**Szakértők fogadása – „Vendégséfek a Krúdyban”**
*Szegedi SZC Krúdy Gyula Szakképző Iskola – Erasmus+ program keretében*

Iskolánk mindig is kiemelt figyelmet fordított a vendéglátóipari oktatás minőségi fejlesztésére. Ennek szellemében valósult meg 2024. februárjában a **„Vendégséfek a Krúdyban”** című szakmai program, mely az **Erasmus+** projekt támogatásával jött létre, és a szakértők fogadása tevékenységek közé tartozott. A program elsődleges célcsoportja **az iskola vendéglátós szakmai oktatói munkaközössége és a duális képzésben részt vevő partnervállalatok képviselői** voltak. A rendezvény és workshop lehetőséget biztosított arra, hogy a résztvevők nemzetközi tapasztalattal rendelkező szakemberektől tanulhassanak, és közvetlenül ismerjék meg a korszerű gasztronómiai eljárásokat, innovatív technológiákat, valamint a fenntartható vendéglátás gyakorlati megvalósításának lehetőségeit.

A szakértők által tartott gyakorlati bemutató és tematikus workshop célja az volt, hogy a szakképzésben dolgozó oktatók és duális partnerek naprakész, piacképes tudást szerezhessenek, amit aztán közvetlenül hasznosíthatnak a tanulók felkészítésében.

**A program főbb tartalmi elemei**

A rendezvénysorozat során az alábbi témakörök kaptak hangsúlyt:

* **Modern technológiák a konyhában** – sous-vide, alacsony hőfokú sütés
* **Fenntartható gasztronómia** – szezonális, helyi alapanyagok használata, zöld szemlélet, ’zero waste’
* **Nemzetközi konyhák bemutatása** – tipikus olasz és francia ízek megismerése és integrálása a hazai gyakorlatba
* **Műhelymunka és tudásmegosztás** – közös főzések, szakmai párbeszédek, tapasztalatcsere

**Résztvevők és vendégszakértők**

A program során elismert külföldi szakemberek látogattak el az intézménybe. Olaszországból, Comóból Bernard Fournier, Michelin-csillagos séf, Franciaországból pedig Laurent Samson és felesége, Sophie, akik a Bistrot de la Gare tulajdonosai Cholet városában. A vasútállomással szemben elhelyezkedő éttermük nagylelkűséggel fűszerezett ízletes bisztró-ételeket kínál. A kedélyesség minden nap szerepel az étlapon, és a séf a nyitott konyhájában a vendégek előtt készíti el az ételeket, a lehető legfrissebb, szezonális termékek felhasználásával. A szolgáltatás minősége éppoly fontos számukra, mint a teljes mértékben házi készítésű ételek finomsága.

2011 júliusában nyitották meg ezt a saját éttermüket, előtte 10 évig dolgoztak pizzériában, Franciaország különböző régióiban több étteremben is megfordultak, illetve külföldi tapasztalatszerzés céljából jártak Angliában és az Egyesült Államokban is. Először 2011-ben, majd 2016-ban újra megkapták a MAÎTRE RESTAURATEUR címet, ami azt jelenti, hogy minden étel sajátkezűleg készül az étteremben, minden alapanyagot ők maguk dolgoznak fel; például házilag füstölik a lazacot, főzik a lekvárt stb. Minden dolgozó ruháján megfigyelhető a MAÎTRE RESTAURATEUR – logó is.

Bernard Fournier a franciaországi Baccarat-ban született 1956-ban. Hét testvér közül az utolsó előtti fiúként korán elhagyta otthonát, hogy beiratkozzon a strasbourgi vendéglátóipari iskolába. Képzése után a colmari Shillinger étteremben, majd öt évig a Paquet cég Mermoz tengerjáró hajóján dolgozott. Miután visszatért, három évig a párizsi Hilton vezetőségének tagja volt. Nagy szenvedéllyel és a munkája iránti szeretettel érkezett Olaszországba, ahol megismerkedett feleségével, Adriana Bertivel, akitől gyermekei születtek, Stéphane és Emilie, életének meghatározói. 1984-ben átvették a trentói Orso Grigio vezetését, ahol megismerkedett a libamáj felhasználásának hagyományaival, majd 1992-ben vette át a Campioned'Italia-i Da Candida étterem vezetését, ahol megteremtette sajátos világát, mely ötvözi szeretett Franciaországának gasztronómiai örökségét a vendégszerető Olaszország jellegzetes ízvilágával. 1995-ben Michelin-csillaggal jutalmazták a magas színvonalú munkáját. A La Candida étterem 2023-ban bezárta kapuit, és a séf az 1994-ben alakult cégének fejlesztésére koncentrál: a kacsa- és libamájból készült terméket forgalmazó vállalkozás, a "Le Royal Fournier de Bernard Fournier" világszerte elismert és folyamatosan növekszik.

Az iskola tanéttermében és tankonyhájában tartott szakmai gyakorlatokon Laurent Samson autentikus francia ételeket (vörösboros kakas és borjúbecsinált) készített el és tálalt, Bernard Fournier séf pedig két alkalommal olasz specialitásokat készített. Ezeken a gyakorlatokon egyrészt az iskolai szakács szakoktatói, másrészt a duális partnerektől meghívott szakemberek vettek részt, illetve az ételek elkészítésében, a nyersanyagok előkészítésében pedig az iskola 5/13. vendéglátásszervező osztály tanulói segítettek. A szakértők által tartott programokon több mint 30 oktató és partnercég képviselője vett részt, ezzel biztosítva a gyakorlatorientált képzés minőségi alapját a duális rendszerben.

Emellett ***Szenvedélyük a gasztronómia*** címmel szakmai bemutatót és motivációs előadást tartottak diákjaink és oktatóink számára. Előadásuk által a közönség megismerkedhetett e csodálatos, ámde kihívásokkal teli pálya mérföldköveivel, szépségeivel, és az út során szerzett tapasztalataikkal.

A program kísérőrendezvényeként **Krajkó Fruzsina Zoé,** iskolánk volt tanulója is bemutatkozott a résztvevők számára fiatal szakemberként inspirálva a közönség soraiban helyet foglaló diákokat. Fruzsina 2019-ben érettségizett a Krúdyban, vendéglátóipari szakgimnáziumi osztályban. Mindig is a cukrászat volt a szenvedélye, már középiskolás évei alatt fejlesztette szakmai tudását: cukorvirág-készítő tanfolyamon vett részt; szakmai gyakorlatot itthon az Art Hotel cukrászműhelyében szerzett. Külföldön is tovább képezte magát: az Erasmus + program keretében először a spanyolországi Salamancában a Tony’s Cupcake műhelyében dolgozott, majd - az érettségit követően - francia cukrász végzettséget szerzett iskolánk partnerintézményénél. Szakmai gyakorlatát Laurent Samson és Sophie Ledoyen éttermében töltötte. Hogy további szakmai tapasztalatot szerezzen, Franciaország tengeren túli területeire utazott, a karibi térségben található Saint Barthélemy szigetére, ahol az egzotikus desszertek készítésével foglalkozott a Le Cheval Blanc luxushotelben. Európába való hazatérése után folytatta szakmai portfóliója bővítését: péktermékek készítését tanulta meg az École Nationale Supérieur de Pâtisserie-ben, 2021-ben. 2022. márciusában nyitott a párizsi Dior-ház étterme, ahol cukrászként dolgozott, jelenleg Cannes-ban vezeti egy hotel cukrászrészlegét.

Szintén kísérőprogramként Fruzsina tartott két workshopot, ahol francia cukrásztermékeket készítettek.

A pincér szakoktatók pedig a tanétteremben sajátíthatták el a Crêpes Suzette flambírozási technikáját **Sophie Ledoyen**-től, illetve előadást hallhattak a francia sajtokról és borokról. A pincér szakoktatókon kívül a 12. V vendégtéri szaktechnikumi osztály tanulói vettek részt ezen a workshopon.

Véleményünk szerint a program nagyban elősegítette az oktatók szakmai megújulását, és hozzájárult a duális partnerek és az iskola közötti együttműködés erősítéséhez, mivel olyan **gyakorlati tudást és inspirációt adott**, amely közvetlenül beépíthető a mindennapi oktatási és képzési gyakorlatba.

A megvalósult program hosszú távon hozzájárul a szakképzés minőségének javításához, és az iskolai Erasmus-terv megvalósításához, és példaként szolgálhat a jövőbeni pedagógiai és vállalati együttműködések számára.

Bernard Fournier Olaszországba történő hazautazását követően kért tőlünk egy összefoglalót, amelyet egy ottani szaklapban szerettek volna megjelentetni.

*A minőségi szakképzés alapja a folyamatos szakmai fejlődés – ebben nyújtott kiemelkedő támogatást az Erasmus+ program a Krúdy közösségének.*

**Fotók:**

[https://1drv.ms/f/s!AmmKV\_KQqEl1l-Y6kpoSHWYe4H2DPA?e=9KrKcB](https://1drv.ms/f/s%21AmmKV_KQqEl1l-Y6kpoSHWYe4H2DPA?e=9KrKcB&fbclid=IwAR07h5Dr9-MMCtbhpBSxxsRkRcT-bVgrvZNQh7frqrYP6YO82w-QCs_9e7o)

**Olasz cikk:**

2024. február 12-13-án az Erasmus + szakképzési mobilitási projektünk keretében nemzetközileg is elismert szakembereket hívtunk iskolánkba, a Szegedi Szakképzési Centrum Krúdy Gyula Szakképző Iskolába, hogy az intézmény oktatói, duális partnerei és diákjai számára workshopokon adják át szakmai tudásuk legjavát.

Az iskola tankonyháján, tanéttermében és cukrászműhelyében két napon át készültek a méltán világhírű francia és olasz konyha jellegzetes ételei, desszertjei. A konyhában és a cukrászműhelyben is a séfek instrukciói alapján dolgoztak az új szakmai technológiák, alapanyagok, receptek iránt érdeklődő résztvevők.

**Laurent Samson** és felesége, **Sophie Ledoyen** a franciaországi Cholet városából érkezett hozzánk, ők a Bistrot de la Gare tulajdonosai. Laurent séfként, Sophie pedig étteremvezetőként dolgozik a 2011-ben nyitott éttermükben. Laurent az iskola szakoktatóinak és diákjainak segítségével elkészítette a híres Coq au vin-t, melyhez póréhagymás-burgonyás pitét tálalt. Bemutatta hagyományos francia konyhát, annak alapanyagait, illetve nagy hangsúlyt fektetett a gazdaságos alapanyag-felhasználásra is. Desszertként Sophie Cointreau-val készült, karamellás-narancsos flambírozot palacsintáját kóstolhattuk, illetve beavatta a diákokat a gyümölcsfilézés és a gyümölcssaláta-készítés rejtelmeibe, majd bemutatta a francia sajtok sokszínű világát. A szakemberek számára rendezett workshopon pedig borjúbecsinált készült, Blanquette de veau, melyhez Gratin dauphinois -t tálaltak köretként.

A cukrászműhelyben **Krajkó Fruzsina Zoé**, iskolánk volt tanítványa tartott továbbképzést. Fruzsina a párizsi Monsieur Dior étterem cukrászaként dolgozik, és azért érkezett a szegedi iskolába, hogy a cukrász szakoktatóknak, a munkahelyekről érkező szakembereknek és a tanulóknak megmutassa a francia cukrászat egyik népszerű termékét, a flant, melyet leveles tésztás köntösbe öltöztetett.

Ezzel párhuzamosan az Olaszországban élő, francia származású Michelin-csillagos séf, **Bernard Fournier** a karamellizált Golden-almás rizottó elkészítését mutatta meg a résztvevőknek, illetve egy pármai eredetű, póréhagymaágyon tálalt zöldséges tésztaételt, a strozzapretit tálalt, tetején padlizsánkaviárral. Kiemelte, Olaszországban nagyra értékeli, hogy szinte 2-3, jó minőségű alapanyagból fenséges ételeket tudnak készíteni.

A második napon az olasz konyha egyik legnépszerűbb ételét, gnocchit készítettek két variációban: egyiket paradicsommártással, Granával tálalta, a másik viszont a séf saját fejlesztésű receptje volt: ricottával készült, és beurre blanc-on tálalta. A desszert sem maradhatott el: piemonti édesség készült, a bonet, egy könnyű, csokoládés klasszikus finomság.

Bernard Fournier nem csak főzött, hiszen legalább annyira fontos volt számára, hogy átadja a résztvevőknek a szakma iránti elkötelezettségét, szeretetét, kifejezésre juttassa tiszteletét az alapanyagok és a kitálalt ételt illetően ugyanúgy, mint a konyhában dolgozó szakemberek és a vendégek iránt egyaránt. Szenvedélye, lelkesedése áthatotta a teljes munkafolyamatot, a szakoktatók, a munkahelyről érkező kollégák és a diákok rengeteget tanultak tőle: az olasz és a francia gasztronómiáról, arról, hogyan lehet ötvözni a kettőt, a Mulard-kacsa- és libamáj felhasználásáról, az éttermi munka szervezéséről, minden alapanyag felhasználásáról a zéró waste jegyében.

A második nap délutánján - egy kötetlenebb beszélgetés formájában - az iskola diákjai és oktatói találkozhattak a meghívott szakértőinkkel, ahol szakmai életútjukról, a vendéglátás iránti szenvedélyes szeretetükről, a szakma tiszteletéről tartottak meghatóan inspiráló előadást. Megosztották gondolataikat arról, mennyire fontos az elszántság, az elköteleződés, a szakmai alázat, az idegen nyelvek ismerete, és a tisztelet ebben a szakmában. Fruzsina az Erasmus + program nyújtotta lehetőségek kihasználásáról, a pályájuk elején járó fiatalok szakmai fejlődésének fontosságáról beszélt, arra biztatta őket, hogy merjenek kilépni a saját konfortzónájukból, keressék a lehetőségeket arra, hogy tanulhassanak, legyenek bátrak, kezdeményezők, és így messzire jutahatnak.