

SzakmaKóstoló

Bajai SZC Bányai Júlia Technikum és Szakképző Iskola

Ágazatok (szakmák): Kereskedelem (Kereskedelmi értékesítő), Turizmus-vendéglátás (Szakács, Cukrász, Pincér-vendégtéri szakember)

A projekttel elérni kívánt tanulási eredmények: Tanulóink szakmaválasztásának pozitív megerősítése, sikeres szakmai életutakon keresztül megismert szakmai fejlődési lehetőségek bemutatása, tanulóink megtartása választott szakmájukban, lemorzsolódás csökkentése, a 21. század szakmai lehetőségeinek és elvárásainak elmélyítése az új generációban.

Időtartam: 4 részes programsorozat, a 4 alapszakmánk bemutatására, havi lebontásban. Az egyes programok háromnegyed órás beszélgetésből és az azt követő kóstoltatásból, termékbemutatóból állt.

A projekt legfontosabb lépései:

A 2023/2024-es tanévben a pályaorientációs és szakmai tevékenységet ösztönző célból, iskolánk egy 4 részes, alapszakmáink mélységeit és lehetőségeit bemutató, interaktív előadással és kóstolóval egybekötött szakmai és emberi beszélgetés-sorozatát szervezett. A közönség 90 %-ban tanulóinkból és tanárainkból állt, de külsős vendégeket is fogadtunk, a programok folyamatosan hirdettek voltak az iskolai médiafelületeinken. Vendégeink beszélgetőtársa, a program moderátora minden esetben egy ismert helyi újságíró volt. Vendégeink mind helyben működő cégek vezetői, tulajdonosai voltak. Kiválasztásuk alapelve (a helyi értékvédelmen kívül) a jelenlegi, egykori vagy potenciális duális partneri kapcsolataink megléte, illetve minden esetben egykori „bányais” tanulókat hívtunk, ezzel is erősítve jelenlegi tanulóink hitét a lehetőségekre, a szakmai fejlődésre és sikerre.



I. RÉSZ: Vendéglátás - Szakács

A szakács szakmánk új lehetőségeit tártuk fel, a diétás vagy allergénmentes minőségi termékek gyártásáról, az oda vezető útról, a termékek ételtani és betegségek kezelésére gyakorolt hatásairól hallhattunk értékes előadást meghívott vendégünk segítségével.

Vendégünk volt: Romsics Kornélia (GreenSpoon Family Kft. ügyvezető tulajdonosa, duális partnerünk, volt tanuló).



II. RÉSZ: Kereskedelem

A kereskedelem szakmairány rejtelméről, a sikeres vállalkozás működtetéséről, az online és offline kereskedelem veszélyeiről és lehetőségeiről, az innovatív technológiák kifejlesztéséről és azok értékesítéséről hallhattunk értékes előadást meghívott vendégeink segítségével.

Vendégeink voltak: Popori Ottó (a Popori Acoustics Kft. alapítója és tulajdonosa, egykori bányais tanuló), Markó Ferenc (a HifiClub 2.0 tulajdonosa, egykori duális partnerünk, volt tanuló).



III. RÉSZ: Vendéglátás - Cukrász

A cukrász szakma rejtelméről, a „mindenmentes” cukrászati és pékáruk elkészítéséről, a diétás étkeztetésre való átállásról, a sikeres vállalkozások működtetéséről, a minőségi termékkészítés lehetőségeiről hallhattunk értékes előadást meghívott vendégeink segítségével.

Vendégeink voltak: Orlovicz Beatrix (a Gluten Free Food Kft. és a Beatrice Balance kézműves pékség alapítója és tulajdonosa, volt tanuló), Csima Marianna (a Nassol-Lak kézműves cukrászat alapítója és tulajdonosa, potenciális jövőbeni duális partnerünk).

A projekt eredményeiltermékei:

Mind a 4 rész tartalmazott szakmai produktumokat, melyeket a kb. háromnegyed órás beszélgetéseket követve el lehetett fogyasztani. A termékeket a meghívott vendégeink cégei – melyek több esetben iskolánk duális partnerei egyben – készítették, szállították, a vendéglátást irányították. A termékekkel a helyi vállalkozások profilját megismertették, ismertté válásukat segítve, a cégeknek marketinglehetőséget felajánlva. Helyi értékek feltárása, fejlesztési lehetőségeken történő közös gondolkodásra ösztönzés, az adott szakma korszerű és minőségi fejlesztéséhez szükséges szakmai kompetenciák átbeszélése mentén, minőségi termékek elfogyasztásával, kóstoltatásával történt tanulóink motiválása.

A projekt megvalósításának helyszíne: Iskolán belüli, kb. 100 fő befogadására alkalmas Díszterem

Egyebek (kapcsolódási pontok, érdekességek, tanulók visszajelzései):

Mind a 4 programunk képes és szöveges megjelenítésére felkértük a helyi médiát (televízió, rádió, sajtó), így nagyobb médiamegjelenést is kaphattak beszélgetőpartnereink cégei. Így ez egy kölcsönösen hasznos kapcsolati lehetőség lett, erősítve az emberi kapcsolatainkat is a szakmai kapcsolódásunk mellett. A teljes programsorozat célja a különlegességek, a helyben sikeres újítások bemutatása volt, így mind a 4 alkalommal számtalan eddig nem ismert információ tudunk meg a vállalkozásokról, működésükről, termékeikről. A részt vevő tanulóink minden esetben pozitívan értékelték a szakmabemutatókat, elsősorban a közvetlenséget, a nem-előadáson alapuló szabad beszélgetést, a vélemények megfogalmazására és kérdések feltevésére alkalmas valódi szakmai fejlesztést értékelték a programokban. Természetesen az ízre és kinézetre nézve is fantasztikus gasztronómiai élmény is felejthetlenné tette a programokat.

A projektet bemutató videó linkje: <https://www.youtube.com/watch?v=12aZ3bk947s&t=9s>

Szerzők: Horváth Anett - horvath.anett@banyaiiskola.hu

Kleisz Mihály - kleisz.mihaly@banyaiiskola.hu

greenSpoon
Healthy Food



* 1923 *

www.banyaiiskola.hu

ZSILIP
ÉTTEREM



NASSOL-LAK
GLUTÉNMENTES



DIGI
www.digibest.hu best