

## Gasztronómiai örökségünk

A jó gyakorlat létrehozója, működtetője: Baranya Vármegyei SZC Zsolnay Vilmos Technikum és Szakképző Iskola

**Helyszín** Pécs, Rét utca 10.

**Cél** A helyi gasztronómiai hagyományok feldolgozásán keresztül erősíti a szakmai identitást és a kulturális kötődést.

### A jó gyakorlat részletes leírása:

A sváb ételek főzőversenyét minden évben a Wunderbar Fesztivál programsorozatának keretében szervezi meg az intézmény. A megmérettetésen nemcsak a vendéglátás ágazatban tanuló diákok vehetnek részt, hanem bárki csatlakozhat a versenyhez.

A felkészülés első lépéseként a résztvevő kutatást végez a helyi ételek és alapanyagok témájában. A program ösztönzi a családi receptek felkutatását és újrafelfedezését, ugyanakkor nyitott a kreatív, újragondolt megoldások iránt is. A versenyt megelőző hetekben a szervező kiválasztja a benevezett ételek és menüsorok közül azokat, amelyeket a csapatok a verseny napján elkészíthetnek, valamint dönt a továbbjutó csapatokról.

A versenyző maga szerzi be az alapanyagokat, ami lehetőséget biztosít a helyi termelők bevonására és bemutatására. A verseny napján az ételek elkészítése az iskola konyháján történik, a tálalás pedig a tantertermekben zajlik. A zsűri tagjai a duális partnerek képviselői, valamint a német nemzetiségi önkormányzat delegált szakemberei közül kerülnek ki.

A program más nemzetiségek – például horvát vagy szlovák közösségek – gasztronómiai hagyományaira építve, illetve tájéleltető ételek bemutatásával is megvalósítható.

A rendezvény, verseny helyett jótékonysági vacsoraest formájában is megszervezhető az iskola alapítvány támogatására. Az elkészített ételek receptjei ebben az esetben az iskola szakácskönyvébe kerülnek be.



### Ágazatok

ágazat független ☐ ágazatok\* turizmus-vendéglátás

### Együttműködő partnerek

duális képzők, helyi termelők és boltok, nemzetiségi önkormányzatok

### Célcsoportok

óvodások\* ☐ alsó tagozatos ☐ felső tagozatos ☐  
általános iskolások\*  
középiskolások\* ☒ felsőoktatásban ☐ felnőttek\* ☐  
tanulók\*

### Eredmények, indikátorok

A program eredményeként a szakképzésben tanulók szakmai identitása megerősödik, önbizalma és pálya iránti elköteleződése tudatosabbá válik.

### Egyediség, kiemelt értéke

A nemzetiségi gasztronómiai hagyományok élményszerű újraértelmezését a tanulók aktív kutatómunkájával, helyi termelők bevonásával és szakmai partnerek értékelésével kapcsolja össze.



**Fejlesztés forrása**

Az alapanyagok beszerzését és a jutalmak biztosítását a fenntartó és az alapítvány támogatása, valamint további szponzorok hozzájárulása teszi lehetővé.

**Módszertan**

projektmunka, bemutató főzés és prezentálás

**Digitalizáltság**

A program digitalizált formában is megjelenik, hiszen a rendezvényt az intézmény YouTube-csatornáján közvetíti, az elkészített receptek pedig szerkesztett szakácskönyvben kerülnek rögzítésre.

**Az adaptálás  
feltételei**

A program adaptálásának alapvető feltétele, hogy az intézmény rendelkezzen megfelelően felszerelt tankonyhával.

**Információk**

[info@kivisz.hu](mailto:info@kivisz.hu)

<https://www.youtube.com/watch?v=l-vNn4QbE4I>

<https://www.kivisz.hu/hirek/post-9>