



TARTALMI BESZÁMOLÓ

Erasmus+ részképzés*

Erasmus+ szakmai gyakorlat*

(*Kérjük a megfelelő szöveget hagyja meg, a másikat törölje)

Kitöltendő a hazaérkezést követő 15 napon belül és visszaküldendő
az Erasmus Iroda részére

(e-mail: erasmus-out-godollo@szie.hu)

1. ADATOK

1. Pályázó neve:	Kora: 22
2. Intézmény: Szent István Egyetem Szak: Turizmus és vendéglátás Képzési szint (bachelor, master vagy doktori): BA	Kar: GTK
3. Állandó lakcíme Ir.szám: Város: Utca, házsám, emelet, ajtó: Telefon: E-mail:	
4. Értesítési címe (csak ha különbözik az állandó lakcímtől) Ir.szám: Város: Utca, házsám, emelet, ajtó:	
5. Fogadóintézmény vagy fogadó szervezet pontos neve: Grupo Carema Hotels	
Fogadóország: Spanyolország	Hónapok száma: 3
Kinttartózkodás időpontja (-tól, -ig): 2016. 05. 29 - 2016. 09.02.	
ERASMUS+ támogatás összesen: 1500 euro	
EUR Saját hozzájárulás összesen: 580 euro	
EUR Egyéb hozzájárulás: -	
EUR	

2. KÉRDÉSEK

Az utazás megszervezésével illetve annak lebonyolításával semmi problémánk nem volt. Negyed magamban mentem ki Spanyolországba, az utazást én szerveztem. Egy kis nehézség abban merült fel, hogy sajnos csak későn tudtuk megvenni a repülő jegyeket, mert t és fogadó szervezete nem írta alá időben a szerződést, holott az már egy és fél hónappal a kiutazás előtt el lett küldve emailben és postai úton is. Addig meg nem akartuk megvenni a jegyet, amíg a szerződés nincs aláírva. Így csak az utolsó héten állt módunkban megvenni a jegyeket drágábban. A biztosítást mindenki maga rendben megkötötte, minden szükséges papír megvolt a kiutazás időpontjára.

Mi az animafest segítségével utaztunk ki külföldre. Csak jelentkezni kellett náluk és ők



találtak nekünk egy hotelt, ahol el tudtuk végezni szakmai gyakorlatunkat. Az animafest biztosított minket arról, hogy a munka mellé ellátás, szállás és havonta 300 euro jár. Így a szállás kereséssel nekünk nem kellett bajlódniuk, a hotel biztosította.

Én egyik csoporttársammal kerültem egy helyre, A szállás rendben volt. A szoba sajnos kicsi volt 3 főnek és amikor kaptunk egy szobátársat, a szekrények már nem voltak elegendőek, valamint szinte csak élével fértünk el a két ágy között. Jobb lett volna egy nagyobb szoba, de megoldottuk. Volt még egy kicsi hűtőnk és egy ventilátor is, ami csak dísznek volt jó. Nem működött. A nagy melegben jó hasznát vettük volna. A mi szintünkön csak lányok laktak. Összesen 15-en voltunk azon a szinten. Ehhez tartozott egy nagy fürdő káddal és egy wc-vel. Volt egy kis zuhanyzó, amit szinte senki nem használt, mert szanaszét folyt a víz, valamint egy külön wc, ami szinte sose működött. Reggeli készülődésnél ha valaki elfoglalta a nagy fürdő, akkor a wc-t se lehetett használni. Ilyenkor megoldottuk és a rossz wc-t egy nagy vödör vízzel huzzuk le. 15 emberre egy mosógép volt. A szobák mosónapokra voltak beosztva. A mi napunk a csütörtök volt. Hétfégén bárki moshatott. Ez így sajnos egy kicsit nehézkes volt. Ha vasárnap ki is mostuk a két inget és két nadrágot, amit munkához kaptunk, ha hétfőn nagy meleg volt akkor reggel és délután is elhasználtunk egy inget. Így még nem telt egy nap, de estére már egy koszos inget kellett felvennünk. Szinte minden nap kézzel mostuk ki őket.

Egy evőeszköz készletet szerintem érdemes vinni, pohárral, tányérral, esetleg egy mélytányérral, valamint vágódeszkával. Nekem ezek nagyon jól jöttek az otlétem alatt. Valamit kénytelen is voltam beszerezni. A hűtőnkben mindig volt valami, mert az ottani étel nagyon egyhangú volt. Reggeleire általában, churros, csömlé és lekvár volt, ritkán de maradt a büfé (ahol dolgoztunk) reggeliéből tojásrántotta. Ebédre és vacsorára már előre összeállított tányérok voltak. Nagyjából mindegyiken ugyanaz. Állandó volt a tészta, sültkrumpli, pizza és valamilyen hús. Ebéd és vacsorára is. Amikor 60-adszorra ettük ugyanazt a tésztát és sültkrumplit, akkor már nem bírtuk megenni.

A beilleszkedéssel semmi baj nem volt. Főként nálunk idősebbek voltak, animafesttel csak páran jöttek. Szinte mindenki olasz volt, így többet hallottam az olasz nyelvet, mint a spanyolt. A konyhások csak spanyolul beszéltek, velük próbáltam kommunikálni és gyakorolni a nyelvet, de ez munka közben nehéz volt. Nekik más volt a munkarendjük, így amikor mi végeztünk, ők már nem voltak a személyzeti szobában. Igazi beszélgetést a büfében dolgozókkal tudtunk folytatni. Nagyrésztük olasz volt és beszélt angolul. Nekem sajnos szorosabb kapcsolatot egyikükkel se sikerült kialakítanom, teljesen mások voltunk. Akit a legjobban megszerettem, volt, az egyik spanyol konyhás. Sajnos spanyol tudásom nagyon vezdetleges, de vele mindig próbáltam beszélgetni. Én tanítottam neki az angolt, ő meg nekem a spanyolt. Vele szeretném tartani a kapcsolatot.

Az oktatás szerintem jó volt. Volt a büfének egy koordinátora. Ő volt a főnökünk. Az elején beosztott minket egy régebb óta ott dolgozó emberhez. Tőle tanultunk és persze mindenki mártól is. Szerintem egy hónap alatt már mindent tudtunk. Mi hol van, mit kell mondani a vendégeknek, a probléma van, hogy oldjuk meg. Azonban hallottam, hogy aki a recepcióban dolgozott, annak nehezebb helyzete volt. Nekik senki nem segített. Azt mondták az újaknak, hogy figyeljenek, de közben dolgozniuk is kellett. Épp ezért az első hetekben



nem állt másból napjuk, minthogy fogadtak egy vendéget és percenkeént kellett más recepciósokat kérdezniük, hogy ilyenkor mi a teendő.
A szakmai gyakorlatomat végrehajtottam az előírt módon, valamint el is fogadják szakmai gyakorlatként.

Napirend:

Mielőtt belekezdenék, leírnám, hogy mi volt az én munkám. Tulajdonképpen két munka volt a büfében. Eleinte csak. Az egyik, amit mindenki csinál az az asztalok figyelése. A büfé 5 kisebb- nagyobb részre osztható fel. Négy benn volt és volt egy terasz rész. A négy benn lévő közül kettőhöz 1-1 ebre volt osztva, mivel azok kicsit kisebbek voltak, a másik kettőhöz 2-2. A teraszon is ketten dolgoztak, illetve, ha voltunk annyian, akkor hárman. A feladat az volt, hogy ahova ki voltunk osztva ott az asztalokra kellett figyelni, rendben tartani a sort/sorokat. Az üres, befejezett tányérokat illedelmesen elvenni, majd ha végeztek a nagyszámú gyerekáradat miatt. Egy nap három műszak volt. Reggeli: 8:30-11:30, Edéb: 13:00-15:00, Vacsora: 19:30-22:30. A műszakok utolsó fél órája a takarításnak volt szentelve. Akkor már a büfé zárva volt, az emberek kezdtek elmenni. Fel kellett söpörni, majd felmosni. Mindennap háromszor. Persze, mindig volt, hogy valamelyik sorból később állnak fel a vendégek és akkor nem lehet rendesen takarítani. Ezért az esetek 95%-ában 10-20 akár 30 percet késéssel is végezhattunk. A bajtársias segítünk egymásnak rendszer nem nagyon ment. Volt, hogy mi Imolával segítünk valakinek, mire az meg se köszönte és legközelebb, mikor nekünk kellett volna segítség, senki nem segített és már csak mi takarítottunk. Így leszoktunk a segítségnyújtásról. Csak egymásnak segítünk.

Reggel 7:50-kor keltem, de ez a végére 8:10 lett. Gyorsan felöltöztem és ha volt időm, ettem egy lekváros minizsömlét előreggelire az ablak nélküli személyzeti szobába, hogy ne ájuljak el munka közben. Szerencsénkre a sz.szoba illetve a büfé a lány szekció szobái alatt helyezkedett el, így ha futottunk akár 20 másodperc alatt is a munkahelyünkön lehetünk. 8:30-9:00 szinte semmi nem történt. Nagyon kevés ember szállingózott be. Ilyenkor töltögettük a négy bútorral kihelyezett só/bors tartókat, tisztogattuk az olajakat eceteket szintén ezen a bútoron és szalvétákat hajtogattunk. Illetve ezt csinálták a többiek. (Egyszer még az elején túl sokan voltunk és a főnök nem tudott hova beosztani, így megmutatta hogyan kell a büfé ételes részét felügyelni. Utána rájött, hogy jobb is így, hogy nem ő csinálja, mert akkor tud minden mársa figyelni, így onnantól kezdve szinte mindig én csináltam. Minden alkalommal megkérdezte mit szeretnék, csinálni és dönthettem, hogy asztalokat vagy büfét. Ha épp már nagyon untam a büfét, akkor valaki mást osztott oda és én az egyik oszlopba az asztaloknál dolgoztam.) Az én feladatom a büfé tisztán tartása volt. Nem állt másból, mint figyelni az ételekre és a tálaló részére. Körbe körbe mentem és ahol egy kis koszt találtam azt, letisztítottam. A téisztás rész volt a legrosszabb. A sok gyerek miatt eléggé gyakori volt, hogy akár fél perc alatt koszos lett a büfé pultja. A tisztántartás mellett én figyeltem, hogy mindenből elegendő mennyiség van e kirakva. Néhány dolgot én töltöttem föl, a többit meg a konyha személyzete. Ilyenkor bevittem a konyhára a tálaló edény és helyette egy másikat vittem ki. Különösen a reggeli volt a forgalmas számomra, mert a tej folyton elfogyott, melyeket 3 1 literes palackban tároltunk. 11 órákor bezártuk a büfét és a büfé pultja, a fém tárolók széle és az üvegek tisztítása következett. Sose végeztem időben, pedig igazán igyekeztem. Azt akartam, hogy egy ujjlenyomat se legyen semmin. Ez az én szünetemből ment el. Egy egy és fél órás szünet következett. Ekkor volt időnk enni, általában



churrost, ami a reggeliről megmaradt, és pihenni.

13:00-kor kezdődött a második műszak, az ebéd. Ez mindig gyorsan eltelt. A feladat mindig ugyanaz volt. Renben taratani a büfét és figyelni, hogy mindenből elegendő mennyiség van-e kinn. A büfé zárása előtt fél órával, jelen esetben 2-kor, kellett elkezdenem feltölteni a jégkrémes hűtőt. 3 fajta jégkrémünk volt egy három szintes hűtőben. Majd a zárás előtt negyed órával kellett elkezdenem az olajos tálca tisztítását és feltöltését. Ez egy hatalmas tálca volt, melyen az alábbiak voltak megtalálhatók:

- ❖ oliva olaj, sima ecet és balzsamecet volt 3-3 példányban
- ❖ 2 só, 2 bors
- ❖ HP szósz
- ❖ Tabasco szósz
- ❖ Worcestershire szósz
- ❖ Méz
- ❖ Pirospaprika por egész csilipaprikákkal

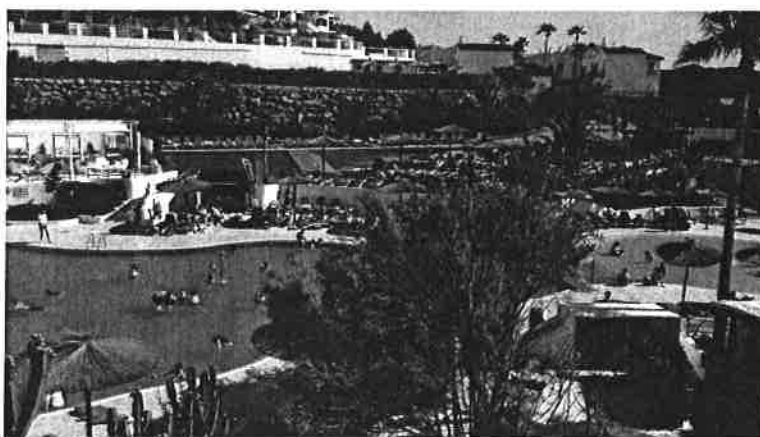
Mindent le kellett tisztítani ecettel és újratölteni, majd az egész tálcat is vele együtt.

Itt elméletben egy 4 és fél órás szünet következett. Kis csúszással végeztünk és ebédeltünk, majd felmentünk a szobánkba pihenni. Szinte soha nem mozdultam ki, olyannyira elfáradtam. A szünet felét aludtam a többiben meg olvastam vagy hasonlók.

19:30-kor kezdődött az utolsó műszak. A feladatom ugyanaz volt, mint ebédnél. 22:30-ra végeztünk, majd vacsoráztunk. Mire ágyba mentünk fél 12 lett. Mindig egy körül aludtunk el. Másnap újra kezdődött minden 7:50-kor.

Legrosszabb élményem talán az étel volt. Nem volt a legjobb és mindig ugyanazt kaptuk. Már rosszul voltam tőle. Legjobb élményem az volt, amikor havonta egy-kétszer a barátommal tudtam lenni, mikor sikerült szabadnapot kérnem és neki is az volt. Olyankor vagy elmentem hozzá, vagy találkoztunk valamelyik városban.

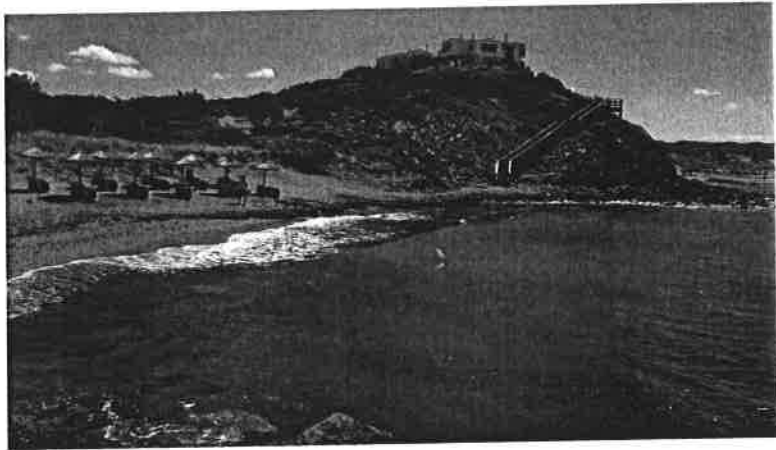
Barcelona reptér
Útban Menorca felé



Grupo Carema Hotel (a munkahelyünk)



Egyenruha



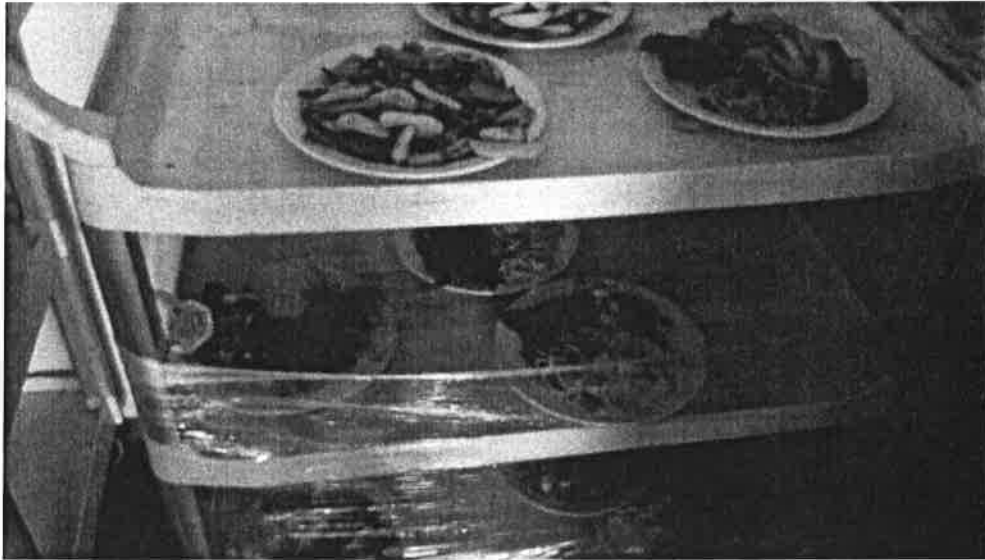
A tengerpart kisebb része (nagyobb része a lépcsőn túl)



Személyzeti szoba egy részlete



Ahogy a cseh lányok és Imola (jobb) nézik a foci döntőt



Egyik
napi étel



Valamikori
ebéd/vacsora 1



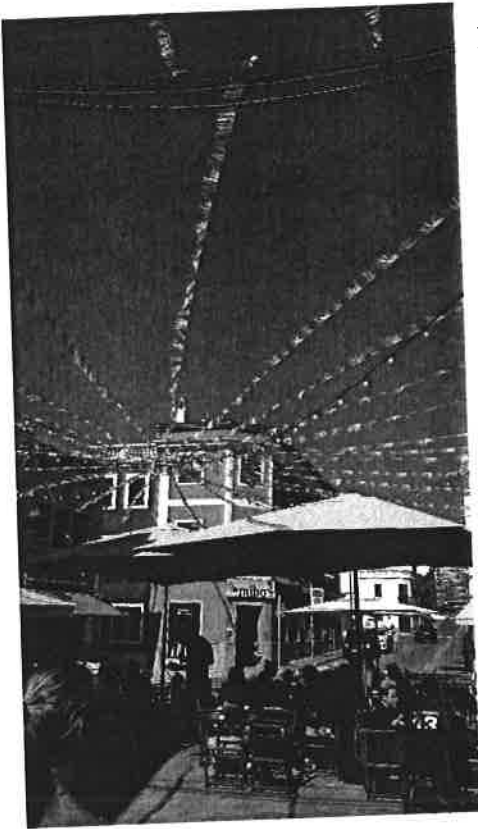
Valamikori ebéd/vacsora 2

Cala'n Bosh





Es Mercadal fesztivál után



Hamisítatlan spanyol kerítés





Kérem nyilatkozzon, hogy a beszámolóját megoszthatjuk-e az Erasmus+ program iránt érdeklődő hallgatókkal *(kérjük a megfelelő szöveget hagyja meg, a másik verziót törölje)*.

- **hozzájárulok ahhoz, hogy a beszámolómat az Erasmus+ program iránt érdeklődő hallgatók megkaphassák, elolvashassák.**
- nem járulok hozzá ahhoz, hogy a beszámolómat az Erasmus+ program iránt érdeklődő hallgatók megkaphassák, elolvashassák.

Köszönöm!



Név:

Szak:

Fogadó egyetem vagy cég neve:

3. KINTI TANULMÁNYOK VAGY SZAKMAI GYAKORLAT ELFOGADÁSA A SZIÉ-n

Részképzés esetén a partneregyetemen teljesített kurzusok beszámítása:

Tantárgy a Learning Agreement szerint (idegen nyelven)	Kiutazás előtt az itthoni tanárával megbeszélte eljárás+	Tantárgy a Transcript szerint (idegen nyelven)	Kapott kredit (ECTS) a Transcript szerint	Itthoni elfogadás ++	Utólag már tudom, hogy ezt a tárgyat kellett volna még felvennem

+ Lehetőségek:

- 5 a külföldi tantárgy min.75%-ban megegyezik a hazaival, így a kint szerzett jegyet és kreditet elfogadja a tanár
- 4 részletes beszámoló, jegyzet bemutatása után a tanár elfogadja a külföldön tanultakat
- 3 az elfogadás feltétele extra feladat megoldása
- 2 a tanár elutasítja a beszámítást, mert eltér a kinti és itthoni tananyag
- 1 a tanár eleve elutasítja a kint tanultak beszámítását
- 0 nincs itthon ilyen tantárgy
- * egyéb (magyarázatot kérek!)

++ Mint fent, csak múlt időben (a megbeszélthez képest mi történt)

Szakmai gyakorlat esetén a fogadó cégnél teljesített szakmai gyakorlat elfogadása
(kérjük a megfelelő kockába tegyen X-et).

<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>

- A szakmai gyakorlat a tanterv része, ezt teljesítettem külföldön, ezért a tanár elfogadja;
- A szakmai gyakorlat a tanterv része, a külföldi tevékenységet a szakmai gyakorlat egy részeként a tanár elfogadja;
- A szakmai gyakorlat a tanterv része, de a külföldi szakmai gyakorlatot a tanár nem fogadja el;



- A szakmai gyakorlat a tantervnek nem része, de a külföldi szakmai gyakorlatot valamilyen tanegységként a tanár elfogadja;
- A szakmai gyakorlat a tantervnek nem része, ezért a külföldi szakmai gyakorlatot nem fogadják el.
- A szakmai gyakorlatra vonatkozó kreditértéket teljes egészében megkaptam.
- A szakmai gyakorlatra vonatkozó kreditérték egy részét megkaptam.
- Nem kaptam kreditet a szakmai gyakorlat teljesítéséért.