

Szakmai összefoglaló

A partnerünk:

A hamelni Elisabeth-Selbert-Schule volt a projektünk fogadó partnere. A Hameln-Pyrmont tartományi körzet kiváló minőségű szakmai oktatást biztosító oktatási központja. 1982-ben alapították. Az iskolájában 1935 tanuló a következő szakterületeken képezheti magát: élelmezés- és háztartástan, testápolás, mezőgazdasági ismeretek, valamint egészségügyi és népjóléti szakok az intézmény szakközépiskolai osztályaiban. A diákok számos szakma közül választhatnak, pl. gyógytornász, szociális gondozó, gyógypedagógus és gyógypedagógus asszisztens, kozmetikus, gerontológus szakasszisztens, valamint különböző vendéglátóipari szakmák. Az intézmény 1999-ben és 2000-ben egyaránt elnyerte az Európai Környezetvédelmi Iskola kitüntető címet. A 2000-tól komoly tananyag fejlesztések eredményeképpen bevezették a projekt rendszerű oktatást. Az Alsószász tartomány Regionális kompetenciaközpontok című projektjében 2003 óta vezető szerepet játszik az ESS, továbbképző központ a következő szakterületeken: a szakmai kompetenciák fejlesztése, minőségi management, módszertani és kommunikációs tréning, csapatépítés, az önálló tanulás módszertana. A szakcsoportok közötti jó együttműködés érdekében az iskolában intranet (BSCW szerver) működik.

Az ESS vállalta, hogy a kollégáink számára kétszer egy hetes programot állít össze. Ebben helyet kapott az iskola meglátogatása, hospitálások, megbeszélések a képzési formákról, különös tekintettel a vendéglátó szakember képzésre. A témát kutató szaktanároknak segítséget nyújtott további dokumentumokkal. Lehetőséget biztosított a kollégáknak szakmai kirándulásokon való részvételre, pl. a Hotel Stadt Hameln, Mercure Hotel, a bad pyrmonti Steigenberger Hotel és a Schlosshotel Münchhausen megtekintésére. A fogadó fél együttműködött a program értékelésében és disszeminációjában. A projekt lebonyolításában elsősorban az iskola igazgatónöje, Gisela Grimme asszony és a projekt kapcsolattartója, Bettina Ideker tanárnő voltak a közvetlen partnereink. A program megvalósulását nagy mértékben segítette a fogadó intézmény Michelin csillagos szakács szakoktató tanárának, Torsten Nordmeyer úrnak hatékony együttműködése.

A tanárcsere program alapötlete és célja:

Iskolánk profilja a vendéglátás-idegenforgalom. Hagyományosan szakácsokat, pincéreket és cukrászokat képzünk. Szeretnénk nyitni az idegenforgalom felé, de sajnos nálunk a szállodai szakember képesítést nem ismerik el. Recepciós, szobaasszony, utazás ügyintéző, rendezvényszervező, stb. képesítések léteznek. Számunkra fontos lenne a Németországban jól bevált szállodai szakemberképzés megismerése, ezért is látogattuk meg az Elisabeth-Selbert-Schule-t Hamelnben és pályázatunk is ennek adaptálására irányult. A német partnerrel való együttműködésünktől azt reméltük, hogy segítenének a speciális képzési anyagot olyan formába önteni, amely számukra is elfogadható, és a képzés végén olyan tanúsítványt kaphatnának a hallgatók, amely a német fél által is igazolt és munkavállalásnál el is fogadható Németországban és más országokban is. A hasonló profilú többi magyar iskolától abban már eltérünk, hogy modulokban oktatunk és igyekeztünk a tantárgyakat integrálni.

Eredményeink a projekt kapcsán:

Három szakképzés moduljait fésültük össze a német anyag figyelembe vételével: a falusi vendéglátásból kiemeltünk egy modult, a szobaasszonyi teendőket, valamint a pincér és a recepciós szakmán belül egyeztettünk és kizártuk az ismétlődéseket. Tehát e rendszer mintájára alakítottuk ki saját elképzelésünket, és a kidolgozott anyagot felterjesztettük magyar kamarai minősítésre.

A szakértői, minősítő bizottság több alternatívát javasolt. Az egyik az volt, hogy a pincér szakmára ráépüléssel kaphatnák meg a diákok a pincér-recepciós végzettséget. Ez tananyagtartalmában magában foglalná a német HOFA-s képzés minden fontosabb elemét. Az Alsószász Tartományi Szállodaszövetség (DEHOGA) vezetője, Frau Güse úgy nyilatkozott, hogy ha a reformképzésünk bizonyíthatóan tartalmazza a német HOFA-s képzés minden fontosabb tananyagegységét, akkor ők garantáltan tudják alkalmazni a tőlünk hozzájuk érkező szakembereket.

A problémák:

A magyarországi adaptálási folyamat azzal akadt el, hogy a magyar szakértői bizottság olyan elemeket javasolt kiemelni a programból, ami miatt alapvetően csorbult volna a HOFA-s képzésrendszer.

A másik nehézség, mely a folyamat további fejlesztését lassítja, az a döntés, hogy a pincér, szakács és cukrász képzés moduljait újrakonstruálják. Jelenleg a három szakmának nincs közös modulja annak ellenére, hogy bizonyos pontig mindhárom szakmában ugyanazokat az alapismereteket tanulják a diákok. A szállodai (HOFA) és éttermi (REFA) szakember képzés több mint tíz éve működik Németországban úgy, hogy a diákok a második év közepéig ugyanazon tananyagegységeket tanulják, utána következik csak az elágazás három irányba (HOFA, REFA, Koch).

A továbblépés lehetősége:

Az iskolánkba látogató bonni Nicole Plener (a Zentrale Auslands- und Fachvermittlung (ZAV) Auslandsvermittlung - Projekt Incoming munkatársa) felhívta figyelmünket egy portugál képzőintézetre (<http://www.hotelfachleute-portugal.com>), ahol ez a német rendszerű szakoktatási forma a német kamara támogatásával már több éve működik.