A képen szöveg, embléma, Grafika, Betűtípus látható

Automatikusan generált leírás

**A duális képzés vonzerejének növelése nemzetközi környezetben**

**A projekt rövid leírása**

Intézményünk 2021-ben az Erasmus + program keretében együttműködési partnerségi projektet pályázott meg, négy tagból álló konzorcium (Franciaország, Olaszország, Lettország, Magyarország) részeként. A projekt célja, hogy a partnerek diákjai számára olyan képzési tervet dolgozzunk ki, amely hosszú távon megalapozza szakmai fejlődésüket és felkínálja a nemzetközi tapasztalatszerzés, karrierépítés lehetőségét, a duális partnerek aktív bevonásával. A projekt újszerűsége abban rejlett, hogy második lépcsőben olyan nemzetközi osztályt hozzunk létre, melynek tanulói (4-5 fő/ország) 12 hónapos szakmai mobilitásban vesznek részt, 3-3 hónapot együtt eltöltve a partnerországok intézményeiben és duális partnereinél. Ennek értelmében Magyarországra is érkeznének olasz, francia és lett diákok, akik a szegedi vendéglátóipari duális partnereknél 3 hónapos gyakorlaton és képzésen vennének részt, hozzájárulva iskolánk és a fogadó gyakorlati helyek nemzetköziesedéséhez, a jó gyakorlatok átadásához, a méltán híres magyar gasztronómiai hagyományok szélesebb körű megismertetéséhez.

**Mi késztette az intézményt a projekt megindítására?**

* A projekt folytatása a 2016-19 között megvalósult, *„Az európai gyakornokok nagykövetei”* c. pilot-projektünknek, melynek célja az volt, hogy előmozdítsuk a frissen végzett tanulók hosszú távú, minimum 6, maximum 12 hónapos európai gyakorlatát. Szintén e projekt keretében tártuk fel azokat az akadályokat, melyek Európa-szerte akadályozzák a fent említett gyakorlatokat. 2020-ban, a pilotban legszorosabban együttműködő szervezetek tovább folytatták a munkát az európai gyakornokok hosszú távú mobilitásának érdekében.
* A **pandémia** különösen nehéz helyzetbe hozta a vendéglátóipari szektort: drámaian visszaestek a fogyasztói igények, **a szakképzett munkaerő pályaelhagyásra,** szakmaváltásra kényszerült, majd az újranyitásokat követően **óriási szakemberhiányt tapasztaltunk Európa-szerte.**
* **Csökkent az érdeklődés a szektoriális képzések iránt**, a cégek részéről azonban hatalmas volt az **igény a jól képzett**, nyelveket beszélő **szakemberek iránt**. Olyan innovatív, unikális **képzés kidolgozását célozta** meg a konzorcium, amely hozzájárul a szakképzés vonzóvá tételéhez, a beiskolázási mutatók emelkedéséhez a nemzetközi karrierépítés lehetősége által, és reagál a munkaerő-piaci igényekre is.
* Nemzetköziesedési Stratégiánkban megjelenik az **intézményi igényeknek való megfelelés,** vagyis a szakképzés minőségének javítása. Egyik stratégiai célunk: **„*A nemzetközi kapcsolatok intézményi kultúrájának fejlesztése a fenntarthatóság jegyében“****,* operatív céljai pedig: a munkatársak együttműködési tevékenységének bővítése, az interkulturális kompetenciák és a nyelvtudás fejlesztése, a munkatársak részvételének ösztönzése az Erasmus+ oktatói projektekben, az európai természeti, társadalmi, gazdasági és kulturális sokszínűség megismerése, megismertetése, valamint a külső gyakorlati helyekkel való együttműködés a külföldi tanulók gyakorlata által, és a munkatársak és diákok bevonása a hozzánk érkező külföldi delegációk fogadásába, programok szervezésébe. A másik stratégiai cél: **„*A szakképzés színvonalának folyamatos emelése: innovatív, modern, piacképes és naprakész elméleti és gyakorlati tudás biztosítása az iskola tanulói és oktatói számára“***, melynek opertatív céljai, hogy minőségi, korszerű oktatási formák, módszerek megtapasztalása, elsajátítása és beépítése valósuljon meg a mindennapi gyakorlatban.
* Ennek eszköze a nemzetközi jó gyakorlatok megismerése, megosztása, alkalmazása a szakmai fejlődés érdekében, úgy a kollégák, mint a diákok szempontjából.
* Ezen túl kiemelten fontos **a diákok szakmai motivációjának erősítése**, hogy a képzési tervekkel új lehetőségeket nyisson a szakképzésben a fiatalok **egyéni tanulási út**jainak megvalósítására, az európai fiatalok foglalkoztatási mutatóinak javítására és a lemorzsolódás csökkentése érdekében.

**A projekt célcsoportjai**

1. **fázis: tervezés**

A projekt a képzésben fő szerepet vállaló **szakképző** **intézmények vezetőit, oktatóit, fenntartóikat és a duális partnereiket** szólította meg, bevonva a képzéshez kapcsolódó **szakmai szervezeteket**: pl. helyi iparkamarák képzési igazgatóságának munkatársai. A duális partnerek részéről az alábbi szakképzési szakembereket szólítottuk meg: HR-felelősök, munkaügyi szakértők, cégvezetők, cégtulajdonosok, tanulófelelősök, étteremvezetők, konyhafőnökök, cukrászmesterek. A fent említett szakemberek vesznek részt az egyes országokban elsajátítható tananyagtartalom, a szakács, cukrász és pincér szakmákhoz köthető képzési tervek, kompetenciahálók, a 4 partnerországban megszerzett elméleti és gyakorlati tudás/tanulási eredmények elismerési módjainak kidolgozásában, a nemzeti képzési struktúrák figyelembe vételével.

1. **fázis: megvalósítás**

A projekt ezen szakaszában a frissen végzett diákjainkat szólítjuk meg, felajánlva nekik egy 9 hónapos európai továbbképzési lehetőséget a nemzetközi osztály tagjaként. Fogadó intézményként iskolánk **tanárait és tanulóit**, akikkel az elméleti vagy gyakorlati szakmai órákon találkozhatnak a fogadott gyakornokok; a gyakorlati **munkahely dolgozóit** és a **helyi gyakornokokat,** hiszen általuk/velük együtt vesz részt a külföldi gyakornok a munkafolyamatokban. A szakmai gyakorlat végén a megszerzett tudást/**tanulási eredményeket validáló szakmai szervezeteket**. A szakmai ismeretek szerzésén és átadásán túl a projekt nagyban hozzájárulhat a szűkebb – és tágabb gazdasági környezetünk nemzetköziesedéséhez.

A konzorciumi tagok intézményeiből **a frissen végzett tanulókat érintette közvetlenül,** mivel közülük kerültek ki azok a diákok, akik a nemzetközi osztály tanulói voltak. A 4 partnerország végzős tanulóinak összlétszáma: kb. 530 fő (Magyarország: 180 fő - Franciaország: 150 fő - Olaszország: 150 fő - Lettország: 50 fő).

A tervezett képzés egyrészt a konzorciumi tagok intézményeiben és azok duális partnereinél zajlott. Ebből kifolyólag, valamennyi, a négy tagintézménybe beiratkozott helyi diák kapcsolatba kerül a nemzetközi osztály tagjaival. Ennek értelmében a négy intézmény tanulóinak összlétszáma: kb. 2500 fő.

**A projekt legfontosabb konkrét céljai**

**A projekt** az 1996 óta tartó nemzetköziesedési folyamatnak az eredménye és újabb mérföldköve. A 4 partnerország konzorciumi formában fejlesztette tovább a korábbi elképzeléseit egy európai oktatási térben: célunk egy fenntartható, magas színvonalú vendéglátóipari szakmai elméleti- és - gyakorlati képzés keretrendszerének kidolgozása, kiemelten a duális partnerek aktív bevonásával.

Ennek értelmében e projekt keretében az alábbi **konkrét célok**at tűztük ki:

* a vendéglátóipari ágazat szakmáinak újra vonzóvá tétele, tanulói létszám növelése
* a 4 ország ágazati szakembereinek kooperatív bevonása a duális képzés értékeinek, társadalmi elismertségének növelése érdekében
* a duális partnerek szerepének erősítése a tradicionális, értékálló, minőségi szakmai tudás és a kézműves szakmai fogások átadásában a fiatal generáció számára, a szektor szakmáinak hosszú távú megmaradása érdekében
* megoldást kínálni a pandémia után kialakult szektoriális munkaerőhiányra: rugalmas, könnyen alkalmazkodó, több nyelven beszélő, nemzetközi tapasztalattal rendelkező, szakképzett munkaerő biztosítása a duális partnerek részére
* egy 4 országra kiterjedő szakmai képzési keretrendszer felállítása, a helyi szakképzési környezet figyelembe vételével
* a közösen oktatott szakmák tudásanyagának megosztása – tudástranszfer, ennek beépítése a hazai gyakorlatba
* a jó gyakorlatok átadása a vendéglátóipar területén, ezek beépítése a duális képzésbe
* 3 vendéglátóipari szakmában - szakács-cukrász-pincér- országokra lebontott elméleti és gyakorlati képzési terv, szakmai tananyagtartalom kidolgozása, a szakképzés és a munkaerőpiaci igények összehangolásának figyelembe vételével, frissen végzett tanuló számára, ráépülő képzés formájában
* egységes, szakmaspecifikus kompetenciaháló kidolgozása
* a validáció módjainak kidolgozása: az egyes országokban megszerzett tudás, szakmai készségek kölcsönös elismerése
* a formális, a nonformális és informális tanulás során kialakuló készségek, kompetenciák erősítése európai oktatási térben
* korszerű, az európai és a globális szakmai trendeknek megfelelő képzési tartalmak és gyakorlatok kidolgozása
* az európai fiatalok elhelyezkedési esélyeinek növelése, a munkanélküliség csökkentése
* az európai polgár- identitás erősítése

A második lépésben a m**egvalósítás** szakaszába léptünk: 2023. decemberétől terveztük a nemzetközi osztály elindítását: minden partnerország 4-5, frissen végzett diákjának részvételével. Az osztály, együtt utazva országról országra 12 hónap leforgása alatt megismerné a sajátján túl 3 másik nemzet enogasztronómiáját, felfedezné a helyi, tradicionális gasztrokultúrát, a regionális alapanyagokat, készítési eljárásokat, étel- és italfogyasztási szokásokat, és a fogadó ország történelmét és kultúráját. A 12 hetes képzésük országonként kb. 100 óra elméleti (4\* 25h/hét) és 8 hét szakmai gyakorlatból állna, melyet az aktuális fogadó ország duális partnereinél töltenének le.

**Tervezett ütemezés:**

Franciaország: 2023. 12. 01. - 2024. 02. 28. – **megvalósult 2 olasz, 3 francia, 2 magyar résztvevővel**

Magyarország: 2024. 03. 01. – 2024. 05. 31. – **megvalósult 2 olasz, 3 francia, 2 magyar résztvevővel**

Olaszország: 2024. 06.01. – 2024. 08. 31. – **megvalósult 2 olasz, 3 francia, 2 magyar résztvevővel**

Lettország: 2024. 09. 01. – 2024. 11. 30. – **kilépett a lett partner a projektből, így nem valósult meg**

Ennek a finanszírozására egy újabb, Erasmus + KA220-as együttműködési partnerségi projektet pályázunk meg, ugyanilyen konzorciumi formában 2023-ban*. – sajnos nem nyert a projekt a francia Nemzeti Irodánál.* Ennek ellenére nem keseredtünk el

**A projekt különleges jellemzői**

Intézményünk missziója, hogy a nevelés és oktatás olyan ötvözetét hozzuk létre, amely képessé teszi végzett tanulóinkat az egész életen át tartó tanulásra, a munkaerő - piac igényeihez való rugalmas alkalmazkodásra, az eredményeket értékelő és jó gyakorlatokat fenntartó tevékenységek továbbvitelére. Iskolánk 1996 óta elkötelezett a nemzetközi kapcsolati háló építése területén, mely törekvés összhangban áll a Szakképzés 4.0 szakmapolitikai stratégiával, az Intézményi Stratégiánkkal, és az erre épülő Nemzetköziesedési Stratégiánkkal is. Mobilitási tevékenységünk tapasztalatait folyamatosan beépítjük a képzéseinkbe, a hazai szakképzés színvonalának emelése céljából. A nemzetköziesedés útjának egyik mérföldköve volt a 2016-19. között megvalósult, majd folytatódó projektünk, melynek keretében 12 hónapos szakmai gyakorlatra küldtünk Franciaországba, és fogadtunk összesen kb. 30 frissen végzett szegedi és francia diákot a duális partnerek elkötelezett részvételével. Látva ennek sikerességét, jelen projektet is a kooperációra építettük: a küldő-, a fogadóintézmény, a fogadó gyakorlati munkahely és a szakmai képzésben lévő diák kapcsolatára, melynek eredménye az a szakmai igényekre épülő szakképzés, mely lehetővé teszi a tudástranszfert, hazautazást követően pedig annak hasznos beépítését a hazai szakképzésbe és a későbbi munkavégzésbe.

Jelen projektünk különleges jellemzői:

* speciális komplex szakmai képzés kidolgozása négy európai partnerországban
* közös kompetenciaháló kidolgozása
* összesen 420 óra elméleti és gyakorlati komplex képzési tartalom kidolgozása országonként
* közös validációs módok kidolgozása
* a duális partnerek szakképzésben játszott szerepének és felelősségének erősítése, ennek érdekében bevonása a képzési tervek, a kompetenciahálók és a validáció eszközeinek kidolgozásába
* a nemzetközi osztály (angol nyelvű képzés) létrehozásának terve egyedi kezdeményezés a magyarországi középfokú szakképzés területén
* egyetlen konzorciumi partnernél sem működött eddig ez a 3 hónapos képzési forma, eddig a saját képzési rendszerébe integrálta minden fogadó intézmény a hosszú távú gyakornokokat
* mérhetetlen a tudástranszfer lehetősége mindegyik szakmában, egyrészt a majdani gyakornokok, a szakképző intézmények oktatói, másrészt a duális partnerek között
* minden, a projektben résztvevő szakképző intézmény, duális partner vagy egyéb szakember nemzetközi kapcsolati hálójának erősödése, a szervezetek nemzetköziesedése
* egyszerre, egy időben fogadnák a hazai duális partnerek a 12-15 fő európai gyakornokot
* az Erasmus + program keretében nem volt eddig lehetőség arra, hogy 9 hónapnyi gyakorlatot 3 programországban töltsenek a diákok, egy ennyire komplex képzés keretében

**Miben különbözik korábbi vagy máshol alkalmazott megoldásoktól?**

Az Erasmus + program keretében a diákoknak és a szakképzés területén dolgozó munkatársaknak eddig is volt lehetőségük rövidebb vagy hosszabb idejű európai gyakorlatok megvalósítására **egy-egy európai országban**. A mobilitás idejére egyéni képzési tervet dolgozott ki a küldő intézmény, amely hozzájárult az adott szakmát tanuló/tanító/gyakorló egyén szakmai fejlődéséhez, de – különösen a rövid távú kiutazások esetén – a szakma egy-egy részterületére koncentrálódott, hiszen az időkorlát miatt nem volt lehetőség mélységében megismerni azt. A mobilitásban résztvevő egy adott ország vendéglátóipari tevékenységébe nyert betekintést, míg ebben a projektben **12 hónap alatt 3 európai országban szerezhet szakmai tapasztalatokat**, mivel a projektben minden célországra helyi képzési terveket dolgozunk ki.

**Intézményesített formában**, önálló tanulócsoportként, megtervezett, szakmai tartalmú tanórák keretében, oktatnánk az európai diákokat. Az eddigi gyakorlat a következő volt: a hozzánk érkező francia diákok vendégtanulói státuszt kaptak intézményünkben, egyéni órarendjük volt, egyéni foglalkozások, konzultációk során tanítottunk magyart nyelvet, kultúrát, szakmai ismereteket számukra.

Európában több intézmény kínál költségtérítéses formában nemzetközi képzéseket, de ezekben az iskolákban csak a fogadó ország adott ágazatának ismereteit szerezhetik meg a tanulók. Ebben a képzésben viszont a küldő országban megszerzett szakmai tudásra alapozva három európai ország, teljesen eltérő gasztronómiai hagyományaival ismerkedhet meg, maximálisan kihasználva az európai oktatási tér adta lehetőségeket. Mivel egy osztályban tanulnak a diákok, sokkal intenzívebb módon és több szinten tud megvalósulni a tudástranszfer (az aktuálisan otthon lévők jobban be tudják vonni európai osztálytársaikat a helyi kultúra megismerésébe), hozzáadott értékekkel gazdagítva a résztvevőket.

**Ki működött közre a projekt……….**

**Tervezésében/kidolgozásában: a konzorciumi tagok részéről:** vállalati személyügyi felelősök, vállalati oktatók, iskolai oktatók**,** önkormányzatok, állami szervezetek szakértői, pl. Lettországban a volt oktatásügyi miniszterasszony;

A konzorciumi tagok intézményeiből a frissen végzett tanulókat érinti közvetlenül, mivel közülük kerülnek ki azok a diákok, akik a nemzetközi osztály tanulói lehetnek. A 4 partnerország végzős tanulóinak összlétszáma: kb. 530 fő

Magyarország: 180 fő - Franciaország: 150 fő - Olaszország: 150 fő - Lettország: 50 fő

A tervezett képzés egyrészt a konzorciumi tagok intézményeiben és azok duális partnereinél zajlik. Ebből kifolyólag, valamennyi, a négy tagintézménybe beiratkozott helyi diák kapcsolatba kerül a nemzetközi osztály tagjaival. Ennek értelmében a négy intézmény tanulóinak összlétszáma: kb. 2500 fő.

**Külföldi tapasztalatok a projekthez**

Képzési tervek, képzési tartalmak leírása, korábbi, hosszú távú szakképzési mobilitási projektek tapasztalatai, a partnerországok és a magyar szakmai szervezetek véleménye, európai statisztikák a frissen végzett fiatalok munkaerő-piaci helyzetéről, a küldő és a fogadó intézmények országainak jogszabályi keretei; a magyar, az olasz és a francia szakképzésben történt törvényi változások; a konzorciumi tagok mindegyike esetében az adott ország helyi sajátosságai.

**Projekt időtartama:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| tervezés/előkészítés | 2021. 04. 01-től | 2021. 05. 01-ig |
| megvalósítás/alkalmazás | 2021. 11. 01-től | 2024. 11. 30-ig |

**Milyen eredményeket hozott a projekt?**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **a) oktatási, képzési, személyügyi eredmények**   |  | | --- | | A projekteredmények részben már megszülettek, részben jelen pillanatban is dolgozunk rajtuk 2023. 10. 31-ig.   * Szakács, cukrász-pék, pincér szakmában képzési tervek kidolgozása Magyarországon, Olaszországban, Franciaországban és Lettországban angol, francia, olasz, lett nyelven * Szakács, cukrász-pék, pincér szakmában közös európai kompetenciaháló kidolgozása a konzorciumi tagok között * A validáció módjainak és eszközeinek kidolgozása partnerországonként * Intézkedési terv készítése partnerországonként a tervezett képzés elismertetése érdekében az egyes konzorciumi tagországokban * A duális partnerek, szakemberek képzésének terve * A duális partnerek esetében a munkahelyi nyomon követés eszközeinek kidolgozása: munkanapló, értékelő ívek, kompetenciaháló angol nyelven * Valamennyi nemzetközi partnertalálkozón és a szakemberképzésen alkalma volt a szakembereknek európai kontextusban az egyeztetésre, az egyes partnerországok képzési rendszereinek megismerésére, partnerkapcsolatai hálójuk kiszélesítésére. Minden alkalommal lehetőség adódott vendéglátóipari létesítmények meglátogatására és jó gyakorlatok cseréjére is. |   **b) gazdasági, üzleti eredmények**   |  | | --- | | A projekt megerősítette az eddig is jól működő partnerkapcsolatainkat, illetve új kapcsolatok születését is eredményezte: 2 új szakképző intézménnyel léptünk kapcsolatba: a francia partnerintézmény legrégebbi partnerei voltunk az olasz szakképzővel, ők pedig a lett iskolát hívták meg a projektbe.  Azokkal a gyakorlóhelyekkel is elmélyült a kapcsolatunk, akik fogadnak európai diákokat, hiszen bevontuk képviselőiket a munkafolyamatokba. Új duális partnereket sikerült a nemzetközi kapcsolati tevékenységeink részesévé tenni, pl. Monster Downtown étterem, Emmarozs Pékség. |   **c) egyéb eredmények (pl. társadalmi hatások)**   |  | | --- | | Szektoriális és regionális hatás: a széles körű disszeminációs tevékenységek által erősödött az intézmény és a konzorciumi szakképző iskolák pozíciója az oktatási – képzési piacon, szorosabbá vált az együttműködés partnereinkkel, különösen a fenntartóval, a külső gyakorlati munkahelyekkel, a Csongrád Megyei Kereskedelmi és Iparkamarával és a külföldi partnereink magyarországi képviseleteivel, pl. Eric Blin Franciaország tiszteletbeli konzulja. Ismertebbé vált az intézmény helyi, regionális és országos és nemzetközi szinten. | |
| **Mintajelleg, átültethetőség:**  **a) A projekt teljes egészében, vagy egyes elemei más, hasonló szervezetekben is megvalósíthatók lennének?**   |  | | --- | | A szilárd külkapcsolati hálóval rendelkező intézmények számára, ahol a hosszú távú nemzetköziesedés mellett kötelezte el magát az intézmény, és van gyakorlata a mobilitási tevékenységekben, esetleg ECVET-eszközöket használ, teljes egészében átültethető a projekt. Figyelembe kell venni hozzá az intézmény humán kapacitását, mert a fogadott diákokkal kapcsolatos adminisztratív, oktatási, munkaügyi stb. teendők időigényesek. |   **b) Ehhez milyen mértékű átdolgozásra lenne szükség?**   |  | | --- | | Az egyes intézmények szakmaspecifikus jellegüknek megfelelően, a külföldi partnereikkel, a kollégákkal és a gyakorlati munkahelyekkel egyeztetve, saját intézményi és szektoriális igényeikhez igazodva tudnák adaptálni a projektet (szakmaspecifikus dokumentumok elkészítése). |   **A projekt népszerűsítése**   |  | | --- | | A projekt keretében minden partnerországban nemzetközi partnertalálkozókat (Transnational Meeting) szervez(t)ünk:  2021. november 29. – december 2. Franciaország, Saint Michel Mont Mercure  2022. február 21 – 24. Lettország, Jelgava  2022. október 10 – 13. Magyarország, Szeged  2023. január 30. – február 2. Magyarország, Szeged - Szakemberképzés  2023. március 6 – 9. Olaszország, Como  2023. május 2 – 5. Franciaország, Saint Michel Mont Mercure  7 ème Tables Rondes Européennes – 7. Európai Kerekasztal ez lesz a legszélesebb körű disszeminációs tevékenység, melyre a francia partnerintézmény valamennyi (kb. 30 országbeli) európai partnere hivatalos lesz 2023 májusában. A rendezvényre több száz vendéget várnak (tervezett létszám: 7-800 fő meghívott)  Minden konzorciumi partnerországban igyekeztünk disszeminációs rendezvényeken népszerűsíteni a projektet, minél szélesebb körben ismertetni azt:   * a teljes helyi tantestület előtt * a sajtó képviselői előtt (rádió – és tévéinterjúk a helyi médiában) * a helyi fenntartók, önkormányzatok, iparkamarák, duális partnerek képviselői előtt * az egyes iskolák honlapjain * az Erasmus + projekteket kezelő Nemzeti Irodák felé | |

**A projektet bemutató, ill. a projekt részét képező honlap(ok) és fotó(k):**

[**https://www.krudy-szeged.hu/projektek**](https://www.krudy-szeged.hu/projektek)

**https://mfrsaintmichelmontmercure.com/les-projets-erasmus/**

[**http://www.cfpcomo.com/it/internazionalit%C3%A0/erasmus-ka220-progetti-di-innovazione-e-partenariati-strategici**](http://www.cfpcomo.com/it/internazionalit%C3%A0/erasmus-ka220-progetti-di-innovazione-e-partenariati-strategici)

[**http://www.javs.lv/skolas-dzive/aktuali/aktualitates/projekts-attistit-karjeras-celu-internacional/**](http://www.javs.lv/skolas-dzive/aktuali/aktualitates/projekts-attistit-karjeras-celu-internacional/)

<https://tv.szeged.hu/cikk/szegedi-hirado-2022-oktober-12-en>

**Kapcsolódási pontok a 2023-1-HU01-KA121-VET-000130981 számú projektbeszámolóhoz**

Az előzőekben ismertettük, összefoglaltuk a TLT-projekt jellemzőit, említettük, hogy a megvalósítási szakasz finanszírozását célzó, a francia Nemzeti Irodához beadott KA220-as projekt nem nyert támogatást. Ugyanakkor a résztvevő partnerek szerették volna, hogy 2 év befektetett munkája ne vesszen el, és megpróbáltuk – a lehetőségekhez mérten – önállóan, saját Erasmus+ projektjeinkből útnak indítani az első TLT-csapatot. A lett partnerintézmény kilépett a projektből, amit azzal indokoltak, hogy ilyen, számukra nagy létszámú diákcsoport számára egyszerre nem tudnának gyakorlati helyet biztosítani (2 olasz, 3 francia, 2 magyar résztvevővel), csak iskolai gyakorlatokat, de az épp a lényegét vette volna el a projektnek, a munkaalapú tanulás nem tudott volna megvalósulni. Így hárman vágtunk bele a szervezésbe: a francia, az olasz partner és mi.

Kiválasztottuk a diákokat, az intézményünkből eredetileg 3 fő utazását terveztük és tudtuk volna finanszírozni: Léber Levente, pincér szakmában, Nagy-Kardos Réka és Puskás Dávid pedig szakács szakmában tervezte a kiutazást, de végül csak az első két diák teljesítette a gyakorlatot, mert Puskás Dávid elkezdte egyetemi tanulmányait, ezzel párhuzamosan beiratkozott egy kétéves szakácsképzésre is. A Tempus Közalapítvány munkatársaival egyeztetve, engedélyt kapva, csak úgy tudtuk megoldani a 2 tanuló kiutazását, hogy egy 89 napos franciaországi rövid távú mobilitást egy 90 napos hosszú távú olaszországi mobilitás követett.

A magyar diákokhoz csatlakozott 3 fő francia pék-cukrász és 2 olasz diák, egyikük cukrász, másikuk szakács volt.

Francia partnerintézményünknél kezdték a mobilitásukat a magyar és az olasz diákok: Laurent Samson cholet-i Bistrot de la Gare éttermében a magyar diákok, illetve Clarissa, az olasz lány is, de Samuele, az olasz cukrász diák is Cholet-ban volt elhelyezve gyakorlaton. A francia csoporttársakkal az iskolai heteken találkoztak. Havonta egy hetet töltöttek együtt, amikor is közös tanműhelyi gyakorlatokon, szakmai látogatásokon és csapatépítő foglalkozásokon vettek részt.

Tavasszal érkezett Magyarországra a csoport, az olasz és a francia diákok az intézményünk duális partnereinél töltötték a gyakorlatukat: Clarissa Armenante az Art Hotelben szakácskodott, Samuele Tessaro a Tündérkert cukrászdában-tortaműhelyben, Ugo Baty az A Cappella Cukrászdában, Thomas Jamin a Tortaművekben, Lilian Guimbretière az Emmarozs Kézműves Pékségben töltötte 3 hónapos gyakorlatát. Az iskola 11. osztályos kéttannyelvű turisztikai osztályával (amelyben az iskolai projektkoordinátor az osztályfőnök) rengeteg közös programot, budapesti kirándulást, városnézést, szakmai programot – pl. főzőversenyen való részvétel, regionális, hagyományos termékek kóstolása, Paprikamúzeum-látogatás, stb. - sikerült megvalósítani, és egy interaktív Erasmus+ disszeminációs rendezvény keretében, 2024. április 25-én az iskola diákjai és oktatói előtt beszéltek mindannyian a program sikeréről, az átélt tapasztalataikról.

Júniustól augusztus végéig pedig az olaszországi Como városában folytatódott a mobilitás, a helyi éttermekben-cukrászdákban dolgoztak a fiatalok, emellett a gyakorlat elejére eső, tömbösített iskolai heteken ismerkedtek a tanműhelyekben az olasz gasztronómiával, tradícióval, borokkal, sajtokkal, Lombardia különlegességeivel. A képzés és a gyakorlatok munkanyelve angol volt, de emellett leginkább a munkahelyeken beszélt helyi nyelv területén mutattak nagy fejlődést a diákok.

2024. augusztus végén a Train-Learn-Travel projekt első csoportjának mobilitása egy ünnepi gálaebéddel zárult Comóban, melyet a csoport tagjai készítettek el az olasz kollégák vezetésével. A rendezvényen részt vett a francia intézmény igazgatója és projektkoordinátora, valamint a magyar intézményi koordinátor is, aki összekötötte szakmai látogatását ezzel az eseménnyel, a projekt első nemzetközi zárásával.

Azóta a diákok elkezdték szakmai pályafutásukat, mindannyian a vendéglátásban maradtak. Léber Leventét olasz munkáltatója visszahívta a 2025-ös szezonra Comóba dolgozni, és hosszú távon tervezik a tanuló foglakoztatását. Levente édesanyja az alábbi üzenetet küldte Levente volt osztályfőnökének:

*"Levente kiköltözött Olaszországba, visszahívták a Mediterranee étterembe. Először úgy volt, hogy október végéig, de a tulajdonosnak tervei vannak vele. Azt mondta neki, hogy leendő üzletvezetőként tekint rá, az olasz nyelvet még gyakorolnia kell, 2 év múlva viszont perfekt lesz. Nagyon meg vannak vele elégedve, szorgalmas, a szakmát tekintve precíz, udvarias. Az üzletvezető és a tulajdonos családtagnak tekinti, ha bármi probléma adódik, segítenek, megoldják. Nemrég volt a szülinapja, megünnepelték az étteremben tortával, pezsgővel. Július végén megyünk ki hozzá pár napra. Nagyon jó tanárai, oktatói voltak a Krúdyban, büszke rájuk, az élen veled. Majd mondd el nekik, hogy Levi szeretettel gondol rájuk is."*

A fentieken túl az iskola duális partnereivel is szorosabbá vált a kapcsolat a projektnek köszönhetően: egyrészt a Tündérkert és a Tortaművek, mint új, szegedi cukrászda bekapcsolódott az európai diákok fogadásába, és a Tündérkert tulajdonos-üzletvezetője, Romicsné Domokos Mónika 10 napos szakmai látogatást tett a franciaországi partnerintézményben és annak duális partnerénél, Laurent Samson éttermében, Cholet-ban. Másrészt Samson úr, a felesége, Sophie, illetve az olasz-francia Michelin-csillagos séf, Bernard Fournier két alkalommal is ellátogatott Szegedre, hogy szakértőkként workshopot tartsanak az iskola szakoktatóinak, diákjainak és az érdeklődő munkahelyek képviselőinek. Így fonódtak össze az Erasmus + mobilitások különböző tevékenységei, és teremtődtek hagyományos rendezvények általuk. Lilian visszajött Szegedre, és egy új, francia vonalat képviselő pék-cukrászdában dolgozik.

A diákok rendkívül pozitívan nyilatkoztak erről a tapasztalatról, mert kellő időt töltöttek a partnerországokban ahhoz, hogy alaposabb betekintést nyerhessenek a fogadó országok gasztrokultúrájába, a hagyományos ételeket és italokat, valamint a helyi termékeket is alkalmuk volt megismerni. A szakmai ismereteken túl önmaguk és egymás megismerését, határaik feszegetését, komfortzónájukból való kilépésüket tartották a projekt legnagyobb hozadékának. A mai napig tarják egymással a kapcsolatot.

Komáromi Annamária, projektkoordinátor



Léber Levente, Laurent Samson, Nagy-Kardos Réka



Az első Train-Learn-Travel csoport a francia partnerintézményben