

MUNKANAPLÓ

Név: Tóth Maja Bianka

Osztály: 2/10 C1

A szakmai gyakorlat időpontja: 2018.05.21 – 2018.07.20

A szakmai gyakorlat helye: Szlovákia Zilizi Cukrászda, Pered

A projekt címe: Süssünk-főzzünk együtt az EU-ban

A nevem Tóth Maja Bianka és a Dobos C. József Szakképző Iskolában töltöm éveimet cukrász szakon. Jelenleg másodéves tanuló vagyok és a 2018-as külső nyári gyakorlatom az Erasmus + program keretein belül külföldön töltöttem. Már korábban is hallottam arról, hogy lehet külföldön is tanulni, de sose gondoltam volna, hogy én is egyszer emellett döntök. Először is csak egy álomnak tűnt, amikor beadtam a jelentkezésemet Szlovákiába. Az emberek beszélnek róla, elképzelik vajon milyen lehet külföldön élni és tanulni, de csak akkor tudatosul ez igazán, amikor tényleg eljön az indulás napja.



Rettenetese izgultam, amikor már a vonaton voltam. Nem is az utazástól, hanem attól, hogy két hónapot kint töltök külföldön, távol a családtól, a barátoktól, az otthonától, ez elég rémisztően hangzik elsőre. De a félelemben büszkeség is vegyült. Amikor a pályaudvaron álltam, rádöbentem, hogy sikerült. Ott voltak mellettem a barátaim is, akik mindvégig támogattak. Ha összefogsz valakivel, egy baráttal vagy egy ismerőssel, sokban megkönnyíti a kezdeti nehézségeket, ketten jobban és bátrabban vágtok neki a külföldi mókának.

Tehát elindultunk. Minden rendben volt, időben megérkeztünk Érsekújvárhoz, ahonnan egy kisebb autót vezetett az úticélunk végéhez, Pered-re. Itt találkoztunk a szállást biztosító idősebb hölgygel. A házban két szobát kaptunk, megbeszéltük, hogy ki, kinek lesz a szobatársa, és kiválasztottuk, hogy ki, melyik szobát szeretné és neki is láttunk a kicsomagolásnak. A szobákon kívül egy közös konyha is csatlakozott, amit nem sűrűn használtunk, mivel egy étteremből szállítva kaptuk kézbe az ennivalót nap, mint nap. Az ételek finomak voltak és egyaránt szokatlanok, hiszen nem a magyaros ízvilágot tapasztaltuk az ételeken, hanem a szlovák elkészítést tapasztalhattuk meg. A szobák berendezése után egyből a munkahelyhez kísérték, megmutatva az odavezető utat a munkahelyhez, az élelmiszerboltba és a cukrászdához is.



Észrevehetően közel voltak egymáshoz. Pered egy csendes magyar lakta falu volt. A boltokban magyarul és szlovákul egyaránt beszéltek, így könnyen megértettük magunkat az emberekkel. A faluban található volt egy tavacska közel a szálláshoz, ahova szívesen mentünk ki hétköznaponként egy kicsit pihenni.



Az első hetekben a munkahely ismeretlensége is idővel leküzdhető volt. Tetszett a szemléletmód, hogy a tárgyak oktatása során csak is a lényegre és a legfontosabb dolgokra koncentrálnak, és nem vesznek el a lényegtelen információk között. A munkatársak megértően viszonyultak hozzánk, nagyon kedvesek voltak és megértőek. Sok hasznos dolgot tanultam és láttam a kint létem alatt, amiket életem során tovább vihetek magammal. Megtanultuk azokat az alapvető szavakat, amit minden nap használnak a gyorsabb munkavégzésért. A mindennapoknak megvolt a maga rutinja. Először mindig a napi szállítást készítettük össze, képviselőfánkok betöltésében, majd a tetejük fondánba mártásában, végül csomagolásukban és felcímkézésükben segédkeztünk, majd áttértünk a somlói galuskák készítésére és csomagolására és végül a következő napi megrendelésekre tértünk át. A délelőtti munkabeosztásuk végezték a másnap szállításra kerülő sütemények előállítását, a délutáni munkabeosztásuk pedig a másnapi sütemények termelését apró, sós és édes teák töltését, csokizását, majd végül csomagolását, mini csokoládé töltését, csokoládé áthúzását és díszítését, majd csomagolását és a további sütemények töltését és előkészítését.. A végére már sütemények betöltését, csokoládézását és összeállítását is feladatuk kaptunk.

A hétvégeket leginkább pihenéssel töltöttük vagy egy közös program megszervezésére vagy akár a napi bevásárlást terveztünk. Nem telt el egy nap sem azzal, hogy nem néztünk be munka után vagy előtt a cukrászdába, ha tehetünk mindig újabbnál újabb süteményeket kóstoltunk meg és a második hónap végére mindenkinek lett egy kedvence is. A cukrászdában a süteményeken kívül fagyaltot is árultak, amik a munka utáni napokon ízlettek a legjobban. A kollégák nagyon megértőek voltak velünk, így az elején elénk tároló akadályokat is könnyedén tudtuk kezelni, persze a hetek múlásával mi is belerázódtunk a nyelvi eltérésekben adódó problémákba is.

A külföldi gyakorlat kifejezetten hasznosnak és érdekesnek találtam, hiszen bepillantást nyerhettem a szlovák cukrászok mindennapjába, láthattam hogyan folyik náluk az oktatás, és hogy miként dolgoznak nap mint nap. A szakmai fejlődés mellett rengeteg élménnyel gazdagodtam, számtalan új emberrel ismerkedtem meg, és sok új barátot szereztem.

Egy ilyen rövid beszámolóba belesűríteni kettő hónap élményeit és tapasztalatait csak nagy vonalakban lehetséges. Sok mindenről lehetne még mesélni, megannyi történet maradt elmondatlanul. Ha a barátaiddal te is elszánod magad, hogy belevágsz egy ilyen elképesztő programba garantálhatom, hogy neked is

annyi élményed lesz az útról, hogy hosszú évekig fogod még a barátaidnak mesélni a történeteidet, de mindig olyat, amit eddig még nem hallottak.

