

Beszámoló **a Perpignan-i kurzusokról**, szakmai tanulmányútról:

Hét szaktanár (akik a gasztronómia, turizmus-vendéglátás valamint az ehhez kapcsolódó kreatív művészeti szakterületen oktatnak) részvételével történt az elsősorban szakmai ismeretek mélyítése, másodsorban az új vendéglátási trendek megismerése. A francia iskolarendszer a szakképzés és a turizmus-vendéglátás oktatása; technológiák, eszközök tálalási formák, díszítő elemek megjelenése a francia kultúrában (**turisztikai helyszínek**, konyhai, **élelmiszer előállítási technológiák**, tányérok, poharak, éttermi textíliák, éttermi eszközök, konyhai eszközök, étel-italismeret) és azok alkalmazása az oktatásban, beépítése a szaktantárgyakba.

A szakmai tanulmányút hat napján történt programok rövid leírása:

Vasárnap: A repülőút után megérkeztünk Barcelona-ba, innen kb. 2 órás autóút után megérkeztünk szálláshelyünkre az **Appart-Hotel Mer & Golf City, Perpignan** szállodába. Ebéd után sétáltunk a városban, de ezen a délutánon nem volt tervezett program.

Hétfő: Ellátogattunk a **Palace of the Kings of Majorque**--Mallorcai- történelmi vár turisztikai helyszínére ahol az építészeti és képzőművészeti értékek megtekintésével együtt láthattuk Perpignan lenyűgöző panorámáját. A várban látható volt egy modern képzőművészeti kiállítás ami reprezentálta a turizmus és vendéglátás kulturális színvonalát. Később felfedeztük a belváros környéket „Notre Dame" székesegyházat, Tate folyót, szállodákat, éttermeket stb.

Kedd: Délelőtt az Erasmus mobilitás keretein belül idegenvezetővel bejártuk a történelmi városrészeket. Megtekintettük a városi piac hangulatos helyszínét és minőségi kínálatát. A piac érdekessége az volt, hogy sok nyitott étterem és látványkonyha várta a vásárlókat és vendégeket. Tovább haladva megtekintettük Salvador Dali katalán festőművész érdekes felfogású emlékmű szobrát. Elmentünk az **ALFMED i**rodába meghallgatni egy prezentációt (Florance vezetésével), ezt követően kaptunk megebédeltünk egy olyan étteremben, ahol a menü ázsiai-francia ízvilágú volt, hozzáillő borokkal. Délután a **CAVAVIN** jóvoltából borkostoláson vettünk részt francia sajtok és katalán sonka kíséretében.

Szerda: Collioure kisvárosba látogattunk, ahol a francia halászatról és a szardella feldolgozásról kaptunk számos információt kísérve **szardella** kóstolóval, amit kétféle marinálási móddal készítettek (olívás-chilis, fokhagymás ecetes) **Banyuls Traditionnel, Byrrh** nevezetű likőrbor kíséretében. Helyi piacot is meglátogattuk, ahol a környékbeli árusok helyi, kistermelői áruikat kínáltak, házi készítésű sajtokat, húsárukat és tájjelegű borokat.
Ezt követően **Le Fanal Michelin** csillagos étterem látott vendégül minket **Chef Pascal Borrell** vezetésével. A tenger irányába néző étterem egyedi mivoltát hangsúlyozta a belsőépítészeti kiképzés egyedisége, és a művészi dekorációk használata. Az ételkülönlegességekkel együtt megfigyelhettük az tálalás egyediségét a terítéshez felhasznált eszközök iparművészeti szintű megjelenését. Ezt követte a **Vineger Taste** különböző ízesítő termékek kóstolása, **Abies Lagrimus.** Ez után egy kis borászati manufaktúrához mentünk, ahol bemutatásra került a francia szőllőtermelés, a borkészítés folyamata valamint a collioure-i borászatuk, kóstolóval, **Banyuls-sur-Mer.** Ezután az Alfmed irodában meglátogattuk az olasz cserediákok házi versenyét.

Csütörtök: A mai napon busszal megérkeztünk **Roquefort** városába, ahol egy barlangrendszerben működő autentikus sajtgyártási folyamatot láthattuk tartalmas tájékoztatóval. A látogatók számára élményszerű helyszín varázsát fokozta a roqueforti sajtkóstolás, különböző kenyerekkel, gyümölcsökkel, lekvárokkal és hozzáillő borokkal. Az

egyedi souvenir vásárlás után indultunk tovább. **Beziers** városában egy szakiskolai komplexumot jártunk be ahol nemcsak a turizmus-vendéglátás ágazat szakmáit oktatják, hanem a műszaki és a szépségipari ágazat valamint a gyógyszerészeti asszisztens képzéseit is megtanulhatják a diákok. A jól felszerelt iskola egyik sajátossága volt, hogy az online tanításhoz külön kis stúdiót rendeztek be. **PURPLE** CFA-VET Cook School. Este vendégül láttak bennünket **Carcassonne** városában, mely az Unesco világörökség része. **Comté Roger** étterme autentikus **Cassoulet** vacsoraest volt hozzáillő borokkal.

Péntek: Projekthét lezárása, szakmai értékelés, délután utazás haza.

Összegzés:

Számomra ez a szakmai program a vendéglátás turisztikai ismeretek megtapasztalásán túl egyfajta jutalomutazás is volt annak értelmében, hogy több olyan kulturális és művészeti kitekintést is adott, ami mindenképp beépíthető a jelenlegi tanítási rendszerünkbe és közben egy általános műveltséget élősegítő haladást is biztosít.

Programban bemutatásra került élelmiszeripari manufaktúrák működésének szervezése alatt lehetőség nyílt tradicionális alapanyagok megismerésére ételek megkóstolására, turisztikai helyszíneinek megtekintésére. Ez a terület gazdag gasztronómiai, és turisztikai kínálatban a francia kultúra és gasztronómiai szemléletet a vendéglátás helyi értékeinek megismerését biztosította, amelyet fel tudunk használni a tanmenetekben a szakmai és a vendéglátás, felszolgálási gyakorlatban.

Collioure kisvárosba történt látogatásunk alkalmával, a francia halászatról és a szardella feldolgozásról kaptunk számos információt kísérve **szardella** kóstolóval. Az üzlethelységben a prezentációs és más munkahelységekben a halászattal összefüggő, tengeri világítótornyos tájképekkel, hajózással, halfeldolgozással összefüggő festményeket és fotókat láthattunk.

Utána betértünk egy hangulatos kávézóba, ahol a egy halászhajó formájú kiszolgáló pultot láthattunk, valamint nagyon sok értékes korabeli és modern festmény díszítette a falakat. Megtudtuk, hogy a tulajdonos egy műgyűjtő volt és ezzel a belsőépítészeti megoldással akarta egyedivé tenni a kávézót. Számomra ez is azt bizonyítja, hogy a színvonalas vendéglátással együtt jár a művészeti alkotások dekoratív használata.

A **Le Fanal Michelin** csillagos étteremben látott egyedinek mondható tálalási és terítési eszközök a tulajdonos **Chef Pascal Borrell** igényes és jó ízléssel válogatott egyedi tányérjai, tálcái, tálai különleges poharai iparművészeti minőségű „gyűjteménye” ugyancsak azt bizonyítja hogy a vendéglátás nem nélkülözheti a színvonalas tárgykultúrát.

Úgy gondolom, hogy a művészeti alkotása jelenléte mindig fontos a vendéglátás-turizmus változatos és sajátos megjelenítésénél és a vendégek minél teljeskörűbb kiszolgálása szempontjából. lényegesnek tartom, hogy az oktatásban folyamatos legyen a hagyományok és a kulturális események, művészeti alkotások jelentőségének tanítása és szem előtt tartása.

Program résztvevői számára a kurzusok programjainak eredményes lebonyolítását messzemenőkig biztosította az **ALFMED** partneriroda Florance vezetésével.

Nekem nagy tanulság és élmény volt a perpignoni szakmai progran. További bíztatást adott a vendéglátás és idegenforgalom folyamatos fejlesztése és fejlődése szempontjából.
Köszönöm a részvételi lehetőséget!

Köszönettel: Aladics Antal

Szentendre. 2024. 04. 05.


LE VÉRITABLE ROQUEFORT DOIT MURIR DANS LES CAVES SPÉCIALES NATURELLES DE ROQUEFORT
ROQUEFORT
SOCIÉTÉ
SURCHOIX
LA SOCIÉTÉ
LA PLUS GROSSE PRODUCTION
DU VÉRITABLE ROQUEFORT