

GABONÁTÓL AZ ASZTALIG, A MEDITERRÁN RÉGIÓBAN

Beszámoló

Készítette: Mayer Vivien 12/PT –pék tanuló

Miskolci SZC Martin János Szakközépiskolája, Szakiskolája és Készségfejlesztő Iskolája
3529.Miskolc,Áfonyás u.18/A

2017.09.09.-2017.09.30.-ig három hét szakmai gyakorlaton vettem részt az Erasmus + program keretében Portugáliában. A munkavégzés helye Barcelos volt.

Szeptember 9.-én indultunk repülőgéppel Budapestről, Portóba. Nagyon izgultam, mert még nem ültem repülőgépen. A kezdeti félelem elmúlt mikor a gép felemelkedett. A vártnál jobb volt az utazás. Portóból busszal utaztunk tovább Barcelosba. Éjszaka értünk meg. Mi lányok egy külön házat kaptunk.

Másnap reggel megismerkedtünk a Campussal. Egy hegyen helyezkedett el, az udvarán volt medence és pihenőhelyek. A mellettünk lévő házban angol diákok laktak.

Reggeli után kipakoltuk a bőröndjeinket, elhelyezkedtünk, majd ismerkedtünk a várossal. Önkéntes diákok megmutatták a város fő nevezetességeit. Sétáltunk a főtéren és megnéztük a boltok kínálatát.

Hétfőn elkezdődött a munka. Busszal szállítottak a munkahelyünkre. Ketten voltunk egy üzemben. Meglepődtem, mert a főtérhez nagyon közel volt a munkahely, a Padaria Pastelaria Feliz, amely egy kávézó, pékség és cukrászda volt.

Az első nap főképpen az ismerkedéssel, a munkába történő bevezetéssel, oktatással telt. Megtekintettük az üzemet, eladóteret, bemutatkoztunk a dolgozóknak. Hamar kiderült, hogy nem beszél senki angolul, így felkészültünk a szótárazásra.

A következő naptól, már a munkatervnek megfelelően haladtunk.

Az üzemben gyártott termékeket látva, rögtön kiderült, hogy a termelés a finom pékáru és a cukrászsütemények irányában tolódik el, kenyérfélét és péksüteményeket nem túl nagy mennyiségben gyártanak.

Igazából örültem is ennek, mert így sok, számomra ismeretlen termék előállítását figyelhettem meg.

A mediterrán régió fogyasztási kultúrájába, az ezt képviselő termékek széles skálájába, az előállításuk technológiai folyamatába tekinthettem be.

Megfigyeltem milyen nyersanyagokat milyen arányban használnak a tészták készítéséhez. A tésztafeldolgozás lépései hogyan történnek, milyen alakítási módokat alkalmaznak, valamint a kelesztés és sütés folyamatát, a termelés műszaki hátterét.

Pár nap elteltével, már önállóan be tudtam kapcsolódni a munkába, megtanultam az eszközök használatát, a gépek üzemeltetését, programozását, le tudtam reagálni a pékek viccelődését.

A folyamatok hasonlóak voltak a hazaihoz, ami nekem új volt a tésztanyújtó gép, a kézi vetőszerkezetek és kelesztés késleltető berendezés. Eddig csak elméletben tanultam róla, de itt jobban megértettem a működését és fontosságát a termelésszervezésben.

Rengeteg leveles tésztát készítettünk, melyet különböző töltelékkel láttunk el és különböző módon formáztunk. Megtanultam a híres pastel de nata készítését, valamint a kedvencem lett, a croissant alakítását.



A munka végeztével sokat kirándultunk, több várost és nevezetességet megnéztünk. Hétféteken egész napos, hosszabb utakat tettünk meg, szép tájakon jártunk. Nekem az óceán volt a legnagyobb élmény. Sajnos hiába volt jó idő, a víz hűvös volt. Azért a lábam megáztattam.

Minden pénteken a szakmai csapat összeült, megbeszéltük és rögzítettük az elvégzett feladatokat, meghatároztuk a következő hét tennivalóit. A munkáltató heti bontásban értékelte az beütemezett tanulási folyamat teljesítését, mi pedig önértékelő lapok segítségével adtunk számot arról, hogy a mobilitás alatt hogyan illeszkedtünk be az idegen környezetbe, milyen ismeretekkel, tapasztalatokkal gazdagodtunk, valamint arról, milyen benyomások, érzések kísérték a három hetes tanulmányi időt.



Kirándultunk: Braga, Guimaraes, Portó, Valenca, Ponte de Lima, Viana de Castelo városába, valamint a Geres nemzeti parkba, a Douro völgyében. Hajózáztunk a Douro folyón és sétáltunk az óceán parton Apuliában, Esposendében



Apulia



Douro-völgy



Geres Nemzeti park

Nagyon megható volt mikor ünnepélyes keretek között megkaptuk a program végét záró tanúsítványt.

Nagyon hamar véget ért ez a három hét. Szívesen maradtam volna még. A portugálok nagyon kedves, segítőkész emberek, az ország csodálatos. Az itt töltött napokra mindig emlékezni fogok.

