



Erasmus+

Job Shadowing – Yenicaga, Törökország

Készítette: Szabó-Béres Petra

2024.április 14-én útnak
indultunk Tóth Szabolcsné
Kriszta oktatási
igazgatóhelyetttessel és Marton-
Sáringer Tibor kollégiumi
igazgatóhelyetttessel Yenicaga,
Bolu felé iskolai kapcsolatépítés
céljából





*BOLU / YENİÇAĞA - Yeniçağa
Aşçılar Mesleki ve Teknik
Anadolu Lisesi az iskola
hivatalos neve*

A gyakorlóhotelben szállásoltak el bennünket,
ahol fantasztikus vendéglátásban részesültünk:

- külön szobákban helyeztek el minket
- napi háromszori étkezést biztosítottak
- betekintést nyertünk a gyakorlóhotel működésébe



1. nap:

- Az iskola oktatói körbevezettek bennünket az iskolában, ahol talákoztunk Ahmet Mermerrel, az iskola igazgatójával
- Megnéztük a tankonyhát, az oktatók közben beszéltek az iskola működéséről
- Vendéglátós iskolaként körülbelül 3 tankonyha működik náluk, amit folyamatosan használnak
- A tankonyhákban készítik fel a diákokat versenyekre



Erasmus+

Az iskola oktatói közössége
összetartó, rendszeresen vesznek
részt saját kezdeményezésre
kirándulásokon – az egyikre
minket is elvittek

Vezetőként a közösségépítés
fontos része a munkánknak, itt jó
példákat találtunk



Az iskola könyvtára, ami tanulószobaként is üzemel



Első nap délután elvittek bennünket Boluba,
ahol az ottani vendéglátós iskolában
szervezett főzőversenyt tekinthettük meg

Ezt az ételt a yenicaga-i diákok készítették



Városnézés Boluban





2. nap:

- Az iskolában megfigyeltünk egy angol órát, amit Semih Karacah tartott nekünk
- Semih volt ezek után az idegenvezetőnk, ő tolmácsolt, magyarázott
- A kollégiumi épületben is körbevezettek bennünket, ahol az igazgató úr a szabályokról, a kollégium működéséről beszélt
- Később Hayrettin, az egyik szakácsoktató, elkészítette nekünk a különféle kávé típusokat és kóstolhattunk is belőlük



Kávékészítés és kóstolás folyamata



3. nap:

A 3. napon az oktatók beállítottak minket a tankonyhába, segítettek néhány étel elkészítésében

Végignézhattuk a folyamatot, miközben elmagarázták hogyan készítik el az adott ételeket, milyen alapanyagokat használnak



Erasmus+

Oktatók és diákok nagy munkában



3. nap délután körbevezettek bennünket a mengeni vendéglátó egyetemen, ahol az igazgató mesélt nekünk az egyetem működéséről, a tanulók bekerülési lehetőségeiről, a végzettségekről





A mengeni gasztronómiai
egyetemen
megismerkedhettünk a
felsőfokú vendéglátással
A régióban unikum a
vendéglátás felsőfokú
oktatása, a mengeni
egyetem egyike az elsőeknek



4.nap:

A negyedik napon az iskola oktatói és az igazgató úr elvittek minket a Golcuki Nemzeti Parkba, ahol eltöltöttünk egy csodálatos napot

Nemcsak körbesétáltunk, nagyon finomakat is ettünk az iskola dolgozói jóvoltából



Erasmus+

Utolsó nap:

Az utolsó nap délelőttjén iskolában voltunk, mégegyszer találkoztunk az iskola oktatóival és Ahmettel, hogy köszönetet mondjunk nekik ezért a fantasztikus hétért

Megbeszéltük, hogy együttműködünk a továbbiakban, pályázatot fogunk írni a mi iskolánk gyerekeinek és a török diákokat is szeretnénk iskolánkba hívni

