

A mórahalmi Vanilla Projekt – avagy duális képzés felső fokon Turizmus-vendéglátás ágazatban

Angyalné Kovács Anikó, Goda Gábor, Dvorácskó-Geri Viktória

Szegedi SZC Tóth János Mórachalmi Szakképző Iskola és Szilágyi Mihály Kollégium

A projekttel elérni kívánt tanulási eredmények

A mórachalmi Vanilla Projekt egy speciális duális képzési kezdeményezés, amelynek célja, hogy fiatal, jól képzett szakácsokat és pincér-vendégtéri szakembereket képezzen.

A projekt célja, hogy a tanulók **olyan szintű tudást és készségeket** sajátítsanak el, amelyek megfelelnek az ágazat által megkövetelt szigorú követelményeknek.

A program sikeres elvégzésével a diákok olyan tudást kapnak, amely segíti őket a szakmai pályafutásuk megkezdésében és **az iparágban való sikeres helytállásban**.

A Vanilla Projekt eszköztára túlmutat a hagyományos képzési programokon, és a duális képzés lehetőségeit a legmagasabb szintre emeli. Így a fiatalok egy olyan **gyakorlatorientált képzésben** részesülnek, amely szorosan igazodik a vendéglátó- és gasztronómiai **szektor valós elvárásaihoz**.



A projekt legfontosabb elemei

- ✓ A 2022-ben megnyílt Vanilla Étterem és Cukrászda **különleges helyszíneként** várja a vendégeket, hiszen nemcsak egy étterem, hanem egyedülálló tanulási tér is, ahol diákok mutathatják meg tehetségüket és elsajátíthatják a vendéglátás szakmai fortélyait.
- ✓ Az étterem **diákétteremként működik**, amelyet diákok üzemeltetnek, szakoktatók irányításával.
- ✓ Ez azt jelenti, hogy minden héten a **diák séf felel a menü megtervezéséért**, az alapanyagok listájának összeállításáért, majd az étterem napi kínálatának elkészítéséért, egy diákcsoport támogatásával.
- ✓ Az étteremben minden diák megtalálja a helyét a konyhában vagy a vendégtérben.
- ✓ A **séf és felszolgáló feladatokat diákok végzik**, így az utcáról betérő vendégeket is ők szolgálják ki, valódi éttermi élményt nyújtva.
- ✓ Az étteremben délelőtt a **cukrásztanműhelyben** készült sütemények és kávék várják a vendégeket, míg a déli órákban a diák séf által megtervezett és a diákcsoport által elkészített menüsor kínál lehetőséget az ebédelésre.
- ✓ A Vanilla Étterem és Cukrászda nemcsak finom fogásokat, hanem **egyedi kulináris élményt** nyújt, hiszen itt minden étel a **következő generáció vendéglátásainak** keze munkáját dicséri.



A Vanilla Étterem mindössze **három éve működik**, de máris bizonyította, hogy a **gyakorlatorientált duális képzés hatékony modellje**. Az itt végzett fiatal szakemberek olyan tudással kerülnek ki a munkaerőpiacra, amelyet **az étteremben szerzett napi gyakorlati tapasztalatok** formáltak. Ez a képzési forma lehetőséget ad arra, hogy a diákok ne csak elméleti, hanem gyakorlati oldalról is megtapasztalják a vendéglátás kihívásait és sikereit.

A diákoknak nemcsak a vendégtéri munkát kell elsajátítaniuk, hanem komoly **elméleti tudásanyagot** is, itt a szakoktatók segítségével alapos képzést kapnak. A képzés egyik fontos része, hogy a diákok rendezvényeken vesznek részt, sőt, saját **rendezvényeket is szerveznek**.

A Vanilla Étteremből kikerülő fiatalok így **olyan tudással és készségekkel rendelkeznek, amelyekkel rögtön**

képesek releváns munkát végezni. Ez a képzési forma nemcsak a tanulók fejlődését, hanem a vendéglátóipar jövőjét is szolgálja azzal, hogy jól képzett és felkészült szakembereket bocsájt a pályára.

A Vanilla Étterem **különleges üzleti modelljének** köszönhetően, a Mórachalmi Ágazati Képzőközpont kötelékében fenntartható módon működik, ami lehetővé teszi, hogy az intézmény folyamatosan fogadja és képezze a jövő szakembereit.

A képzés **kiemelten fontos eleme, hogy az étterem üzemeltetője, szakoktatói napi munkakapcsolatban vannak a Szegedi SZC Tóth János Szakképző Iskola és Szilágyi Mihály Kollégium vezetőivel, az ágazatban tanító oktatóival és természetesen az szülőkkel is**.

Videó itt:
<https://youtu.be/cf6zIKZ0fws>

