BESZÁMOLÓ

Erasmus+ szakmai mobilitás – Görögország

Nei Pori, 2026. június 7-28 • háromhetes program



A 10.V osztály tanulói Nei Poriban

Készítette	Lakatos Mária, Eckensberger Tünde kísérő pedagógusok
Intézmény	Váci SZC Petzelt József Technikum és Szakképző Iskola
Résztvevők	12 tanuló a 10.V osztályból

Tisztelt Igazgató Asszony!

Az alábbiakban kísérő pedagógusként számolok be a 10.V osztály tizenkét tanulójának háromhetes görögországi Erasmus+ szakmai mobilitásáról. A beszámolóban a program szakmai tartalmát, a tanulók fejlődését, a kulturális tapasztalatokat, valamint a kísérői feladatellátás során szerzett legfontosabb tapasztalataimat foglalom össze.

1. A mobilitás célja és résztvevői

A program elsődleges célja az volt, hogy a tanulók valós munkahelyi környezetben ismerkedjenek meg a görög vendéglátás mindennapjaival, gyakorolják a szakmai feladatokat, fejlődjön kommunikációjuk, alkalmazkodóképességük és önállóságuk. A mobilitás egyben lehetőséget adott arra is, hogy a diákok megtapasztalják, milyen elvárásokkal, munkaritmussal és vendégkezelési szokásokkal találkoznak egy másik országban.

A tanulói csoport összetétele

A mobilitásban 12 fő vett részt: 3 szakács tanuló és 9 vendégtéri értékesítő tanuló.

- Szakács tanulók: Nagy Benedek, Szentesi Domonkos, Novák Ádám.
- Vendégtéri értékesítő tanulók: Szöllősi Alex, Kiss Maja, Kovács Margit, Oravecz Luca, Kákai Mira, Puskás Hanna, Varga Szofi, Köteles Lelle és Zimber-Csoóri Berta.

A tanulók szállása a Nei Poriban található Villa Niovi apartmanházban volt. Az önellátó elhelyezés a szakmai program mellett a mindennapi életvezetés, az együttműködés és a felelősségvállalás gyakorlására is lehetőséget adott.



A Villa Niovi apartmanház Nei Poriban

2. A szakmai gyakorlat tapasztalatai

A szakmai program helyi koordinációját a Greek Culture and Education görög partner látta el. A szervezet közreműködött a fogadó munkahelyek kiválasztásában és a tanulók elhelyezésében, kapcsolatot tartott az iskola, a kísérő pedagógusok és a munkahelyek között, továbbá segítette a helyi ügyintézést és a szakmai-kulturális programok megvalósítását. Jelenléte különösen fontos volt azokban a helyzetekben, amikor a nyelvi vagy munkaszervezési különbségek miatt gyors egyeztetésre volt szükség.

A két fogadó munkahely rövid bemutatása

A Bookovo egy Nei Poriban működő, közvetlen hangulatú vendéglátóhely, amely kávézó- és éttermi szolgáltatásokat is nyújt, kínálatában pedig italok és egyszerűbb, köztük pizza jellegű ételek is szerepelnek. A forgalmas terasz és a gyorsabb vendégváltás miatt a tanulók elsősorban a vendégtér előkészítését, az asztalok folyamatos rendezését és a kiszolgálás összehangolását figyelhették meg és gyakorolhatták.



Tanulóink a Bookovo vendéglátóhely előtt

A Sunté Café-Restaurant éttermi és kávézói jellegű, teraszos vendéglátóhely. A hagyományosabb éttermi működésben a konyha és a vendégtér munkája szorosabban kapcsolódott egymáshoz, ezért a tanulók jobban átláthatták az előkészítéstől a tálaláson át a felszolgálásig tartó munkafolyamatot. Mindkét munkahelyen fontos tapasztalat volt a turisztikai főszezonhoz igazodó munkaritmus, a vendégközpontúság és a különböző nemzetiségű vendégekkel való kommunikáció.



A Sunté Café-Restaurant egyik tanulói csoportja

A szakács tanulók feladatai

A szakács tanulók életkoruknak, előképzettségüknek és a munkahelyi lehetőségeknek megfelelő, fokozatosan bővülő részfeladatokat láthattak el. A munkavégzés során megismerhették a görög konyha néhány alapanyagát, elkészítési módját, valamint a helyi éttermi munkaszervezés sajátosságait.

- zöldségek és egyéb alapanyagok mosása, tisztítása, darabolása és előkészítése;
- hidegkonyhai elemek, saláták, köretek és egyszerűbb fogások előkészítésében való közreműködés;
- adagolás, tálalás, díszítés és a kiadás előtti ellenőrzés megfigyelése, illetve segítése;
- a konyhai eszközök előkészítése, mosogatás, tisztán tartás és a munkaterület folyamatos rendezése;
- az alapvető élelmiszer-higiéniai, balesetvédelmi és munkavédelmi szabályok gyakorlati alkalmazása;
- a konyhai munkamegosztás, az időzítés és a vendégtérrel való együttműködés megtapasztalása.

A vendégtéri értékesítő tanulók feladatai

A vendégtéri értékesítő tanulók a terasz és az éttermi vendégtér napi előkészítésében, működtetésében és zárásában vehettek részt. A feladatok során különösen sokat fejlődhetett a figyelmük, mozgáskoordinációjuk, udvarias kommunikációjuk és a csapatmunkájuk.

- asztalok, székek és a terasz előkészítése, terítés és az eszközök pótlása;
- vendégek fogadása, helyre kísérése és alapvető tájékoztatása;
- italok és egyszerűbb ételek kivitele, tálcahasználat és felszolgálási részfeladatok;
- asztalok leszedése, újraterítése és a vendégtér rendezettségének biztosítása;
- rendelésekhez kapcsolódó alapvető angol nyelvű kommunikáció gyakorlása;
- együttműködés a konyhával, a pulttal és a munkahelyi mentorokkal, valamint a vendégigények továbbítása.

A tanulók munkájáról pozitív visszajelzést jelent, hogy a szakmai gyakorlat végén két diák konkrét állásajánlatot is kapott. Ez azt mutatja, hogy munkájukat, hozzáállásukat, megbízhatóságukat és beilleszkedésüket a fogadó munkahelyek is értékelték.

3. Kísérő pedagógusi tapasztalataim

Kísérő pedagógusként folyamatosan figyelemmel kísértem a tanulók beilleszkedését, munkavégzését, közösségi viselkedését és biztonságát. Kapcsolatot tartottam a program szervezőivel, segítettem a munkahelyi és mindennapi helyzetek értelmezésében, valamint támogattam a diákokat az esetleges nehézségek megoldásában.

Fontosnak tartom reálisan értékelni a szakmai eredményeket. A résztvevők 16 év körüli tanulók, akik a kiutazás idején még csak körülbelül fél év szakmai gyakorlattal rendelkeztek. A görög munkahelyek működési rendje és a feladatok szervezése több ponton eltért az itthon megszokott oktatási gyakorlattól. Emiatt a program eredményét nem kizárólag az elsajátított új munkaműveletek számában látom, hanem abban is, hogy a tanulóknak idegen környezetben kellett helytállniuk, alkalmazkodniuk és felelősséget vállalniuk.

A három hét legfontosabb fejlesztő hatásai

- a munkafegyelem, a pontosság és a feladattudat erősödése;
- alkalmazkodás eltérő munkaszervezési és kommunikációs szokásokhoz;
- a szakmai idegen nyelv használatának gyakorlása valós helyzetekben;

- nagyobb önállóság a közlekedésben, időbeosztásban és mindennapi életvezetésben;
- egymás segítése, konfliktuskezelés és együttműködés a csoporton belül;
- nyitottság más kultúrák, ételek és vendéglátási hagyományok iránt.

A tanulók teljesítménye természetesen nem volt minden helyzetben azonos színvonalú. Voltak, akik gyorsabban és önállóbban alkalmazkodtak, míg másoknak több iránymutatásra, megerősítésre és ellenőrzésre volt szükségük. Pedagógiai szempontból azonban éppen ezek a helyzetek adtak értékes visszajelzést arról, hogy az egyes tanulóknál mely kompetenciák további fejlesztése indokolt.

Az együttélés és a három hét kihívásai

A diákok az apartmanokban egymással laktak, ezért a mobilitás a szakmai gyakorlat mellett intenzív közösségi tapasztalatot is jelentett. Saját napirendjüket, bevásárlásukat, étkezésüket, közös tereik rendben tartását és a munkába indulás előkészítését is össze kellett hangolniuk. Az önellátó elhelyezés jól fejlesztette a felelősségvállalást, ugyanakkor folyamatos alkalmazkodást kívánt tőlük.

A három hét során természetes módon adódtak kisebb nehézségek is: az eltérő szokásokból és napirendből fakadó súrlódások, a közös rend és tisztaság megosztása, a pontosság betartása, a fáradtság, a honvágy, valamint a munkahelyi és szabadidős programok összehangolása. Egyes tanulóknál a nyelvi bizonytalanság vagy a kezdeményezés hiánya okozott nehézséget, másoknak a visszajelzések elfogadásában, a feladatok egyenletes elvégzésében vagy az egymáshoz való türelmes alkalmazkodásban volt szükségük pedagógusi támogatásra. Ezeket beszélgetésekkel, egyéni iránymutatással, a szabályok következetes megerősítésével és szükség esetén a görög partner bevonásával kezeltük.

4. Kulturális és közösségi programok

A szakmai gyakorlatot sokrétű kulturális programok egészítették ki. A tanulók részt vettek hagyományos görög esten, Skiathos szigetére szervezett hajókiránduláson, ellátogattak a Meteorákhoz és a Varlaam-kolostorhoz, megismerték Platamonas várának környékét, Litóchoro óvárosát és az Olümposz térségének természeti-kulturális értékeit. Thesszalonikiben városnézésen vettek részt, továbbá helyi piacon és egy pálinka-, illetve szeszesital-manufaktúrában is betekintést kaptak a helyi termékek és hagyományok világába.

Ezek a programok nem pusztán szabadidős események voltak. Szervesen kapcsolódtak a turizmus-vendéglátás ágazathoz, hiszen a tanulók közvetlenül tapasztalhatták meg a desztinációk vonzerejét, a kulturális örökség turisztikai hasznosítását, a helyi gasztronómiát és a vendégfogadás szerepét.



Csoportunk a Meteoráknál



Közös program Thesszalonikiben

5. Összegzés és javaslatok

Összességében a háromhetes mobilitást szakmailag, pedagógiailag és közösségformáló szempontból is értékesnek tartom. A tanulók nem azonos mértékben fejlődtek, de valamennyien olyan tapasztalatokat szereztek, amelyeket iskolai keretek között nem lehet teljes egészében megteremteni. A program erősítette önállóságukat, reálisabb képet adott számukra a vendéglátó munka elvárásairól, és maradandó kulturális élményeket nyújtott.

A későbbi mobilitások eredményességének további növelése érdekében javaslom a fogadó munkahelyek konkrét feladatainak, munkarendjének és elvárásainak még részletesebb előzetes egyeztetését. A tanulók egységes munkanaplót vezettek, és a kiutazást megelőzően általános felkészítésben is részesültek. Ezt a jövőben érdemes az egyes munkahelyekre és munkakörökre

célzott, irányított felkészítéssel kiegészíteni: előre megismertetni a várható napi feladatokat, a használt szakmai kifejezéseket, a helyi munkaritmust, a mentorok elvárásait és a tanulói önállóság pontos szintjét. A napi vagy heti rövid szakmai visszajelzés a munkanapló tapasztalatait is jobban összekapcsolná a tényleges munkahelyi fejlődéssel.

Kísérő pedagógusként köszönöm az intézmény vezetésének, a program szervezőinek és a fogadó partnereknek, hogy a tanulók számára lehetővé tették ezt a szakmai és emberi szempontból egyaránt meghatározó mobilitást.

Szentendre, 2026. július 30.

Lakatos Mária

kísérő pedagógus