



### BESZÁMOLÓ A FRANCIAORSZÁGI LÁTOGATÁSRÓL

2022.11.29 és 2022.12.02 között négy napos látogatáson vettünk részt a CFA Louis Prioux egy francia és európai képzési központban Bar le Duc városában.

A körülbelül 600 tanulót számláló intézményben duális képzés keretében folyik kereskedő, szakács, pincér, cukrász, pék, hentes, autószerelő valamint fodrász tanulók képzése.

Évfolyamonként indítanak európai osztályt is, ahol a már szakmával rendelkezők mélyíthetik el egy-két év alatt a hazájukban megszerzett ismereteket.

A látogatásunk célja az volt, hogy megtekintsük a képzési helyszíneket, és feltérképezzük, hogy milyen lehetőségei vannak egy esetleges egy hónapos tanulók részére szervezett szakmai gyakorlatnak, illetve a tanártovábbképzések milyen eredménnyel hasznosíthatók a kollégáink körében.

A látogatás során az intézmény kollégiumában nyertünk elhelyezést, illetve a menzán vettünk igénybe étkezést.

A programunk bemutatása

1. nap – utazás Párizs BEAUVAIS reptérre, autóbérlés, majd rövid párizsi kitérővel tovább utazás Bar le Duc-be. Szállás elfoglalása.
2. nap – találkozás az iskola igazgatójával, az intézmény megismerése, tanműhelyek meglátogatása, beszélgetés az intézményben tanuló magyar diákokkal. Délután rövid városi séta cukrászda látogatással – itt alkalmunk nyílt egy itt gyakorlatot végző debreceni kötődésű tanulóval is beszélgetni.
3. nap – bepillantás az elméleti foglalkozásokba: részvétel egy 80 perces francianyelv órán a nemzetközi osztály tanulóival, majd egy működő cukrászati műhelyt látogathattunk meg. Délben ebéd az iskola tanétermében. Délután egy borászatot látogattunk volna meg, ez sajnos a bérautó meghibásodása miatt elmaradt.
4. nap reggel 6-kor indulás haza – az eredeti tervtől eltérően az új bérautó felvétele miatt korábban és jó két órás kitérővel. Érkezés 18.10-kor közvetlen repülőjáráttal.

Tapasztalatok:

Az elhelyezés két ágyas fürdőszobás szobákban történik, viszont a kollégium házirendje a nálunk megszokottnál szigorúbb elvárásokat támaszt a diákok számára.

Az ellátás napi háromszori étkezést foglal magában, mely főtt ebédet és főtt vacsorát tartalmaz – az étel bőséges, ízletes és változatos, melyből mindenki tud az ízlésének megfelelőt választani.

A tanműhelyek felszereltsége kimagasló, az intézmény oktatói nagy szakértelemmel rendelkeznek.

A tantermek majdnem mindegyike rendelkezik interaktív táblával, illetve a konyhai demonstrációs termük lehetővé teszi az oktató bemutató előadásának tükör illetve kivetítő segítségével történő nyomon követését. A tanulók elmondásuk alapján szeretik az iskolát, mindannyian dicsérték az oktatóik elhivatottságát és a gyakorlati képzőket is. Tapasztalataik alapján a gyakorlati tapasztalatok átadására, az önálló gyakorlati munkavégzésre az itthoni képzők többségénél nagyobb hangsúlyt fektetnek.

Nagyon tetszett, hogy a gyakorlati kabinetben történő munkavégzést a nyelvet tanító kolléga is nyomon követte, segített a feladat értelmezésében a szakkifejezések magyarázatával.

A tanulók az iskolában és a gyakorlati képzés során is ugyanazt a munkanaplót használják. Ebben a tanévre előre megkapják az órarendjüket és a képzési programot is, és minden tevékenységüket folyamatosan dokumentálnak – szöveges tanári értékeléssel.

A tanulók nemcsak munkaruhát, hanem egy kisböröndben minden munkavégzéshez szükséges eszközt is megkapnak (kés, habverő stb.), amit a képzés során használnak majd.

A leglényegesebb eltérés az itthoni iskolai gyakorlatokhoz képest, hogy a tanműhelyekben előállított minden ételt hasznosítanak – vagy az iskolai menzán, vagy a hét előre meghatározott napjain a tanterem előre meghirdetett étlapja alapján előzetes asztalfoglalással a település lakói számára. Ez jó lehetőség a tanulók számára az azonnali visszajelzésre is. (Kérdésem: Ha egysége HACCP rendszer alapján működünk, a tanulóink és oktatóink egészségügyi kiskönyvvvel rendelkeznek, csakúgy, mint a vállalati gyakorlatukon is, ez nálunk miért nem valósítható meg.)

A szakmai vizsga is nyilvános, a pincérek is igazi fizető vendégeket szolgálnak ki.

A napi oktatás során tapasztalt iskolai nehézségük a mi iskolánkhoz hasonló, ott is küzdenek a lemorzsolódás ellen, és a tanulóik is kevésbé motiváltak tanulni idegen nyelveket.

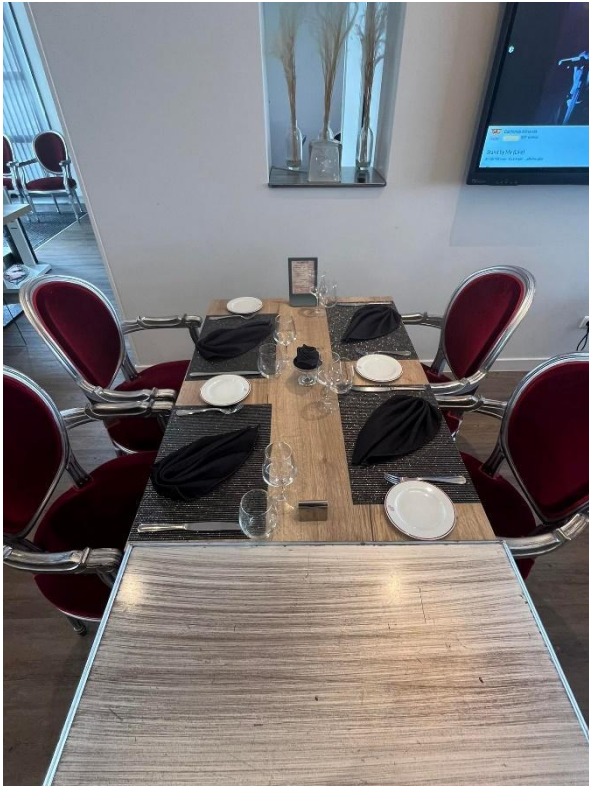
Összegzés:

A tanári továbbképzés minden kollégánk számára hasznosítható ismereteket ad, érdemes ilyen programokat szerveznünk.

A diákok szakmai gyakorlata akkor lesz sikeres, ha a tanuló kellően motivált, és a kiutazás előtt időt fordít egy nyelvi alap megszerzésére, különben nehéz lesz kommunikálnia a munkatársakkal – bár a google fordító ebben nagy segítséget jelent.















Szabóné Ákos Zsuzsánna

## Beszámoló

2022.11.29 és 2022.12.02 között négy napos látogatáson vettünk részt a CFA Louis Prioux egy francia és európai képzési központban Bar le Duc városában.

### A programunk bemutatása

1. nap – utazás Párizs BEAUVAIS reptérre, autóbérlés, majd rövid párizsi kitérővel tovább utazás Bar le Duc-be. Szállás elfoglalása.
2. nap – találkozás az iskola igazgatójával, az intézmény megismerése, tanműhelyek meglátogatása, beszélgetés az intézményben tanuló magyar diákokkal. Délután rövid városi séta cukrászda látogatással – itt alkalmunk nyílt egy itt gyakorlatot végző debreceni kötődésű tanulóval is beszélgetni.
3. nap – bepillantás az elméleti foglalkozásokba: részvétel egy 80 perces franciayelv órán a nemzetközi osztály tanulóival, majd egy működő cukrászati műhelyt látogathattunk meg. Délben ebéd az iskola tantertermében. Délután egy borászatot látogattunk volna meg, ez sajnos a bérautó meghibásodása miatt elmaradt.
4. nap reggel 6-kor indulás haza – az eredeti tervtől eltérően az új bérautó felvétele miatt korábban és jó két órás kitérővel. Érkezés 18.10-kor közvetlen repülőjáratral.

### Személyes tapasztalatok



A látogatásunk célja az volt, hogy megtekintsük a képzési helyszíneket, és feltérképezzük, hogy milyen lehetőségei vannak egy esetleges egy hónapos tanulók részére szervezett szakmai gyakorlatnak, illetve a tanártovábbképzések milyen eredménnyel hasznosíthatók a kollégáink körében.

Vendéglátós oktatóként úgy gondolom ez egy kihagyhatatlan lehetőség a 18 évet betöltött, végzett tanulóink számára ahhoz, hogy egy évet a képzés befejezése után külföldön eltöltsenek.

Nyelvet tanulhatnak anyanyelvi környezetben, és a szakmai fortélyokat is elsajátíthatják. Új eljárásokat, új technikákat és új alapanyagokat ismerhetnek meg. Emelett megismernek egy teljesen új kultúrát, önállóbbak lesznek és olyan tapasztalatokra tehetnek szert amit sehol máshol. Kint minden támogatást megkapnak a tanuláshoz, a szálláskereséshez és a beilleszkedéshez, új barátokat szerezhetnek.

Remélem minél több diákunk él ezzel a lehetőséggel, tőlem minden segítséget és információt meg fognak kapni ahhoz, hogy ez teljesüljön.



