

## «Caleidoscop»

**Az Ipartestület sikeresen pályázott a Tempus Közalapítvány koordinálásával kiírt ERASMUS+ pályázaton, a „caleidoscop” címet viselő projekttel. Úgy éreztük, találó a név, hiszen 4 helyszínes pályázatról van szó. Olaszországban Amalfi partvidékén és Toscanában, Franciaországban a Cote d’Azur-on és a Loire mentén jártunk.**

Az európai kalandozásunk ezzel a Gelencser programmal ez évben lezárult. A helyszínt és a munkaprogramot azért nem részletezzük, mert aki figyelmesen olvassa a Cukrászmester magazint, az októberi számban olvashatott a fogadópartnerről, a műhelylátogatásokról. A mostani csoport tagjainak véleménye:

„Általunk ismert anyagok korszerű felhasználását, érdekes ízpárosításokat ismerhettem meg. Számos olyan regionális termék újragondolását láthattam, ami továbbgondolkodásra késztet.” (Balogh István - Mignon Cukrászda)

„A szüleim boltjába remélem sikerül egy-két általam kreatívnak ítélt terméket bevinni. Külön élveztem, hogy fiatal korom ellenére a csoport befogadott és jó hasznát vette mindenki a francia nyelvtudásomnak. A tanulmányút nekem azt mutatta meg, hogy lehet modern módon értéket őrizni” (Maros Adrienn - Korona Cukrászda)

„Nem ördögösség jót előállítani, ezt mi is meg tudjuk csinálni, pláne olyan alapanyagokból, mint amilyeneket az általunk megismert cukrászok használtak. A szakmai hozzáállás, a munkafegyelem, a precizitás, a gazdálkodás, előretervezés - ezek a területek, amit meg kell tanulnunk.” (Borzi Zsolt - Nándori Cukrászda)

„A munkaprogram változatossága, jól szervezettsége, a meglátogatott termelők változatos profilkja és a magas szakmai színvonal mindkét oldalon – ez volt az összbenyomásom. Szakmailag elismert kiváló francia fogadópartnerek és felkészített magyar szakemberek találkozása volt minden egyes nap. A kulturális programok tartalmasak voltak, összhangban lettek megszervezve 1-1 műhelylátogatás kapcsán és alkalmasak arra, hogy a régiót – ha csak villanásként is, de megismerhessük. A közös vacsorák, az utazások számtalan új élmény rögzítését, átbeszélését tették lehetővé, ezáltal megismerhettük egymást is.” (Bene Katalin)

„Fehérgyarmati cukrászként sokkoló volt olyan számokat hallani, hogy évi 40 tonna csokoládét használnak fel. Ez olyan fogyasztói igényeket feltételez, ami jelenleg Magyarországon elképzelhetetlen. Más vevőkör, más igények, eltérő gazdasági környezet. Mit lehet ebből itthon hasznosítani? Ami számomra fontos volt, hogy megmutatta, hogy milyenek lehetnének és azt is megtanultam, hogy mi az, amit nekünk, cukrászoknak tenni kell.” (Bereczki Attila – Bereczki Cukrászda)

„Szakoktatóként öröm volt látni, hogy a termelőüzemekben a diákok önállóan dolgoznak, a felkészültségüknek megfelelő feladatokat végeznek, és a mentoraik hogyan foglalkoznak velük személyre szabottan. A fiatalok komolyan is vették feladataikat, látszott, hogy érzik, ők is a munkatársai a termelőüzemnek.” (Erdélyiné, Kiss Rita- szaktanár)

„A kinn töltött idő alatt annyit jegyzeteltem, úgy érzem, egy évig építkezhetem a látottakból. Rengeteg szakkönyvet vásároltam, és azt hiszem, a fotók nézegetése is több órát igényel. Bárcsak megint részese lehetnék egy ilyen programnak!” (Elek Szilvia - Csakafagy Látványcukrászda és fagyizó)

A «caleidoscop» projektünk céljaként a következőket jelöltük ki:

- támogatottak részvétele javítsa a hazai szakoktatási, szakképzési és ifjúságtámogatási rendszer minőségét és relevanciáját, elősegítve az oktatási szakemberek szakmai fejlődését, valamint az oktatás és a munka világa közötti szorosabb együttműködést,
- elvárás, hogy a résztvevők szakmai ismeretei bővüljenek, a külföldön szerzett továbbképzés igazolása beépüljön a szakmai életútjukba. (Europass)
- a megszerzett innováció, az új technológia, az alapanyag-felhasználás, a külföldön megismert gyakorlati oktatási tapasztalatok továbbadása,
- egy motivált, minőségileg transzformált szakmai munka,
- kulturális ismeretek bővítése.

A támogatottak körének statisztikája:

A meghirdetett programokra 68 jelentkező volt, ami 190% túljelentkezést mutat.

jelentkezők területi eloszlása		résztvevők területi eloszlása		jelentkezők nem szerinti eloszlása		résztvevők nem szerinti eloszlása	
főváros	14	főváros	8	férfi	30	férfi	20
vidék	54	vidék	27	nő	38	nő	15
<b>összesen</b>	<b>68</b>	<b>összesen</b>	<b>35</b>	<b>összesen</b>	<b>68</b>	<b>összesen</b>	<b>35</b>

A statisztikai értékeléskor más szempontok is értékes adatokat mutatnak és igazolják az Ipartestület azon törekvését, hogy egyre hangsúlyosabb feladatunk lesz a szakemberek továbbképzése.

<b>résztvevők összetétele</b>	<b>résztvevők száma</b>
szaktanár	9
gyakorlati helyen cukrászoktató, mentor	13
cukrász	13
<b>összesen</b>	<b>35</b>

Az öt részből álló program szakmai eredménye az eddigiek tükrében:

- folyamatos beszámoló és ismeretek átadása a Cukrászmester magazinban
- szakmai napon olasz programbemutató
- Café gourmand roadshow elindítása (eddiggi részvétel 6 cukrászda)
- SZKT tanterv összeállításakor javaslatként a külföldi tapasztalatok tükrében
- gyakorlaton megszerzett új technológiák, ismeretek alkalmazása a gyakorlatban/oktatásban
- Europass igazolás átadása minden résztvevő számára.

A résztvevők beszámolója alapján az látható, hogy számos új szakmai ismeretet szereztek a külföldi tanulmányút alatt. A francia tanulmányút esetében számos résztvevő ráébredt arra, hogy a francia nyelv a szakma nyelve, amit a régi tankönyvekben még tanulhattak is. Mára ez az ismeretanyag a szakkönyvekből eltűnt, de javasolni fogjuk a francia nyelvű elnevezések használatát az új tankönyvekben.

Érdekes információ volt az is, hogy a munkaerő-vándorlás a francia cukrászokat mennyire érinti. Csak abból a régióból, ahol voltunk, az utóbbi években százas nagyságrendben mentek el (és ez óvatos becslés!) képzett szakemberek határon túlra.

Figyelmet érdemelt az is, hogy az új termékek bevezetése mennyire figyelemmel követi a világszerte változásokat is. A kakaóbab 2013-as drágulására a francia cukrászok a macaron, majd ez évben az éclair (égett tészta) igen erős marketingjével válaszoltak az új kihívásokra.

A tapasztalatok tükrében elhatározásunk, hogy pályázati támogatással tovább kívánjuk folytatni az irányú tevékenységünket, mely hozzásegíti a magyar cukrászokat a szakma magas szinten való elsajátítására és hazai alkalmazására.

Szervezetünk célja ezek igénybevételével továbbra is a meghirdetett jelszó:

**Legyen trend cukrászdába járni!**

**vojtekéva 2015**