



A vendéglátós kultúra „kiskövetei”

INTÉZMÉNY:

Hansági Ferenc
Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Szakiskola és Szakközépiskola
(Szeged)

KOORDINÁTOR:

JANCSIKINNÉ SMICSKÓ
KLÁRA

A Hansági Ferenc Vendéglátóipari és Idegenforgalmi Szakiskola és Szakközépiskolában 2009-ben tervezték meg a Vendéglátós tudásimport – szakács és pincér tanulók szakmai gyakorlata Európa országaiban című mobilitási pályázatot, amelynek során egy hónapos külföldi szakmai tapasztalatszerzésre küldhetik diákjaikat, illetve fogadhatják nemzetközi partnerintézményeik tanulóit. Németországgal, Finnországgal, Spanyolországgal és Olaszországgal indult a kapcsolatuk, mostanra pedig már Görögországban, Angliában, Ausztriában, Svédországban, Franciaországban és Romániában is tölthetik szakmai gyakorlatukat a tanulók. A tapasztalatokról Jancsikinné Smicskó Klárával, az iskola oktatójával beszélgettünk.

• Hogyan találtak rá a partnereikre?

Egy müncheni szakiskolával volt az első kapcsolatunk, amely még 2000-ben indult. A német szakiskola fennállásának 100. évfordulóján Leonardo konferenciát tartott, ahol egy jubileumi ülésre meghívták az összes külföldi partnert, köztük minket is. Ekkor nagyon sok kapcsolat alakulhatott ki, ezzel indult a mi együttműködésünk is a legtöbb országgal, de a spanyol partner például az egyik nyelvszakos kolléganőnk külföldi továbbképzésen szerzett kapcsolatának köszönhető.

• Miért vágtak bele a projektbe? Mi adta az ötletet?

Számunkra nagyon fontos, hogy a gyereink kitekinthesenek Magyarország határain túlra, és szakmai tapasztalatot szerezhessenek külföldön is, mert ez növeli az értékü-

ket a munkaerőpiacon. Emellett természetesen a nyelvtanulás fontosságának is kiemelkedő szerepe van.

• Kik vehettek részt a projektben? Hogyan válogatták ki a diákokat?

A szakiskolai és szakközépiskolás tanulóink nagy létszám-ban jelentkeztek, mert rendkívül népszerű ez a program. Motivációs levelet és önéletrajzot adnak be, 2008 óta pedig van egy írásban is rögzített szempontrendszerünk, amely alapján értékeljük és kiválasztjuk a jelentkezőket. Emellett összeül egy tanári team, és szóban is megbeszéljük, hogy ki az, aki alkalmas az utazásra, és részt vehet a programban. Egyáltalán nem arról van szó, hogy a jó tanulók kitüntetés-e ez a program. Az a lényeg, hogy a diák rátermett, nyitott, érdeklődő legyen, mert így tud szakmai tapasztalatokat szerezni, és ügyesnek kell lennie szakmai szempontból is. Az nem probléma, ha valaki kevésbé jó idegen nyelvből, mert kint a saját bőrén tapasztalhatja meg, mennyire nagy szükség van a nyelvtudásra, és ez motiválhatja a tanulásra.

• Hogyan segíti a diákok szakmai fejlődését a projektben való részvétel?

Vannak országok, ahol közvetlenül a gazdálkodó szervezetel, például szállodákkal vagyunk kapcsolatban. Ilyenkor a külföldi étterem és szálloda mindennapjairól szerezhetnek tapasztalatot a diákok, amelyet összehasonlíthatnak az itthoni cégek életével. Másol a partneriskolákkal tartjuk a kapcsolatot, akik a saját diákjaikkal együtt foglalkoztatják a mi tanulóinkat is a külső gyakorlati helyeiken, emellett



lehetőséget biztosítanak arra, hogy az iskolában szakács, pincér vagy cukrász szakoktató foglalkozzon a diákjainkkal. Fontos kiemelni, hogy a legtöbb partner iskolával kölcsönös a kapcsolatunk.

• Miben nyilvánul meg ez a kölcsönösség?

Például nemrég volt egy ünnepélyes disszeminációs és Europass átadó ünnepségünk, amelyre az alsó-szász partneriskolánkból egy Michelin csillagos szakács is eljött és élő bemutatót tartott, mert éppen nálunk voltak az ő diákjai. Ez rendkívül komoly és érdekes tapasztalatot adott a mi tanárainknak, diákjainknak és a külső gyakorlati helyek képviselőinek is.

• A projektet tervező és megvalósító csapat miben tudott fejlődni a projektfolyamat során?

A tapasztalataink nagyon érdekesek visszatekintve az elmúlt évekre. Éreztük, hogy nagyobb hangsúlyt kell fektetnünk a diákok lélektani felkészítésére, és ezzel a mentálhigiénés végzettséggel is rendelkező igazgatónőnk is egyetértett. Korábban előfordult olyan, hogy egy-másfél hét alatt 10 kg-ot fogyott egy kislányunk, mert lelkiileg nem volt kellőképpen felkészülve a programra, ezért a betegsége miatt haza is kellett őt hoznunk. Azóta viszont ilyen problémába nem ütköztünk. Megtanultuk azt is, hogy kicsit diplomátikusabban kell tárgyalnunk a magyar vállalkozókkal. Előfordult például, hogy a hozzáállásuk megnehezítette a projekt kivitelezését, mert csak a rövid távú helyzetet figyelték, és volt, hogy közölték a fiatallal: ha kimegy külföldre

egy hónapra, akkor mást vesznek fel a helyére. Tehát így indultunk, és ehhez képest sokat változtunk.

• Ez már nem az első nívódíja az intézménynek. Ön szerint minek köszönhető, hogy többször is elismerésben részesülnek a projektjeik?

Valóban, az iskolánknak van egy E-Quality díja, amit egy korábbi Comenius nyelvi projektért kaptunk, 2005-ben pedig nívódíjjal értékelték az akkori Leonardo mobilitási projektünket. Ezen kívül 2008-ban megkaptuk az UNESCO Associate mintaiskola címet is. Véleményem szerint ez annak köszönhető, hogy az iskola alapítványa kiemelten kezeli a pályázatok ügyét, illetve a külföldi mobilitásokat. Egy teljes csapat alakult ki a projektek megvalósítására, amelyek rajtam kívül tagja az igazgatónő, az iskola gazdasági vezetője, PR felelőse és minőségi vezetője is. Igazi csapatmunkában dolgozunk, és ez minden bizonnyal megmutatkozik a projektek minőségében is.

FRANK NÓRA

