

# Magyar Cukrász Iparosok Országos Ipartestülete

1023 Budapest, Ürömi u. 66/B Fsz. 28.  
Tel. / Fax: +36 1 266 4165  
cukraszat@cukraszat.net  
www.cukraszat.net



## sweTEN PROJEKTERV

### MISSZIÓ

A sweTEN egy olyan projektünk, amely példa nélküli a cukrászszakmában. A fiatalok nyílt szemléletét, eredeti orientálódását és tehetségét használjuk fel, mint megújító csatornát a cukrász szakmában.

### STRATÉGIA

A pilot projektünk segítségével létrehozunk egy szakmai fejlesztő műhelyt, ahol a bevont hazai tehetségek és a tehetséges határon túli magyar fiatalok közötti kapcsolatépítésen, személyi és szakmai fejlesztésén túl lehetőséget kapnak arra, hogy a szinergia hatását megtapasztalva kooperatív szemléletet sajátítsanak el. A projektünkben létrejövő produktumoknak tervezzük a folyamatos szakmai publikálását, ezáltal is hozzásegítve a szakmában dolgozókat az új információkhoz.

### MAGATARTÁS

A tehetséges fiatalok együttműködése által kialakul az új generációnak egy olyan csoportja, amely a modernizáció, megújulás lehetőségét adja. Célunk, hogy a résztvevők jelentős kapcsolati és érzelmi fejlődésen menjenek keresztül, hiszen a csapatban dolgozás erőt ad. A közös eredmények arra inspirálhatják a még pályakezdőket, hogy csatlakozzanak ehhez a formabontó műhelyhez. Ne titok legyen egy jó recept, hanem közkincs, amit mindenki a maga képére tovább formázhat.

### I. MŰHELYMUNKA

A műhelymunkában végzett csapatmunkát minden esetben mentor támogatja, aki szakmai tudásával, tapasztalatával hozzájárul a gyakorlati munka során felmerülő szakmai nehézségek megoldására, úgy, hogy a megoldást megmutatva, új ismeretekkel gazdagítja a fiatalot.

A program tartalmaz egy külső cég bevonásával tervezett személyiségfejlesztő tréninget, mely szintén a támogatottak fejlesztését szolgálja.

Programunk fő tevékenysége a közösen végzett műhelymunka, ahol a következő fejlesztési lehetőségeket kínáljuk:

- saját fejlesztésű innovációk felhasználásával készített termékek prezentációs bemutatása, közös elkészítése
- szakmai napokon előadóként való megjelenésre felkészítés, szervezési, gyakorlati tudnivalók elsajátítása
- innovációs készségek fejlesztése
- külföldi mesterek által tartott mesterkurzuson, tanulmányúton való részvétel, a know-how elsajátítása
- adott receptúrák, technológiák újragondolási folyamatának elsajátítása
- vezetői készségek fejlesztése, ahol előadás keretében ismerkednek meg a vezetőktől elvárt követelményekkel, az ehhez szükséges gazdasági ismeretekkel
- önmenedzselés
- kooperatív magatartás elsajátítása

Programunk további vállalt tevékenységei (előadások iskolában, szakmai közönség előtt) arra adnak lehetőséget, hogy

- kommunikációs készségei növekedjenek
- érvelési attitűdje erősödjön
- megtapasztalhassa a retorika lehetőségeit
- megjelenését, mondandóját keretek közé tudja illeszteni

A program eme eleme a gyakorlati életben előforduló feladatok minőségi megoldásának, megtapasztalásának lehetőségét kínálja.

## **II. SZTÁZSOLÁS**

Projektünk kiemelt eleme a külföldi tanfolyami részvétel és ennek hazai folytatása a mesterkurzuson való részvétel.

A francia mesterek a Relais desserts tagjai, akik a világ legjobbjai közé tartoznak. A szervezet olyan a cukrászszakmában, mint a divatban az Haute couture, vagyis a trendek meghatározói. A náluk végzett szakmai gyakorlat éppúgy, mint a tanfolyam, lehetőséget ad arra, hogy megismerkedjenek az új alapanyagokkal, az innovatív technológiával, know-how-val. A külföldi mesterekkel való együttműködés egy szemléletváltást tesz lehetővé, mely a minőségi életmód, és a modern táplálkozási szokások figyelembevételével hozzájárul a tudatos táplálkozás kialakításához, így edukálva a fogyasztókat.

Ezen program ezen elemei

- gyakorlati munka során a szakmai tudásbővítés
- elméleti ismeretek szélesítése
- vállalkozói szemlélet kialakítása
- kommunikációs készségek fejlesztése
- személyiségfejlesztés

Külföldi tanfolyami részvételt 10 fő részére, sztázsolás formában

A közösen összeállított munkaprogramban megfogalmazott célok érintik a mai cukrászat összes területét (esetlegesen a termék, szolgáltatás, szemlélet eltérő jellegét) jelentős időt adva a gyakorlati elsajátításra. Délutánonként a közeli neves cukrászatok üzemeit tudjuk megtekinteni. Az itt eltöltött idő a francia (cukrászszakma nyelve)! nyelvtudás megalapozására is lehetőséget ad.

Munkaterve:

1. nap tésztaplacc
2. nap krémek, ganashe-ok, betétek, zselék
3. nap mono desszertek
4. nap csokoládétermékek
5. nap fagyaltok és parfék

## **III. MESTERKURZUS**

3 nap intenzív, gyakorlattal egybekötött intenzív tanulás, mely a szakmai kihívásokra keresi a választ. Ezek: trendek a cukrászatban, innovatív technológia, tradíció és fejlődés szimbiózisa, ár-érték arány, étel intoleranciában szenvedők igényeinek kielégítése, stb. Tematikája megegyezik a külföldi sztázsolás tematikájával.

A műhelynapokon minden alkalommal más-más lesz a kiemelt vezetője a csoportnak, így a gyakorlatban ismerhetik meg a feladatokat. Nap végén a résztvevők elemzik a vezetés minőségét.

A csapatmunka jellege hozzájárul, hogy megtapasztalják, az individuuum háttérbe kerül a siker érdekében.

A műhelymunkára való felkészülés, az önálló szerepvállalás, a csoport vezetői szerepvállalása (egy alkalommal) arra ad lehetőséget, hogy a támogatott felmérje a vállalt feladatot és a tudása, kreativitása határait. Ez egyben egy önértékelésre is lehetőséget nyújt.

A felkészülés időszakában több, eddig meg nem fogalmazott tulajdonság és annak értékelése is felszínre kerülhet a self-made módszer segítségével.

- önismeret
- énkép
- önbizalom
- kommunikációs készségek

## **CSOPORT ÖSSZEÁLLÍTÁSA**

- A sweeTEN a tehetséges Kárpát - medencei cukrászok csoportját öleli fel. Életkoruk 35 év alatti fiatalok, akik a szakmájukban már jelentős eredményeket értek el. Az Ipartestület a jelentkezéseket követően, a jelentkezők előzetes szakmai életútja és eredményei alapján állítja össze az első csoportot. A jelentkezések értékelési szempontjait az elnökség állította össze.

A kiválasztott és a jelölést elfogadó személyekkel az Ipartestület szerződést köt.

A résztvevők fejlesztését szolgálják a delegált mentorok és külföldi előadók, akik a szakma egy-egy szegmensét megmutatva gondolatébresztőként és támogatóként segítik munkájukat.

## **DISSZEMINÁCIÓ**

A tehetségcentrumban folyó kutatások eredményeit a résztvevők aktív közreműködésével folyamatosan publikáljuk, prezentáció, workshop keretén mutatjuk be, így a csoport tagjait a nyilvános megjelenések egy felelősséggel vállalt feladatára inspirálják.

A csoport munkáját több csatornán tervezzük bemutatni:

- 1. Szakmai közönségnek: szakmai nap, közgyűlés, workshop*
- 2. Oktatási intézményben: prezentáció*

### **Munkaterv**

- előadás anyagának összeállítása, előadó kiválasztása
- értékelőlapok kérdősorának összeállítása
- recept, szóróanyag elkészítése
- alapanyagok, gépek összeállítása
- mobilitás megszervezése
- prezentáció lebonyolítása

*3. Nagyközönségnek sajtótájékoztató*

*4. A megalkotott termékek receptúráinak kiadása*

Célközönségi szakmai színhelyek:

3 szakközépiskola, ahol a diákoknak bemutatjuk a projektet és az addigi eredményeket (100 fő)

2 alkalommal szakmai nap, ahol az ipartestületi tagokat tájékoztatjuk (160 fő)

1 alkalommal közgyűlés, projekt értékelése, eredmények bemutatása (200 fő)

1 sajtótájékoztató (30 újságíró + nagyközönség)

A változatos alkalmak non-izolálttá teszik a programot, átláthatóságot biztosítanak, és széles körben teszik ismertté a projektet és eredményeit.