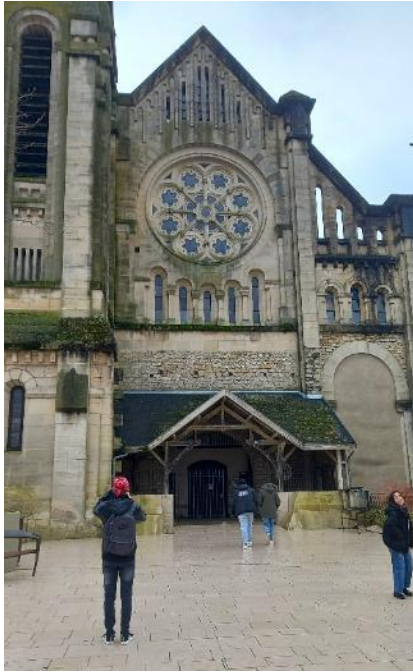


Bemutatóval kezdtük, majd rátértünk a témára, mivel találkozunk, amikor elmegyünk egy orvoshoz. Egy rövid videós szituáción keresztül néztük végig, mit kell mondani az orvosnál, hogyan kell elmondani, hogy mi a panaszunk, és hogyan zajlik egy vizsgálat.



Nagyon érdekes volt részt venni a többi magyar tanulóval az órán. Velük lehetőségünk volt több alkalommal is beszélgetni, tapasztalatot, információt gyűjteni.

Bar le Duc felfedezése: este a francia nyelvóra után megnéztük közösen a várost. Nekem leginkább a bazilika tetszett.



Negyedik nap

2024.02.09. (péntek) – Verdun történelmi helyeinek felfedezése; Drazsé üzemlátogatás; Csokoládéüzlet üzemlátogatás.

8.30-kor indultunk az iskola kisbuszával, amit Tóth Zsanett vezetett. Áthaladtunk Svullyn, ahol Zsanett megmutatta azt a cukrászdát, amit egy magyar házaspár nyitott. Az érdekessége, hogy ők itt, ebben az iskolában ismerkedtek meg, itt tanulták meg a szakmát.

Első állomásunk a Dragées de Verdun Braquier- drazsógyárban volt, ahol minden termék kézműves, termék.



Tetszett, hogy nem körbevezettek és elmondtak információkat, mint ahogy megszoktuk, hanem kisfilmeken keresztül sokkal jobban és többet, szemléletesebben megtudtunk nemcsak erről a gyárról, hanem általában a drazsé készítéséről.

Leültünk a vetítő- és kiállító térben és elkezdődött az időutazás.

Megismertük az üzem történetét, a munkafolyamatokat, az ezekkel kapcsolatos fontos információkat. Megtudtuk pl., hogy hogyan pattant ki valakinek a fejéből egyáltalán a drazsé létrehozása és a gyártás ötlete: Belejtettek egy mandulaszemet véletlenül a mézbe, majd megszórta az illető porcukorral.

Ez az üzem családi vállalkozás, kevés emberrel dolgoznak. Ahhoz, hogy valaki ott dolgozhasson, különlegesen jó tapintóérzék, és szaglóérzék szükséges.



A mandulát Spanyolországból és Szicíliából hozzák. Egyesével válogatják, csak a jó, ép szemek kerülhetnek bele a gyártás folyamatába. Pörkölik, és kint hűtik le szabad levegőn. A draszté bevonathoz hatalmas keverő tartályba helyezik, és folyamatosan cukorsziruppal öntözik (kézzel) valamint szárítják (géppel). Időnként porcukorral meghintik és kézzel segítve győződnek meg mindenről (hogy eléggé átitatódott a cukorsziruppal a mandula, kellőképpen szárad-e, ill. kellően porcukros-e az összes felülete. Közben, ha találnak hibás szemeket (egyet-egyét), azt kidobják közülük (ehhez kell a különleges tapintóérzék és a nagy tapasztalat). Ezeknek a hatására lesz sima, porcelánszerű felület rajta. A színezéshez természetes színezéket használnak pl. céklapor. Különleges bevonatú draszté is készül (arany/ezüst), ezeket ünnepi alkalmakra szokták vásárolni. A gyerekekre is gondoltak, kifejlesztettek egy „csoki bombát”, amit megtöltenek mindenféle ajándékkal és pl. születésnapi zsúron meggyűjtják a kanócot, szétrobban a csoki bomba és az ajándék előkerül, a csokit pedig el lehet fogyasztani.

A film után gyalogosan bejártuk az üzemet. Feltűnő, hogy az üzem kicsi, a helyiségek is kicsik-ez a franciákra jellemző (akár az éttermeikben is).



Megttekintettük a régi munkaeszközökből készített kiállítást is, majd bemehettünk az üzem mintaboltjába és meg is lehetett vásárolni a termékeket.

A második állomásunk a Terra Chocolata- csokoládébolt és üzemben volt.



Ez egy két személyes vállalkozás, de szívesen fogadnak tanulókat. Az egyik tulajdonos végig mutatta a bolt hátlójában működő helyiségeit, ahol folyamatosan állítja elő a finomabbnál finomabb kézműves termékeit. A csokoládékat ízesítik hibiszkusszal, roibos-szal, olivával, gyümölccsel és kis golyócskákat drázsékat készít belőlük, amit meg is kóstolhattunk. A színezék itt is mindig természetes színezék. Tej-, ét-, és fehér csokoládét is felhasznál a termékeinek előállítására. Bonbonokat is készít, s legalább 50 féle közül lehetett a látogatás alatt is vásárolni. Mindig a megfelelő ünnepre-, alkalomra készít csokoládé különlegességeket. Így ott jártunkkor Szent Valentin napi termékeket, csomagokat láttunk. Minden termékén megjelent a szív alak, minta. Az egyik Eurotour osztályba járó volt diák is dolgozott itt, sőt az ő inspirációja volt a pálinkás bon-bon, aminek nagy sikere van jelenleg is. Magyar meggypálinka van benne.

Kávézni és forró csokizni is megéri betérni ide. A tulajdonos megkínált minket, így megtapasztalhattuk a különleges íz világot, amit a termékeinél kialakít. Mindenki vásárolhatott a többi termékből, majd a végén a bolt előtt készítettünk egy közös fotót.



Ebédelni mentünk egy olaszos étterembe- a tulajdonos olasz volt és mindenki meg is pihent közben.

Utunkat folytattuk a harmadik helyszínre, ahol a Verdun-i csata zajlott.



Megdöbbenve néztük a lövészárkokat, bunkereket. 1916 02.21-12.18. a franciák és németek között zajlott ez a nagyon hosszú, 10 hónapos ütközet. A területre vetítve négyzetméterre számolva a legtöbb katona itt esett el. Kb. 700000 ember esett áldozatul. A Verdun-i vérszivattyúnak is hívják.



Akiket azonosítani tudtak, azokat eltemették, a többiek csontját egy helyre gyűjtötték. A negyedik helyszín éppen ott volt, ahol ezeket a csontokat összegyűjtve / eltemetve megtekinthettük. Az eltemetett katonák sírját jelző keresztek megdöbbenőek voltak számunkra. Főként azért, mert a három lány ukrán származású és ők a saját bőrükön tapasztalják ezt. Félttem kissé hogy milyen hatást vált ki náluk, de hála Istennek, nem alakult rosszul. Visszafelé már mindenki eléggé elfáradt. Mindenki megvacsorázott az előző este vásárolt pékáruból, húskészítményekből, müzliből. A kollégiumba menve elkészítettük a napi beszámolót és megfürödtünk, lefeküdtünk pihenni.

Ötödik nap

2024.02. 10. (szombat)- Nancy felfedezése, pékség üzemlátogatás volt a program 8 órakor indultuk, kicsit késve az iskola kisbuszával, Zsanett vezetésével.

A városban olyan nagy volt a forgalom, hogy nagyon nehezen találtunk csak parkolóhelyet, ezért oda kellett szólni a pékség vezetőjének, hogy késni fogunk. Mikor leparkoltunk, elsétáltunk a Maison Gwizdak péküzemébe, aminek az első része bolt. Megdöbbenve tapasztaltuk, hogy a sor messze kint áll az utcán.



Bementünk a hátsó péküzembe. Sajnos már a termelés végére értünk csak oda, mert a késve indulás és a parkolóhely keresés miatt annyi volt a csúszásunk, hogy már csak az értékesítési résznél jártak.

A helyet Palwes Florian mutatta be nekünk, a tulajdonos csak később érkezett. Megtudtuk a tulajdonostól, hogy családi vállalkozásként indult 1994-ben, a feleségével együtt indították. Fontos számára, hogy a felnövekvő generációnak átadja a tudását, ezért foglalkoztat fiatalokat, ill. külföldi tanulókat 2 éve.

Több, mint 20-féle kenyeret készítenek, mindent bio lisztből. Az ő specialitása Gateau Lorrain sütemény, amin egy kettős kereszt van, ringlószilva pálinkát tartalmaz. Ebből kóstolhattunk is. Aznap készült fánk is, ami a mi csörögefánkunkhoz hasonlít, hiszen farsangi szezon volt még. Megtudtuk, hogy a fánkot sütő fiatalember idén méreti meg magát 23 francia pék között: Franciaország legjobb croiassan készítője címért és a 2. fordulón túl van.



Itt már előző este elkészítik a kenyérhez valót és az első pék hajnal 1 órakor kezdi a munkát. Ebben a pékségben dolgozik. Az Eurotour osztályból az egyik tanuló (Adrienn) itt dolgozik, aki mondta, hogy ő hajnal 2-re jár, és délelőtt 10-ig van. Neki Florian a mentora. Az üzletvezető elmondta, hogy nagyon meg van elégedve a magyar lány munkájával. Az üzemből kifelé jövet láthattuk a bagett etetést, ahogy a pék a sütésre készítette elő az egymás mellé sorakoztatott, kelesztett bagetteket. A sütőlemezre helyezte őket, bevagdosta hosszában, majd bevetette a futószalagról a bagetteket a sütőbe. Egyszerre 4 sorban tudtak a bagettek sülni az elektromos kemencében. Amik kiszültek, azokat kiszedte és egy álló kosárba helyezte kihűlni eladásra.



Elsétáltunk a belvárosba, ahol megnéztük a piacot. Minden megtalálható, ami szem-szájnak ingere. Megkóstoltuk a Pâté en croûte pintade Morille-t, ami egy kenyér és gyöngytyúkkal, májas krémmel és pisztáciával volt töltve és kisütve.

Zsannett minden lehetséges dolgot, ismeretet elmondott a francia konyháról, amikor olyan helyekre, alapanyagokhoz érkeztünk. Sok érdekességet megtudtunk, a francia szokásokról is. Igazi gasztronómiai utazás volt.



A városnézés során két templomba is bementünk, ahol az elsőnél felfedeztem egy Szent József oltárt. Nem láttam még sehol ilyen szobrot, ahol Szent József tartja a kezében a kis Jézust. Sőt a körülötte lévő festmények olyan jeleneteket ábrázoltak, amiket szintén sehol sem láttam: a szent család menekülése Egyiptomba, Szent József tanítja a kis Jézust az ácsmesterségre, Szent József halála, ahol Jézus és Szűz Mária is jelen volt.



Visszamentünk a főtérrre, és kerestünk egy éttermet, ahol megebédeltünk. Az ebéd után kimentünk a Stanislas- térre, amit XIV. Lajos készíttetett, a 4 kaput is 1766-ban. Ezt a teret az UNESCO világörökség részévé tette, rengeteg turistát vonz.



A gyerekek szabadidőt kaptak, hogy felfedezzék a város látnivalóit. Mi folytattuk az utunkat Cserépné tanárnővel és Zsanettel. A tekintetünk megakadt a Szent Epvre bazilikán, aminek az ajtaja zárva volt.



Nagyon sajnáltuk, hogy nem tudunk bejutni, amikor hirtelen kitérték az ajtókat. Így be tudtunk menni. A bejáratnál két nagyon kedves hölgy kérdezte, hogy bemutassa-e a templomot. Önkéntesek voltak. Körbevezettek minket és angol nyelven elmondták a tudnivalókat. Fényképezni sajnos nem lehetett. Érdekesség volt még, hogy ez már a második francia templom, ahol a szószék a templom közepén helyezkedik el.

Bent idősek fuvoláztak és az egyik pap énekelt. A templom egyik oltáránál elmondta a két hölgy, hogy Franciaországban nagy tisztelői Néri Szent Fülöpnek. Ő az egyik példaképem, mert azokat a gyerekeket karolta fel, tanította, akik senkinek se kellett, az utcagyerekeket, a szegények gyermekeit.

Miután még végignéztük a város szebb épületeit, helyeit, beültünk egy kávézóba, ahol egy kávé és egy Paris Brestet fogyasztottam, hogy megkóstoljam, olyan-e az íze, mint amit mi készítettünk.

A városnézés után a gyerekekkel találkoztunk, majd a kisbuszhoz mentünk és elindultunk haza Bar le Duc- be. Megvacsoráztunk, megírták a gyerekek a gyakorlati naplójukat és lepihentünk.

Hatodik nap

2024.02.11. (vasárnap)

A mai napon kötetlen szabadidős tevékenységünk volt. 7 órakor keltem. A délelőtt folyamán elmentem a templomba Cserépné tanárnővel és Graholy Balázssal. Utána a városban tettünk egy rövid sétát, majd visszatértünk a kollégiumba, ahol a másik két fiú, Kurmai Alex és Karádi Tamás az ebédet megfőzték nekünk. Gulyásleves készült „francia” módra, mert nem minden általunk megszokott magyar zöldség volt hozzá. Ennek ellenére nagyon finom volt. Mindenki megebédelt, utána lepihentünk, majd este felé a lányok palacsintát sütöttek, ami megfelelt a vacsorának is.



Este a gyerekek Dobdle játékot játszottak. 10 órakor lepihentünk.

Hetedik nap

2024.02. 12. (hétfő) pék gyakorlaton vettünk részt Mr Groen Xavier pék oktatóval.

8 órakor kezdtünk. Bemutatkozással kezdtünk, majd elmondta, miket fogunk a gyakorlat során készíteni, milyen formában és szétosztotta a pontosan elkészített receptúrát. Elmondta, hogy

Croissan és briós tésztából fogunk dolgozni, és a legvégén bagettet is sütünk.



Croissan tésztából 4-félet: hagyományosat, csokoládésat, nutellásat, Pain au chocolat, Papilotte aux fruits, Boucle aux pommes-t.

Briós tésztából: háromfonatú kalácsot, Pain au lait-t, Ananas Coco-Framboise-t, Fromage blanc citron-t, Brioche aveur des Antilles-t, Pistache-griotte-t, brioche coco-chocolat-t.

Négyesével és párosával is dolgoztunk a munkaasztaloknál, én Cserépné tanárnővel voltam. A mi feladatunk a leveles (blundel) tészta előkészítése volt. A másik csoport a briós tésztát készítette.

A pék oktató tanárunk minden munkafolyamatot először bemutatott, majd mindenki elvégezte ugyanazt a műveletet a saját tésztáján.

T45-ös és tradicionális lisztet vízzel, tejjel, tojással dagasztógépbe mértük, de a vízből nem az egészet öntöttük bele, hogyha túl kemény lenne a tészta állaga, azzal lehessen lazítani rajta. Végül szükséges volt hozzáönteni ezt is. Így egy jól nyúlós tésztát kaptunk. A tésztából ki mértünk 460 dkg-os darabokat. Fontos volt, hogy nem volt szabad tépni, hanem szigorúan csak vágni, hogy a sikérszál meg ne sérüljön. Téglalap alakúra kellett nyújtanunk, majd hűtőben pihentettük. 25 percig kelesztettük. Nagyon oda kellett figyelni, mert ha tovább kelesztjük, nem lesz olyan a tészta, mint aminek lennie kell. Becsomagoltuk folpackba és hűtőbe tettük.



Közben a többiek elkészítették a töltelékeket (a vaníliásat, pisztáciásat, körtészet, kókuszosat stb.). Díszítő elemeket. Mindenki a saját termékéhez valót.

Kellő hőfok után a vaját ki nyújtottuk, az elő tésztába burkoltuk, majd behajtogattuk egy szimpla és egy dupla hajtással.

A tanár úr megmutatta, hogyan lehet megoldani, hogy a vaj olyan méretű és téglalap alakú legyen, amilyen kell:

Egy nyilont ketté hajtott, közötté nyújtotta a vaját, ami természetesen mindenfelé ment széjjel. Miután elérte a kellő vastagságot és nagyjából a méretet, behajtogatta a nyilont a maradék három oldalon, és úgy nyújtotta tovább. Így pontosan akkora lett, amekkorát szeretünk volna. Mindenkinek el kellett készíteni egy sima croissanját, aminek a helyes technikáját szintén megmutatta a tanár úr. A tésztának pontosan 60 cm-esnek kellett lennie, amihez egy fém vonalzót kapott mindenki. Le kellett vágni a széleit pontosan. A levágott részeket (és semmit) sem dobnak ki, hanem beledolgozzák a péksüteménybe. (A cukrászoknál összegyűjtik az azonos tésztaféle maradványokat és süteményt készítenek belőle)



Derékszögű háromszögeket vágtunk belőle, melynek a rövidebb oldalát közepén bemetszettük. Onnan kezdve szorosan feltekertük, de közben a csücsöt meghúzgáltuk picit és folyamatosan hirtelen feltekertük, úgy, hogy a csücs (a slussz) az aljára kerüljön, hogy sütés közben ne nyíljon szét. Ráhelyeztük a sütőpapíros sütőlemezre.

A tészta nyújtása nyújtógéppel történt. A sima tésztát mi, ill. a csokoládésat (a fiúk), gyümölcsöset (a lányok) készítették. Nálunk az iskolában nagy nyújtógép van, így ennek ismeretében már mindannyiunknak volt tapasztalata, hogyan kell kezelni.

Nekem a Pain au chocolat kellett elkészítenem, amiben két rúd csokoládét kellett feltekerni szakaszosan. Ez egy jellegzetes francia péktermék.

Ezeket megtöltötték (a csokoládésat Nutellával, a gyümölcsöset erdei gyümölcsökkel) és ugyanígy felcsavarva sütőlapra helyezték.

Az egyenletes sortávolságot az itthon is használt vágóval végeztük. A csokoládés és gyümölcsös tészta egyenletes bevagdósához egy eddig nem ismert eszközt mutatott az oktató. Hat pengéből állt. Megmutatta a használatát, majd mindenki a saját termékén kipróbálta, alkalmazta.

A gyümölcsös virág alakú péksüteményt kiszúrták a lányok, a gyümölcsös henger külsejét a hatpengés eszközzel bevagdosták, majd erdei gyümölcsökkel megtöltötték és feltekerve a sütőlemezre helyezték.



A kókuszos csokis brióst gömb formában kellett elkészíteni, Gericz Zsuzsanna készítette. Kókuszos-csokis töltelékkal.

A Nyugat-Indiák briós íze süteményt Zenics Krisztina, a pisztáciás-griotte brióst Cserépné tanárnő. Itt érdekesség volt, hogy a tészta alakításánál egy kicsi nyújtófát kellett használnia.

Aztán közösen dolgoztunk: a briós tésztából a három-ágú fonással készített kalácsot mutatta be a tanár úr. Mindenkinek el kellett készítenie a saját termékeit. Itt is érdekesség volt, hogy másképp történik a fonás, mint Magyarországon. Mi elkezdjük a tetejénél összecsípvé a tésztát és végigfonjuk, itt a közepétől kezdjük visszafelé, majd megfordítjuk a tésztát, és ugyanúgy fonjuk. Elcsípjük a végét és kész.

Elmentünk ebédszünetre, megebédeltünk, és 13.30-ra visszamentünk folytatni a gyakorlatot.

Karádi Tamás és Graholy Balázs a Pain au lait-ot készítették, aminek a külsejét különleges módon ollóval kellett bevagdossniuk (mint a sünit), majd megszórták csokoládédarabokkal.

Cserépné tanárnő a karamellás körtés fűrtök- Boucles poire caramel terméket készítette, melyhez körtét is kellett vékonyan szeletelni és kisütni körte chipsnek- mint díszítőelemet ráhelyezni. Itt nagyon érdekes volt a tészta alakítása.

A pisztáciás, sárgabarackos virágokat Zenics Krisztina és Jankovszki Sara Naomi készítették, ez nem volt külön a receptúrában fotózva.

Egy Papillote aux fruits elnevezésű gyümölcsökkel bővel díszített kreáció volt, küllemre is tetszetős és nagyon különlegesség tette a gyümölcse, illetve agyon finomra sikerült, tehát ízre is különleges volt, Jankovszki Sara Naomi készítette.

Gericz Zsuzsanna pedig a szintén jellegzetes francia coco chocolat-ot készítette el.

A citromos brióst Kurmai Alex készítette. Közösen készült az Ananas-Coco-Framboises- az ananászos-kókuszos- málnás briós.

Az alapkrémet elkészítették a gyerekek és ezt ízesítve, vagy így vaníliásan használtuk fel egy-egy terméknél.



Befejeztük a termékeket, díszítettük (gyümölcsökkel, ét-, tej-, fehér csokoládéval), lekentük a tetejüket tojással és sütöttük.

Minden gyakorlat végén az oktató az elkészített művekből demonstrációt készít, ezért egy külön asztalra kihelyeztük ízlésesen a termékek egy részét. Mikor ezzel elkészültünk, utána következett a bagettek elkészítése. Mindegyikünk kimérte a 6-6 bagett tésztát és megmutatta a tanár úr, hogy az igazi bagettet hogyan kell formázni, alakítani. Amikor kialakítottuk, ráhelyeztük egy anyagra, egymástól elválasztva őket, majd következett a kemencébe vetés, a kemence szalagjára helyezve.



Előbb mindenkinek megmutatta a tanár úr, hogy a francia bagetten 5 bevágás van, egy pengével, s a pengének 45 fokot kell bezárnia a bagettel. Akinek nem ment, odaállt mögé és

megmutatta irányítva, hogyan kell helyesen elvégezni. Majd bevetettük a kemencébe és kisütöttük. Kisülés után odahelyeztük a demonstrációs asztalra. Közös kép is készült.



Mikor végeztünk, összepakoltunk, mosogattunk és felmostuk slaggal a gyakorlat helyszínét.



Visszamentünk a kollégiumba, majd elmentünk közösen megvacsorázni. Vacsoránál az általunk készített pékárukat szolgálták fel a kollégistáknak és nekünk. Mindenki elkészítette a gyakorlati naplóját, majd megfürödtünk, a gyerekek játszottak a folyosón (Uno) és 21.45-kor lefeküdtünk pihenni.

Nyolcadik nap

2024.02. 13. (kedd)- cukrász gyakorlat Mr. Jaworski-val. A gyakorlat 8 órakor kezdődött. Kézmosással kezdtük. A tanár úr elmondta, mit fogunk készíteni és milyen csoportokra osztva, kiosztotta a színes receptúrát.



Megmutatta mi hol található, illetve a receptúrát.

Mi ketten dolgoztunk először Cserépné tanárnővel elkészítettük a leveles tésztát: margarin helyett itt Franciaországban vajt használnak, és a croissant-hoz külön ilyen vajtípust.



A keverőtálba a kimért liszthez hozzáöntöttük a kimért hideg vizet, a sót és a felolvasztott, de kihűtött vajt apránként adagoltuk hozzá. (A croissantban van élesztő, ebbe a süteménybe nem kell!) Összedolgoztuk 5 perc közepes keveréssel, lefóliáztuk és hűtőbe helyeztük 30 percre.

A keményebb, croissant-hoz való vajt két nylon között nyújtófával kivertük, nyújtottuk, hajtogattuk, megint kivertük, hogy több réteges legyen, majd visszahajtottuk, elegyengettük téglalap alakúra és nagyon hideg hűtőbe tettük.

Előkészítettük a Sablé omlós tésztát- homokszerű, innen kapta a nevét. Ha túl sokáig dolgozzuk össze, akkor túl kemény tésztát kapunk, ezért egyből le is kellett állni vele. 5 felé osztottuk a tésztát, celofánba csomagoltuk és hűtőbe helyeztük.



Következő lépésben a Croustillant praliné – a ropogós pralinét készítettük el a Trois Chocolats aljára került később: a kimért tejesokoládét, földimogyorópasztát, pralinét összekevertük gőz fölött, míg össze nem állt. Megtudtuk, hogy nagyon fontos: nem szabad túl sokáig főzni! Amikor teljesen homogén lett, hozzákevertük a palacsinta törmelékét. (Nálunk Magyarországon nincs ilyen készítmény, de elmondta, hogy a palacsinta törmelékét lehet helyettesíteni puffasztott rizsszel).



Nem vártuk meg míg kihűl, hanem azonnal elterítettük a sütőpapír egyik felére és elsimítottuk spatulával, kenőkéssel jó vékonyra.



Ráhajtottuk a sütőpapír másik felét és ezen is simítottunk, hogy egyenletesen szétterüljön a massa, hogy vágni lehessen majd. Majd a fagyasztóba helyeztük. Fagyos állapotában formáztuk.

Folytattuk a leveles tészta hajtogatással. Visszahűlt, kétfelé szedtük.

A tanár úr bemutatta a leveles tészta helyes nyújtását. Csak egy picit szabad lisztezni, óvatosan kell dolgozni. Kétszeresére kell kinyújtani, mint a vaj mérete. Ráhelyeztük a vajat, ráhajtottuk a tésztát. Hosszában elnyújtottuk. A cél, hogy benne maradjon a vaj.

1. A szimpla hajtás: a hajtogatás mindig jobb kéznél kell, hogy legyen, meg kell tartani a négyzet alakot. A tésztát lelógatjuk az asztallapról és a felétől fölfelé nyújtunk MINDIG! A tésztát képzeletben három részre osztjuk és jobbról és utána balról egymásra hajtjuk.

Kinyújtjuk és következik a dupla hajtás.

2. Dupla hajtás: A tésztát képzeletben négy részre osztjuk, jobbról és balról is behatjuk, majd az egészet összehajtjuk, mint egy könyvet.



Ezután befóliáztuk a tésztát és ment a hűtőbe. Azt mondta a tanár ú, hogy fordítva is lehet kezdeni: előbb duplával, aztán szimpla hajtást.

Következő munkafolyamat a tarte formák vajazása volt. Mindenkinek hat formát kellett előkészíteni egy sütőlemezre 3X6 forma fért.

Az előzőleg elkészített omlós tésztánkat kinyújtottuk a tarte-hoz. Böven alá lehetett lisztezni, mert nem volt szabad hagyni, hogy nagyon felolvadjon, megpuhuljon a tészta, gyorsan kellett vele, határozott dolgozni. Megfordítottuk a tésztát és kiszurkáltuk. Akkor volt jó a tészta nyújtása, ha egy nyújtásból öt darabot tudunk kiszúrni.



Egyet a maradékból kellett volna, de a munka közben meglágyult a tészta, ezért be kellett tenni a hűtőbe. Egy másikat vett elő a tanár úr és folytatta. Amikor kiszurkáltuk mind a hatot, visszatettük a sütőlemezre és ment vissza a hűtőbe hűlni.

Folytattuk a leveles tésztánkat: elődolgozás apró mozdulatokkal történt, felénél kezdtük a nyújtást és mindig csak picit lisztet tehettünk hozzá. Fölfelé nyújthattuk csak.

Dupla hajtást, majd szimpla hajtást végeztünk. Hosszában nyújtható csak. Egy praktikus tanáccsal is ellátott minket a tanár úr: amennyiben az elkészített tésztát nem azonnal, csak másnap szeretnénk elkészíteni véglegesre, akkor ecetet vagy citromot kell hozzáadni, és nem fog be barnulni a tészta. Illetve akkor egy 6. hajtást kell végezni rajta másnap. Ha frissen készül,

legfeljebb 5 hajtásnak kell lennie a tésztának. (1 szimpla, 1,5 dupla, 1,5dupla+1 szimpla=5, két hatás között hűtőbe kell tenni).

Ezután elkészítettük a Trois Chocolats háromféle csoki krémjét- mousse-t:



Tűzön felmelegítettük a cukrot, a glükózt és a vizet, 80 celsiusfokig, a tojáshoz öntöttük és gőz fölött kevertük. 40 celsiusfokig visszahűtöttük és keverőgépben kevertük tovább.

A fehér csokit gőz felett olvasztottuk, a kimért tejszínt géppel felvertük.

A mousse-hoz: (fehér-, tej-, ét) csoki+meleg tej+tojássárgája, glükóz keverék és ehhez adtuk hozzá a tejszínt. Fontos volt, hogy először kicsi adagot tettünk hozzá és gyors mozdulatokkal kellett keverni, majd utána már nagy és lassú mozdulatokkal dolgoztuk össze. Ha marad benne tejszínhab, akkor szálás habverővel rá lehet segíteni! Fontos még hogy a fehér csokihoz 30g, míg az étcsokihoz ennek a felét, 15 g zselatint kellett még hozzá adni. Sima csöves nyomószákba tettük a három krémet és a formákba először a fehér csokit nyomtuk (kb.1 cm). Megütöttük a formát az asztalhoz, hogy egyenletesen elterüljön a krém és a fagyasztóba vittük. A következő a tejsokoládé réteg lett, majd az étcsokoládé réteg.



Elkészítettük közben a tartokat is, belenyomkodtuk a formákba, lehűtöttük, kisúlyoztuk, majd kisütöttük kb. 175 celsiusfokon, töltelék nélkül. (Ha nincs súlyunk, akkor lehet helyettesíteni rizzsel, meggyaggal. Ez ismeretlen volt számomra)



Kinyújtottuk a leveles tésztát sütőpapír nagyságúra, ekkor már bőven lehetett lisztet használni, minél vékonyabbra nyújtani, de tartani kellett a formáját. A felületét megszórtuk kristálycukorral és betettük a hűtőbe. Miután kihült, kisütöttük.

Elkészítettük a cukrászkrémet: a tejet a vajjal kimértük, a tojássárgáját, a tojásokat a cukorral kifehértük, ezeket összekelegettük 100 Celsiusfokon, a végén hozzákevertük a pudingport és állandó keverés mellett főztük. Hideg vízben áztatott zselatint kinyomkodtuk, hozzáadtuk és a vaníliarúd belsejét, vagy aromát adtunk hozzá.

Citromtöltelék-krém

Mi Cserépné tanárnővel a citromokat és a limeokat kifacsartuk géppel, leszűrtük. Én még sosem használtam ilyen gépet, ezért újdonság volt számomra.



Addig a következő lépésben elkészítették a tanulók a Tarte au Citron krémet. Dupla adagot készítettek belőle. Egy lábasba mérték a hozzávalókat: a citromlevet és a vizet összekeverték, felforralták. A tojássárgáját és a tojásokat kikeverték cukorral, fehéresedésig. Hozzáadták a keményítőt, míg ki nem fehéredett. Meleg tejszínt keverték hozzá és kis darabokra kockázva a vajat. A kisült tartokba belemértük a citromkrémet, betettük a sütőbe sülni 1-2 percre. Addig a vizet a cukorral összekevertük tűzön, s amikor a cukor elérte a 115 Celsiusfokot, felvertük a tojás fehérjét, és amikor a 120 Celsiusfokot elérte a cukorszirup, a felvert tojásfehérjéhez

csurgattuk óvatosan és kihűlésig kevertük. Különböző csillagfejes, simafejes stb. nyomózsákba tettük és mindenki kedve szerint díszíthette. Aztán forró lánggal megperzseltük.



Kisült és kihűlt a Millefeu leveles tésztaalapja, amit megszórtunk kristálycukorral és hosszú téglalapformára vágunk, hogy mindenkinek 3-3 lap jusson. Amelyik lap a legszebb, azt hagytuk a tetejének.



Sima csöves nyomózsákkal megtöltöttük, mindkét sort és a tetejét kétféleképpen díszíthettük: hagyományosan, ill. modernül. A hagyományos fondant-os, a modern pedig saját habjából pöttyözve és különböző karamellel, mogyoródarabkákkal, morzsával, gyümölccsel stb. díszíthető.



Utoljára maradt a Trois chocolats elkészítése, amit a tanulók fejeztek be: a formából kiütögették, s a tetejére kiszúrták a ropogós pralinét kör, ill. ovális alakúra kiszúrva. Majd olvasztott csokoládéba mártották mártóvillával az egyik felét, a másikat megszórták kakaóporral.



Majd dermedés után visszakerült a hűtőbe.

A gyakorlat végén kitakarítottunk, alaposan felmosva.

Mindenki kellemesen kifáradt, de gyönyörű munkákat végeztünk és senki se bánta.

Elmentünk vacsorázni, majd mindenki írta a gyakorlati naplóját és lepihentünk 22 órakor.

Kilencedik nap

2024.02.14. (szerda)- gyakorlat szakács Eurotour osztállyal a pedagógiai étteremben- Szent Valentin napi menü készítése, Mme Jacquinot vezetésével.

Reggel a munka megkezdése előtt Mr. Jaworskival készítettünk az előző napon készült termékekkel egy demonstrációs fotót.



Aztán 8-tól kezdődött is a gyakorlat.

Mind a nyolcan a pedagógiai konyhában dolgoztunk, de mivel kevés szakácstanuló volt, a lányokat elkérte az elő- és főétel készítéséhez segíteni a tanárnő. Az éppen aktuális munkákat végezték. Én maradtam a három fiúval és a Valentin napi tányérdesszert elkészítését kaptuk feladatul.



Kétféle cukrászkrém készítettünk (vaníliás és málnás). A tojást a cukorral kikevertük, blansíroztuk jó habosra, majd hozzákevertük a lisztet. Kétszeres mennyiséget készítettünk mindből. Ezt kikentük sütőpapírral bélelt tepsire és 10 percig sütöttük. Beáztattuk a zselatinlapokat hideg vízbe. Aztán a tejet, tojásokat a cukorral, kézzel (szálas habverővel) kihabosítottuk. Hozzákevertük a pudingport és ezeket összefőztük állandó kevergetéssel. A legvégén levettük a tűzről és a jól kinyomkodott zselatinlapokat is hozzákevertük. A két különböző ízű krém elkészítettük:

Az egyikhez a fagyos málnát kevés forró vízzel átöblítettük és egy kevés vízzel feltettük főni. Addig, míg lefőtte a levét. Majd a tűzről levéve bot mixerrel egyneműsítettük. Kicsi cukrot adtunk hozzá és nagy lángon főztük tovább. Átpasszíroztuk- kétszer is, mert még voltak benne magok. Ehhez is adtunk előzőleg hideg vízbe áztatott, majd kinyomkodott zselatinlapokat. Az egészet átturmixoltuk és betettük a hűtőbe hűlni.



A vaníliás részhez adtunk vaníliapasztát, majd tepsi-tálba tettük, lefedtük teljesen folpackkal, hogy a teteje ne bőrösödjön és betettük ezt is a hűtőbe.

Következő lépésként elkészítettük azt a szirupot, amivel majd a piskótát kentük.

Cukor, víz és rum keverékét feltettük főni, míg sűrű nem lett, majd a piskótalapokból 30 karikát kiszúrtunk. Fontos volt, hogy a kiszúró nem szabad volt mozgatni jobbra-balra, mert szétszakította volna a tésztát, hanem inkább kétszer szűrni. A karikák tetejét kétszer átkentük a rumos sziruppal.

Levél alakú Tuilles-t készítettünk: porcukor, vaj, liszt, és tojásfehérje keverékéből, majd egy pici ételszínezőt adtunk hozzá. A formába juttattuk spatulával apró és oda-vissza mozgatással, majd forró sütőbe tettük 175 celsius fokon 2 perc 30 másodpercre. Kivettük gyorsan és óvatosan, de mégis igyekezve a hajlítólemezre nyomtuk.



Főztünk couilles-t (kuli) málnát kevés cukorral és pici vízzel összefőztük, passzíroztuk.

Végül a tányérdesszert összeállítása következett: A piskótakarikára nyomtunk sima csöves nyomózsákkal 5 vanília és 5 málnás habot megfelelő magasságúra, a közepére helyeztünk 3 szépen válogatott málnaszemet. A tányér jobb felére helyeztük a lányok által előkészített narancs, grapefruit, kiwi cikkeket, a bal felére nyomtunk egy vaníliás habot, ráhelyeztük a piskóta karikát, majd ennek tetejére az előre elkészített Je t' aime csokoládékarika lapokat.



A tányér bal közepére a málnás habból is nyomtunk egy keveset, arra ráhelyeztük a levél Tuilles-t. Majd ívesen folytatva jobbra lefelé a málnás coulli-ból nyomtunk három nagyobb pöttyöt és kés élével egy húzásra felülről lefelé kihúztuk, így olyan alakot kaptunk, mintha három szív lenne a tányéron.



Kitálalták legutolsó fogásként.

Rendet raktunk magunk után és végeztünk a gyakorlattal. Mindenki visszatért a szobájába, pihentünk, írtuk a naplót a vacsoráig. Este 10 órakor mindenki lepihent.

Tizedik nap

2024. 02.15. (csütörtök)- Francia óra az Eurotour osztállyal.

A reggeli közös elfogyasztása után 8.00-tól 9.20-ig (80 perc) franciaórán vettünk részt magyar és erdélyi diákokkal. A bemutatkozással kezdtük.



Az óra témája a Külső tulajdonságok volt. A fizikai leírás gyakorlása.

Nagyon tetszett, hogy mindenki számára külön kinyomtatott színes feladatlapokon keresztül gyakoroltuk: a testalkatok meghatározását, a korok/nemek/nemzetiségek szerinti eltéréseket, összehasonlítást. Aztán a ragozás szerinti eltéréseket (hímnem/nőnem). Majd férfi és női arcokon keresztül mindent, ami azon szerepel (szem, szemüveg, szakáll stb.). El kellett mondanunk, egyenként, hogy mi milyen testalkatú, magasságú, korú személyek vagyunk. Negyedikként a hajszín, hajforma, meghatározása következett. A tanár nagyon kedvesen motivált mindenkit, hogy elmondjuk, nekünk milyen színű és hosszúságú a hajunk. A következő feladatban nekünk kellett kiválasztani a képek alapján, hogy kire illik a személyleírás. Az ötödik feladatban ugyanez volt, csak ott több állítás szerepelt és a helyes meghatározást kellett kiválasztani.

Játszottunk is, a tanár kezdte: személyleírást adott, és rá kellett ismerni, hogy a csoportban ki az a személy. Aki kitalálta, neki kellett a teremben lévők közül valakit leírni és így tovább. Kicsengették, ezzel véget ért az óránk.

Érdekes, jól szervezett és nagyon jó hangulatú óra volt.

Visszavonultunk a szobánkba és mindenki kapott egy olyan feladatot, hogy válasszon magának egy párizsi látványosságot, nézzen utána, mit lehet róla tudni, gyűjtse ki, készítse el prezentációnak és küldje el Zsanettnek, hogy ő kinyomtassa, s amikor ott leszünk, akkor ismertetni fogja az a személy, aki, amelyiket vállalta.

Megebédeltünk, utána egy kis pihenőidő következett. Míg pihentünk, megérkezett az iskolánk koordinátorán keresztül, hogy a másnapi párizsi járatunkat visszafelé törölték, mert a vonatvezetők sztrájkba léptek. Megkerestük a koordinátorunkat, Zsanettet, akinek szintén jeleztek, hogy a mai naptól 19-éig sztrájk lesz, és a reggeli, induló járatunkat is törölték.

Közöltük a gyerekekkel azt az opciót, hogyha nem sikerül másik járatot találni, akkor lehet, hogy elmarad a párizsi út.

Zsanett és Cserépné tanár elmentek elintézni az utat a vonatállomásra. Visszaérve kiderült, hogy egy későbbi busszal tudunk utazni és egy hamarabbival visszafelé jönni. Így nem marad el az út, hanem csak kevesebb időt tudunk tölteni Párizsban.

A gyerekek nagyon örültek, és nem bánták, hogy ennyivel kevesebbet lesznek Párizsban, mert mindegyiküknek egy nagy álma teljesül.

Ezért elmentünk a boltba innivalót és szendvicseknek valót vásárolni. A lányokkal közösen elkészítettük a szendvicseket és a hűtőbe tettük. Zsanett két csomag pékárut és csokis kekszet hozott, amit az itteni pék és cukrász tanulók készítettek, és azért adták, hogy reggel legyen mit reggeliznünk. Nagyon tetszett ez a figyelmesség is!

Zsanettnek átküldték a gyerekek a nevezetességekről szóló kigyűjtött információkat, amiket színes nyomtatással ki is nyomtatott és a gyerekeknek átnyújtotta, hogy a holnapi napon el tudják mondani az adott helyeken járva.

Elmentünk vacsorázni és mindenki lepihent időben $\frac{3}{4}$ 10-kor, hogy másnap frissen tudjunk utazni.

Tizenegyedik nap

2024.02.16. (péntek)- Párizs megtekintése- szabadidős program

8:26-kor indult a busz, ami kivitt minket a Meuse TGV vonathoz. A vonatunk 9:20-kor indult és 10:21-re ért be a Párizsi Keleti pályaudvarra.

Kicsit szomorúak lettünk, mert eleredt az eső, de elhatároztuk, hogy ez sem fogja a kedvünket szegni, akkor is jól fogjuk érezni magunkat.

A következő feladat a napijegy vásárlása volt. Cserépné tanárnő ötlete volt, hogy ne jegyeket vagy tömböket vásárolgassunk, hanem ki fogjuk használni a napijegyet is, ezért ezt kell megoldani, hogyan és hol vehetünk ilyet.

Hosszú sorok álltak a jegy automatáknál. 20 percet álltunk sorba négyen (Cserépné tanárnő, Zenics Krisztina, Jankovszki Sara és én) és így próbáltunk rájönni a helyes jegyvásárlásra. Sikerült. Úgy éreztem, hogy fejlődött a kommunikációs készségem! Nőtt az önbizalmam is.

Nekiindultunk, irány Párizs!

Megnéztük a metrómegállókat, hova kell eljutnunk és végig így tudtunk haladni. Utaztunk metróval, villamossal.

Az **első állomás** a **Notre Dame** megtekintése volt. Sajnos esett az eső továbbra is, és be se lehetett menni, mert körbe volt kerítve, de egy emelvényről tudtunk fényképezni. Jankovszki Sára feladata volt ebből a látványosságból felkészülni, meghallgattuk miket gyűjtött ki az épülettel kapcsolatban: a francia gótikus építészet legnagyobb példája. A korai gótika egyik legszebb emléke. A majdnem két évszázadon át készült épület Párizs egyik meghatározó szimbóluma. Alapkövét 1163-ban, Párizsban fektette le III. Sándor pápa, ezután 157 évig, 1320-ig építették. A Notre-Dame kőből épült, a nagy középkori templomokra jellemző keresztboltozatos megoldással. Ugyancsak a gótikus stílusra jellemzők a faragott kőcsipkék. Homlokzatán végighúzódik egy oszlopsor faragott alakokkal. Fontos elemei a nagy rózsablakok is, amelyek többszínű üvegből készültek. Egyszerre több mint 6000 hívőt képes befogadni. Amikor épült a székesegyház még nem volt rajta egyetlen vízköpő sem, csupán később a 19. századi felújításokkor kerültek fel.



Metróra szálltunk.

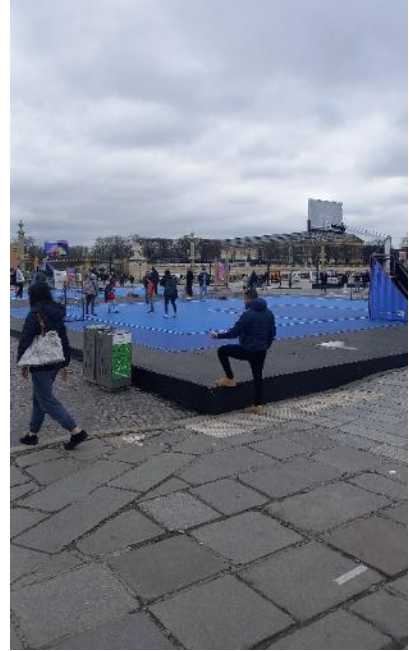
A következő **(második) állomás** az **Eiffel torony** volt. Hatalmas, monumentális épület. Csak biztonsági kapukon keresztül lehetett bemenni a területre. Karádi Tamás vállalta, hogy

bemutassa, milyen információkat sikerült összegyűjtenie a toronyról- Az Eiffel-torony (franciául La Tour Eiffel) Párizs egyik jelképe, amely tervezőjéről, Gustave Eiffel mérnökről kapta a nevét. Az 1889. évi Világkiállításra készült, az eredeti tervek szerint a kiállítás után lebontották volna. A Világkiállítás hat hónapja alatt a torony 2 millió látogatót fogadott. Az Eiffel-torony magassága 322 m, ebből maga a torony 300 m, rászerezve 22 m-re magasodik egy tévéantenna. A legmagasabb épület volt a világon a New York-i Chrysler Building 1930-as felépítéséig (319 m). Alapterülete 1,6 hektár, a szerkezet 10 100 tonna tömegű, 12 000 acéldarabból, szegecseléssel állították össze, átmeneti jelleggel. A torony mindig is megosztotta a franciákat, sokan szeretik, de sokan kimondottan utálják: egyesek csak csúfságnak hívják. Többször le akarták bontani. Kétszer is eladta egy szélhámos, Victor Lustig ócskavasként. Az Eiffel-torony sok megpróbáltatáson ment keresztül, de még ma is a világ egyik leghíresebb épületeként ismerjük. A körülötte lévő terület már virágban pompázott.

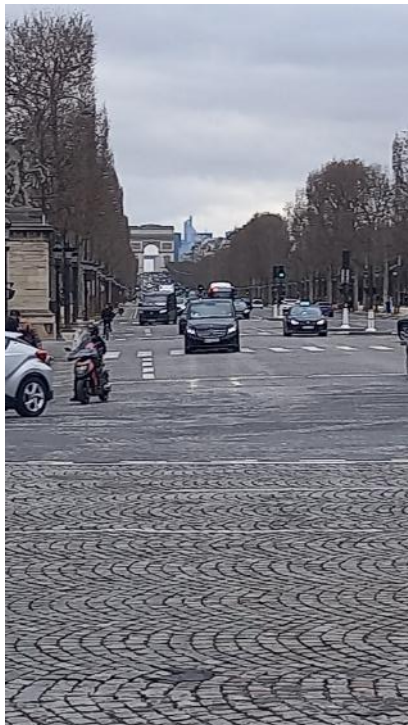


Ismét metróra szálltunk, majd villamosra. Elmentünk, közösen megebédeltünk.

Majd ismét metróztunk. Utunk **harmadik állomása: Graholy Balázs** készült fel Concorde térről- **A Place de la Concorde tér** 7,6 hektáros, és ezzel Párizs legnagyobb tere. A párizsi Concorde tér egy ikonikus hely a francia fővárosba. Egykor forradalmi vérfürdők helyszíne volt. Ma az amerikai nagykövetség és a Crillon luxusszálló áll itt, és csodás kilátás tárul a Champs-Élysées-re az Arc de Triomphe felé. A Concorde teret a királyi építész Jacques-Ange Gabriel tervezte meg 1757-ben 15. Lajos francia király lovas szobrának háttéréként. A két, oszlopos épületet jelenleg a Crillon szálloda és a tengerészeti minisztérium (az utóbbiban Mária Antoinette titkos lakosztályt tartott fent). A forradalom alatt Lajos szobrát le rombolták és Place Louis ról Place de le Révolutionta keresztelték át a teret. A terroruralom alatt 1200 embert végeztek ki itt guilotine-nal köztük 16. Lajost és Mária Antoinettet is. Szintén népszerű park, a mesterséges tó körül sokszor nehéz ülőhelyet találni. Itt is népszerű a gyerekek körében a modellhajókkal való játék. A kertet Catherine de' Medici megbízásából 1564-ben hozták létre, 1667-ben megnyitották a nagyközönségnek, a francia forradalom óta pedig közparkként működik.



Negyedik állomás Kurmai Alex az Arc de Triomphe (magyar nevén a Diadalív)-ről készült fel. Idő hiányában csak messziről tudtuk megnézni, de közben Alex elmondta a fontosabb információt ezzel kapcsolatban: híres párizsi emlékmű, Franciaország fővárosának egyik legismertebb látnivalója, amely I. Napóleon császár és a mindenkori francia hadsereg dicsőségét hirdeti a Champs-Élysées végpontján, a Charles de Gaulle téren. Az Arc de Triomphe korának legnagyobb diadalíve volt. 50 méter magas, 47 méter széles, nagy ívei pedig 29 méter magasak. 1806. február 16-án I. Napóleon császár rendeletet adott ki, amelyben egy, a Grande Armée dicsőségét hirdető diadalív megépítéséről intézkedett. A munkálatok csak 30 év múltán, Orléans-i Lajos Fülöp uralkodása alatt, 1836-ban fejeződtek be. Az eltelt zűrzavaros időszakban legalább hat alkalommal változtattak megjelenésének tervein és a célján. Végül Adolphe Thiers, a júliusi monarchia államtanácsának elnöke avatta fel, mint a forradalmi és császári francia hadsereg győzelmeinek emlékművét.



A palota előtt láthattuk a Tuileriák (Tülériák) kertjét, ami gyönyörűen megtervezett. Rengeteg ember volt már most is, pedig még nincs szezonja a látogatásnak. A Tülériák kertje a Louvre, és a Concorde-tér között található park, kis tavacskával, növényekkel, és szép szobrokkal, a park végén pedig egy egyiptomi obeliszkkal.



Ötödik állomás a Louvre, amiről Zenics Krisztina készült- nem csak az egyik legismertebb turisztikai attrakció, hanem a világ legnagyobb múzeuma is egyben. A Louvre Párizs központi részén, a Szajna jobb partján található nemzeti múzeum, a világ egyik legismertebb és 1793 óta Párizs legnagyobb múzeuma. Az európai képzőművészetek gyűjteménye mellett egyiptomi, iszlám, keleti, görög, római és etruszk emlékek is megtekinthetők. 1793 óta működik múzeumként. Több, mint 60000 m²-en 35000 festménynek, szobornak, állandó és időszakos kiállításoknak ad otthont. Évente 6 millió ember látogatja. A legismertebb itt kiállított műalkotások közé tartozik Da Vinci Mona Lisája, Delacroix "A szabadság vezeti a népet" című festménye, illetve a Milo-i Vénusz. Magát a palotát a francia királyok kezdték el építeni, még a XII. században, s utána szinte nem volt olyan uralkodó, aki ne adott volna hozzá valamit az épülethez, továbbá mindnyájan hozzájárultak a falak között felhalmozott műkincs-kollekció növeléséhez is.

Sajnos nem jutott idő a **Champs-Élysées**-n végig sétálni, csak **messziről tekintettük meg, illetve Sacré-Cœur székesegyház**, vagyis a Szent Szív Bazilika egy párizsi római katolikus templom és minor bazilika megtekintésére. Ennek bemutatása **Gerics Zsuzsanna** feladata lett volna.



Innen metróval mentünk ki a vasútállomásra, ahol a vonatra való felszálláskor tapasztaltuk, milyen a közlekedés, amikor vasutas sztrájk van és az utolsó vonattal akarunk utazni. Ugyanis annyira tömve tele volt, hogy az vonat ajtajában összeszorulva álltak az emberek. Alig tudtunk felfurakodni. Végül sikerült, de olyan sokan voltak, hogy csak állóhelyünk volt. Késve is indították a vonatot és ráadásul két óra hosszat állva utaztunk. Mikor végre megérkeztünk, mégis mindenki meglepődve tért be a szobájába. Bakancslista- Párizs- teljesítve-pipa 😊. Megvacsoráztunk és mindenki lepihent.

Tizenkettedik nap

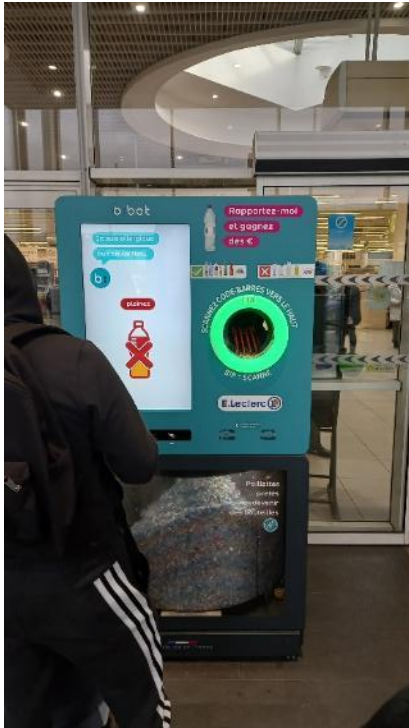
2024. 02.17. (szombat) – pihenőnap, főzés (lányok), szakmai beszámoló írása, mosás, bevásárlás, bowlingozás

Reggel $\frac{1}{2}$ 7-kor keltem. Reggel 7-kor kolléganőmmel elkészítettük a gyerekeknek a reggelit, majd elmentünk az ebédhez bevásárolni. A mai napon a lányok főztek, zöldség levest. A fiúknak rendet kellett tenniük a szobájukban, ill. előkészítettük a munkaruháinkat mosásra. 13 órakor megebédeltünk, vártuk Zsanettet, aki miután megérkezett, a mosást elkezdhettük a kollégium mosodájában.

Utána elvitt minket a kisbusszal vásárolni egy nagyobb áruházba az E.Leclerc-be. Itt mindenki vásárolhatott szuvenírt, ill. amire éppen szüksége volt.

A bolt bejáratánál Zsanett felhívta a figyelmet, miután ő már említette nekünk a franciák környezettudatosságát, hogy náluk hogy működik a szemetek szelekciója és bemutatta azt a műanyag palack átvevő-feldolgozó gépet, amit működés közben is megtekinthettünk.

A munkamenet: beolvastatjuk a műanyag palackon lévő vonalkódot, a gép pedig jelzi, hogy be lehet helyezni egyesével a palackot. Majd bekerül a rendszerbe, ami közben át is vizsgálja, hogy a feltételeknek megfelel-e (nem lehet zsíros, megrongálódott) és utána összedarálja. Mindezeket a folyamatokat kis képernyőn lehet követni, majd a végeredményt látni.



Visszamentünk a kollégiumba, ahol folytattuk a mosást, majd elindultunk arra a programra, amit Zsanett szervezett nekünk. A gyerekeknek csak ekkor árulta el. Kitörő öröm fogadta: bowlingozás.

Egy hatalmas épület, ahol nyolc bowling pálya volt, ebből kettő lett nekünk lefoglalva. Külön a fiúk Zsanettel és mi pedig Cserépné tanárnővel, a lányokkal. Nagyszerű volt, mindenki teljesen kiadta magából a feszültséget. A fiúk a lányokkal lézer pályára is befizettek, ami annyira tetszett nekik, hogy a fiúk utána még egyszer visszamentek. Addig mi Zsanettel és Cserépné tanárnővel dodzsemeztünk.



A játékok után volt a vacsora.

Ez egy olyan hely, ahol egyszerre több szinten és helyszínen lehet bulikat, baráti találkozót, születésnapokat megülni, ill. egyszerűen csak vacsorázni, és gyerekeknek két külön játszótér van az épületen belül, a felnőttek így nyugodtan tudnak beszélgetni, szórakozni addig.

Visszatérve a kollégiumba mindenki beszélt a hozzátartozóival, tisztálkodtunk és lepihentünk 10 órákor.

Tizenharmadik nap

2024.02.18. (vasárnap)- pihenőnap, szabadidős program, vasárnapi szentmisén való részvétel. Reggel mindenki tovább alhatott. Én 7-kor keltem. Az ebédhez a bolognai mártást Cserépné

tanárnő elkészítette, majd elmentünk ketten a szentmisére, ami 10.30-kor kezdődött. Gyönyörű volt. Énekkar és a hívek váltakozva énekeltek a szentmisén. Rengeteg gyerek és család volt. Itt a papok a szentmise végén kimennek a bejárat elé és a mise végén megszólítják, beszélgetnek a családokkal. Nagyon barátságosak voltak.

Visszaértünk és tanárnő befejezte az ebéd elkészítését. Én a szakmai beszámolón dolgoztam, sajnos a laptopom kezd elromlani. Nem jelezte, mikor merül le, ezért amiket begépeltem, kikapcsolt és nem mentette le, elveszett két és fél nap információja. Újból kellett ezeket megírnom. Graholy Balázsnak segítettem, mert ő is ezen dolgozott. 13 órakor ebédeltünk közösen.

A tegnapi napon kiderült, hogy át kell ma költöznünk a fiú kollégium első emeleti szárnyába, ezért mindenki összekapolt és kitakarítottuk magunk után a szobáinkat és azokat a helyeket, amiket használtunk. Játék- Petang- Zsanett elkérte az iskolából a petang golyó-szettet. Graholy Balázs utána nézett a szabályoknak. A kollégium előtti részen lehet ezt a játékot játszani.

Sajnos eleredt az eső, ezért a kép készítése elmaradt, pedig a tervben az volt, hogy én is lemegyek velük játszani és fotózni fogom őket.

Leellenőriztük Cserélyné tanárnővel, hogy hol járnak és hogy állnak a gyerekek a naplójukkal, azokon próbáltunk alakítgatni.

Megvacsoráztunk, tisztálkodtunk és mindenki lepihent 10 órakor.

Tizennegyedik nap

2024.02.19. (hétfő)- Reggel ½ 7-kor keltünk, mert át kellett költöznünk a kollégium fiú szárnyába. Lepakoltunk, elmentünk reggelizni. A mai nap programja: Mr. Schuller vezetésével cukrász gyakorlat- zselés cukorka, vaníliás karamell, mályvacukorka és nugát készítése.

A gyakorlat 8.00-kor kezdődött. Bemutatkozott mindegyikünk, majd a tanár úrról is megtudtuk, hogy ő is ide járt diákként, majd különböző iskolákban tovább képezte magát és hetedik éve dolgozik, mint oktató. Kiosztotta a receptúrát és elmondta, hogy amit készíteni fogunk, az két napi program, amiket ma elkezdünk, a holnapi napon fogjuk befejezni.

Kettesével kellett dolgoznunk, én Cserélyné tanárnővel, kolléganővel dolgoztam.

A tanár mindig megmutatta a saját asztalánál prezentálta, hogy hogyan kell elkészíteni az éppen aktuális darabot.

1. a zselécukorka elkészítése

Előkészítettük az összes felszerelést, ami a gyümölcspaszta elkészítéséhez szükséges volt. Kimértük a receptúra alapján a hozzávalókat.

A gyümölcspépet rézedénybe öntöttük és alacsony lángon felforrósítottuk.

A pektint és a cukrot összekevertük, hozzáadtuk a keveréket a meleg gyümölcspaszta péphez, és felforraltuk állandó keverés mellett. Miután forrt, még egy percig forraltuk.

A cukrot, a glükóz szirupot és az invertcukrot egybe mértük, majd a rézüstbe öntöttük 3-4 részletben a többihez és folyamatosan kevertük, míg el nem érte a 104 celsius fokot. Úgy kellett keverni, hogy az edény egész felületére elterüljön a cukorpaszta. Ekkor levettük a tűzről és hozzáadtuk a savas oldatot. Nekünk nem jutott annyi, amennyi kellett volna, ezért azt mondta a tanár úr, hogy egészítsük ki 100%-os citrompürével, sűrítménnyel.



Egy szilikonos sütőlapra el kellett készíteni négy fémlappból és súlyokkal azt a nagyságot, amekkorában jól elterül majd a zselé. Fontos, hogy márványlapon kell dolgozni, mert az hideg marad, és nem folyik szét a zselé, mint a fémlapos asztalon. Sajnos ezt későn mondta el a tanár úr, és a többiek a fém asztalukon csinálták, felmelegedett az asztal és szétfolyt, amit készítették. A tanár úr arra is felhívta a figyelmet, hogy ezeket az édességeket, amiket készítünk, sosem szabad hűtőbe tenni, mert cukor van bennük, ami felszívja a nedvességet és szétfolynak, tönkre mennek.

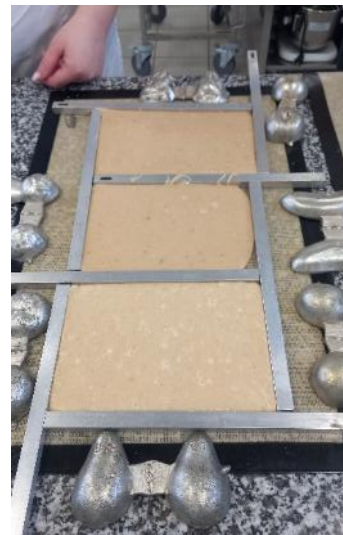
Sütőlemezre téve az állványon hűltek, ott ahol dolgoztunk.

Felszeleteltük szeletelő segítségével kocka alakúra és belehempergettük kristálycukorba.

2. Lágy vaníliás karamell- a fele mennyiségből dolgoztunk, mint ami a receptúrában volt. Előkészítettük az edényeket és a felszereléseket, kimértük a recept szerinti mennyiségeket.

A tejszínt és a vaníliát egy rézüstben felforraltuk, majd lefedtük fóliával és 12-15 percig hagytuk, hogy jól kiázzon a vaníliarúd. Majd mikor kihűlt, jól átöblögettük benne, s a vanília rudat vízzel lemostuk és kitéttük szárítani. Ezt ugyanis nem szabad kidobni, hanem kiszárítva és ledarálva felhasználható por alakban. A cukrot és a glükóz szirupot hozzáadtuk, a folyamatos keverést nem hagytuk abba. 118 celsius fokosra forraltuk. A tanár úr azt kérte, hogy ne simán keverjük, hanem nyolcasokat leírva, hogy az edény falára felkenjük a karamellt. Hideg vizet tettünk egy mérőedénybe, mert akkor kész, ha beletéve egy darabot az egészben marad, nem mosódik szét, viszont nyúlós, puha marad, nem keményedik meg. Közepes lángon főztük. Kb. 10 percig kellett kevergetni. Amikor elkészült, hozzákevertük a vaját. Előkészítettük a márvány asztalon a szilikon sütőlapra fém keretet, és abba öntöttük bele a masszát, közben mozgattuk a keretet, hogy megfelelően elterüljön a massa. Ilyenkor még alakítható. A tetejét megsóztuk. Hagytuk kihűlni.

Amikor kihűlt, felszeleteltük kocka alakúra és nylonba csomagoltuk, hogy ne szívja meg magát nedvességgel.



3. A harmadik desszertet kezdtük el: gyümölcspépéből készült mályvacukrot. A tanár úr elmondta, hogy zselét (por állagút) fogunk használni, mert a zselének két szerepe van: zselésít és arra is szolgál, hogy a mályvacukor térfogata megnőjön. A cukorka 4 hónapi eláll.

A feltüntetett receptúra adagjának a felét készítettük el. Azt is elmondta, hogy kétféleképpen formázható ez a hab: keretben és utána formázni, vagy nyomózsákkal alakítani, ezt csináltuk. A mályvacukornak külső réteget készítjük majd el a legvégén cukor+ keményítő keverékéből, azért, mert különben ragadna. A mályvacukor és keményítő aránya 1:1-hez.

Előkészítettük az elkészítéshez és a kiöntéshez szükséges eszközöket, anyagokat, kimértük a hozzávalókat. Először a zselatinhoz 5-szörös mennyiségű hideg vizet öntöttünk.

A cukrot, a gyümölcspasztát és az invertcukrot megfőztük 110 celsius fokon sziruppá. Nem volt szabad kavargatni, mert különben massa lenne belőle, hanem kellett hagyni magától megolvadni. A hőfokmérőt, amit használunk, fontos, hogy meleg vízbe kellett állítani.

Az invertcukrot a robotgép táljába mértük és ehhez öntöttük a forró szirupot. Amikor a robotgépbe öntöttük a szirupot, felhívta a figyelmet az oktató, hogy az edény falát érve kellett beleönteni, hogy közben hűljön a szirup.

Kimértük a hideg gyümölcspépet és betettük 1 percre felolvaszni a mikrohullámú sütőbe. Mikor felolvadt, hozzákevertük a zselatint. A robotgépbe öntöttük és tovább kevertük az egészet nagy fokozaton, míg teljesen világos és közep kemény habbá nem verődött.

Csillagfejes nyomózsákba töltöttük. A sütőlemezre sütőpapírt tettünk, amit befújtunk olajjal, hogy a rá nyomott habcsókokat holnap könnyen lehessen leemelni, mert még tovább dolgozunk vele. Majd függőleges helyzetben nyomva különböző mintájú habcsókokat nyomtunk. Amikor elkészültünk vele, behelyeztük az asztalban lévő sütőlemez tartóba és ott száradt tovább.



Elmosogattuk a tálakat, eszközöket. Elmentünk ebédelni.

A gyakorlat 13.30-kot folytatódott.

4. Nugát készítése.

Előkészítettük az elkészítéshez és a kiöntéshez szükséges eszközöket, anyagokat, kimértük a hozzávalókat.

Megpirítottuk az olajos magvakat sütőben.

A mézet 121 celsius fokúra főztük, hozzáöntöttük a tojásfehérje, és tojásfehérjeporra (ami azért kell bele, hogy keményebb legyen a hab). A méz főzésével egy időben a cukrot, a vizet és a glükóz szirupot 156 celsius fokra főztük, és ráöntöttük a mézes keverékre. Robotgéppel dolgoztunk. Szálas habverővel kezdtük, majd amikor már a keverék hab nagyon kemény kezdett lenni, kicseréltük leveles keverőfejre és úgy dolgoztuk tovább. A tanár úr, hogy maximálisan eltávolítsa a pasztából a párát, sárkánnyal rásegített, míg ment a keverés, ő folyamatosan forrosította kívülről a tálát. Amikor kész lett, hozzáadtuk az olajos magvakat. Tovább kevertük. Addig felolvasztottuk gőz fölött a kimért kakaóvaját. Mikor már eléggé összekeveredett a massa, levettük a gépből a tálát és hozzáadtuk a megolvasztott kakaóvaját részletenként, amennyi szükséges volt, és jó alaposan, nagy mozdulatokkal átkevertük az egészet.



Kiöntöttük a márványlapra helyezett szilikonos sütőlapra és ennek segítségével formáztuk a megfelelő méretűre. Majd ostyalapokat helyeztünk mindkét oldalára és száraz helyre helyeztük, holnap dolgozunk vele tovább.

Összepakoltunk, kitakarítottunk, elmosogattunk és a helyére pakoltuk az eszközöket. Átöltöttünk.

Visszamentünk a kollégiumba, majd lementünk vacsorázni.

Mindenki írta a naplóját a mai napról. Tisztálkodtunk és lepihentünk $\frac{3}{4}$ 10-kor.

Tizenötödik nap

2024.02.20. (kedd)- Cukrász gyakorlat Mr. Schuller cukrász oktató vezetésével.

Reggel nyolc órakor kezdődött a gyakorlat. A mai napon befejeztük a zselécukorka szeletelését, cukrozását. Megjavították az elszakadt szeletelőt. Utána egy sütőlemezre öntött cukorba mártogattuk, hempergettük paníroztuk a cukorkákat és a jó méretűeket külön tálcára, a kisebbeket külön tálba gyűjtve elvégeztük a befejezését.

A lányok a mályvacukor porcukrozását végezték és visszahelyezték a sütőlemezre őket

A fiúk a nugátot szeletelték fel azonos méretre. Ezt csak ők tudták elvégezni, mert nagy erőbehatással tudták nagyon éles késsel csinálni a műveletet. Kurmai Alex meg is sérült, az ő vágási sebét el is kellett látni.

Elkezdtek a mai napra tervezett bob-bonok gyártását. A tanár úr bemutatta a 2 éve vásárolt kompresszoros festék-csoki fűjót, amikkel megalapozta a formákat. Majd a csoki temperáló működését mutatta meg és azt, hogyan kell a bon-bon külső rétegét elkészíteni. Utána kipróbálhattuk.



Az igazgatóbejött a gyakorlatunkra, megnézte miket készítünk, beszélgettünk vele Zsanett segítségével.

Elmentünk ebédelni, majd 13.30-ra visszamentünk a gyakorlatra és folytattuk a munkát. Csokinyalókat nyomózsákból készítettünk.



Végül a táblás csoki elkészítésével fejeztük be.

Mikro ezekkel elkészültünk, a bon-bonok kihültek, megdermedtek, befejeztük a lezárásukkal. Ez nagyon érdekes volt, mert egy kevés csokoládét kellett nyomózsákkal a tetejére juttatni, rá kellett helyezni egy fóliát és egy fémes simítóval nagyon erősen, határozottan kipréselni a csokit, amivel ki is zártuk a levegőt és a felesleges csokoládét alóla. Kihülve kiborítottuk őket.

Ahogy a többi gyakorlat végén, úgy itt is készült a művekből egy demonstráció. Ízlésesen minden termékből valamennyit az asztalra helyeztünk és készítettünk egy közös képet.



Utána összepakoltunk, mosogattunk, felmostunk. Átöltöttünk.

Elmentünk a kollégiumba, mindenki írta a naplóját. Zsanett összehívott minket és mindenki elmondhatta, hogyan érezte magát, mi volt jó a programban, min kellene vagy lehetne változtatni. Mindenki nagyon jól érezte magát. Nehéz volt a búcsúzás.

Majd mi Cserépné tanárnővel lementünk megköszönni az igazgatónak, hogy itt lehettünk.

Zsanettől ismét kaptunk egy iskola által felajánlott úti csomagot, croissant-okat, hogy másnap reggel az úton ne éhezzünk. Elbúcsúztunk tőle.

Elmentünk vacsorázni

A gyerekek elmentek a boltba vásárolni másnapra. Visszatérve elmentek tisztálkodni és mindegyikünk lefeküdt hamar, hogy másnap ne legyünk annyira fáradtak.

Tizenhatodik nap

2024.02.21. (szerda) hazautazás

Hajnal 6 órakor indultunk az iskola kollégiumából. Busszal utaztunk az állomásról a TGV állomásra, onnan a párizsi Keleti pályaudvarra, majd onnan a transzfer busszal mentünk a ORLY repülőtérre.



Kicsit feszült volt a jegy kezelése, ill. a biztonsági vizsgálat, de a repülő indulása előtt 5 perccel kerültünk a repülő bejáratához, hogy felszállhassunk.

A repülőn nagyon kellemesen utaztunk. 15.15-kor pontosan földet értünk, ahol az iskolabuszsal várt minket az iskola gondnoka. Útközben kitéttük a lakóhelyük közelében Az egyik fiú tanulót, majd a másikat, végül Cserépné tanárnőt.

Este ½ 8-ra értünk haza, az iskola udvarára. A lányok csak másnap reggel tudnak hazautazni, ezért az estét a kollégiumban töltötték.

Összegzés:

Az Erasmus+ Szakképzési mobilitások keretében, 2024. február 6-21. között a franciaországi Bar le Duc-ben töltött szakmai utazásunk nagyon jó hangulatban telt, rengeteg tapasztalatot szereztem, és mind szakmai, mind nyelvi szempontból rendkívül tartalmas és hasznos volt. Amellett, hogy megismerhettem a csodálatos környezetet, szakmai tapasztalataim is bővültek. Nemcsak társas kompetenciáim fejlődtek, de szakirányú ismereteim is elmélyültek.

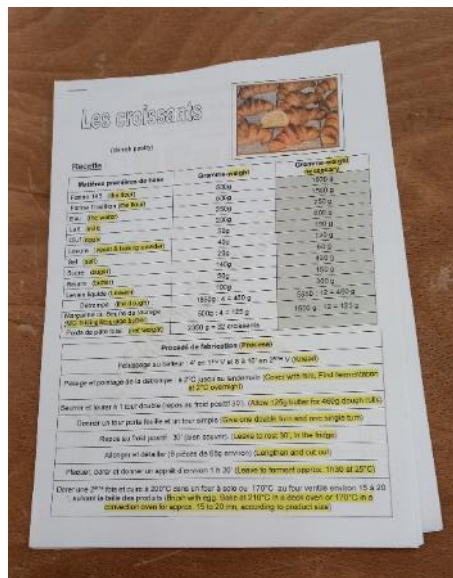
A megfigyelhettem, hogyan működnek egy másik iskola szakmai képzései, milyenek a tanórák, a kollégium. Tanulóinkkal együtt vehettem részt a szakmai gyakorlati és a francia nyelvórákon. Bepillantást nyertem az iskolai rendszer felépítésébe, a munka megszervezésének folyamatába. A külföldi szakmai gyakorlatunk során használnom kellett még szakmai kifejezéseket is francia nyelven, ezáltal bővült a szókincsem.

Az óralátogatások alkalmával megfigyelhettem a francia szakmai/elméleti képzésben használt digitális eszközöket, motivációs technikákat, alkalmazásokat, módszereket.

A Magyarországon megszerzett cukrászati ismereteimet tudtam alkalmazni a gyakorlatok során, de rengeteg újat is megtanulhattam (új eszközök- a pék gyakorlat során a pengés vágóeszközök, a cukrász gyakorlat alatti zselévágó berendezés, fogalmak- francia sütemények, desszertek elnevezései pl. mousse, díszítőelemek nevek: coulli, touilles), illetve újdonságot, amit ezentúl így fogok véghez vinni: a leveles tészta helyes nyújtása- hideg felületen, hajtogatás jobb oldalon, felétől és csak felfelé.



Nagyon hasznos és ötletes volt, amit minálunk is lehetne az oktatásban alkalmazni: a receptúrát kidolgozva a tanulók kezébe adni, hogy önállóan is képesek legyenek a termékek előállítására, ill. lefűzve azt egy saját receptúra gyűjteményt kialakítani. Minél többször látnák, olvasnák, rögzülne a tananyag.



Azzal is gazdagabb lettem, hogy egyszerű anyagok felhasználásával mennyire tetszetős desszertet lehet előállítani, csak a képzelet szab határt.

Támogatandó, hogy a cukrászok a felesleget más süteményekhez felhasználják, a pékek beledolgozzák a munkadarabjaikba, azaz teljesen nullára redukálják a szemétképződését a még értékes anyagoknak. Mi is kialakíthatnánk valami hasonlót.

Érdeklődésemet felkeltette a szakmai gyakorlat, hogy még több francia desszertet megtanuljak elkészíteni, ezért a cukrász oktatótól elkértem egy receptet, s ő azzal jutalmazta a kíváncsiságomat, hogy az általa gyakorlatokon használt receptgyűjteményét nekem adta, mondván nagy örömmel, hogy nem titkosak. Sőt, felajánlotta, hogy bármi kérdésem felmerülne, Zsanetten keresztül tegyem fel és a rendelkezésemre áll. Ugyanígy fordulhatunk a többi szakmai tanárhoz is, ezt Zsanett tolmácsolta felénk az utolsó gyakorlaton.

A gyakorlat továbbá felkeltette a figyelmemet, hogy utána nézzek a kint használt minták, eszközök Magyarországon való meglétének felkutatására, hogy megpróbáljam előállítani azokat a termékeket, amiket órán csináltunk, pl. a levél alakú touilles-t.

A tanításom során alkalmazni fogom az ott látottak ismertetését, amikor olyan anyagrészhez érek, hogy szemléltethetek vele.

Mr. Schuller megmutatta, hogy saját tankönyvet készített a diákjainak, hozzá feladatlapokat, ellenőrző teszteket, ppt-t. Nemsokára elkészíti hozzá a receptgyűjteményt is.

Ennek mintájára azt gondoltam, hogy a saját szakmai tantárgyamhoz nekem is kellene hasonló. Kiseb anyagrészekből készíteni szemléletesebb oktatási segédanyagot, mert a tankönyv kevés az órákon.

A külföldi szakmai gyakorlat velejárója, hogy a diákoknak és nekünk, tanároknak is meg kell tanulnunk és gyakorolnunk kell a munkatársakkal, illetve koordinátorokkal való kapcsolattartást. A partner iskola vezetőjével, a koordinátorral való konzultációk jó alkalmat nyújtottak a kötetlen beszélgetésre, a két ország oktatási rendszerének összehasonlítására, erősségeinek, gyengeségeinek kiemelésére. A kint tanuló magyar tanulóktól pedig meghallgattuk a tapasztalati beszámolókat, a tanulóinknak segítséget nyújtva, hogyha komolyan gondolják, hogy a szakma megszerzése után kipróbálják magukat Franciaországban, ebben az iskolában. Így kommunikációs képességem is fejlődött.

Át kellett hidalnunk a nyelvi akadályokat, meg kellett értetnünk magunkat, és meg kellett értenünk a környezetünket. Ehhez mindenképp szükség volt nyitottságra, talpraesettségre, bátorságra és nem utolsó sorban közvetlenségre. Mivel külföldi tartózkodásunk során rá voltam kényszerülve arra, hogy önállóan is kommunikáljak, nyelvtanulási készségem is fejlődött. Mindent francia nyelven kellett értenünk, ezért megtanultam a Google fordító és a francia-magyar szótárt használni.

A tanulókkal nem volt egyszerű dolog az elvárások megértése, elfogadtatása, különösen idegen nyelvi környezetben, távol a családtól, ezért nagy kihívást jelentett az esetleges konfliktusok kezelése, feloldása.

Nemcsak nyelvi, de mentalitásbeli különbségek is adódtak, így különösen fontos volt, hogy a felmerülő problémákat a csoporttal megbeszéljük, bizalommal forduljunk egymáshoz. Az esetleges haragot, felháborodást csillapítani, majd kezelni tudjuk és a munka szempontjából is pozitív eredményt sikerült elérni. A csoporton belüli súrlódásokat sikerült kezelni és barátságokat kialakítani.

A szakmai munka után mindig maradt idő a környék megismerésére, illetve szabadidős programok szervezésére és lebonyolítására, ami szintén nagyon tanulságos volt. A program nemcsak szakmai fejlődésemhez járult hozzá, de remek alkalom volt egy külföldi iskola megismerésére, a kollégákkal a szakmai együttműködés megerősítésére.

Átadásra érdemes tapasztalatok, gyakorlatok:

Szakmai elméleti órákat lehetne tartani a kint szerzett tapasztalatok bemutatásával.

Digitális feladatok fejlesztése a cukrászati termékek készítése és befejezése tantárgyakból.

Megtanult új technológiák bemutatása gyakorlaton.

A tanmenetbe beépítem a megismert új szakmai trendek oktatását.

Köszönetemet és hálámat tudom csak kifejezni, hogy részt vehettem ebben a programban.