



Szakmai gyakorlat Champagne-ban

Szakmai gyakorlatomat az Avize Viti Campus nevű borászati iskolában végeztem. Az iskola Franciaországban, Champagne szívében egy Avize nevű faluban található. Az iskolában gimnáziumi képzés, szakképzés és felnőttképzés is zajlik. Az itt tanulók elsajátíthatják a pezsgő és bor készítés alapjait, gazdasági és marketing ismereteket. Az iskolához tartozik még 10 ha szőlőbirtok és egy pincészet is, ahol a gyakorlatom során dolgoztam.

A gyakorlati helyet ez egyetem Erasmus koordinátora segítségével találtam. Szempontom a keresésnél az volt, hogy a szőlészettel legyen kapcsolatban a hely ahol dolgozhatok. A Toulouse-i egyetem nemzetközi koordinátorával e-maileztem, ő ajánlotta az iskolát Franciaországon belül. Miután felvettem a kapcsolatot az iskola igazgatójával, Jean-Luc Prost-tal, kicsit lassan, de elindult az ügyintézés. Végig nagyon segítőkész volt, érkezésemkor ő várt az állomáson. A gyakorlat során sokat foglalkozott velem, h szakmailag tartalmas és felhőtlen legyen az ott tartózkodásom. A kiutazásom zökkenő mentes volt. Repülővel utaztam Budapestről Párizsba, majd onnan vonattal Épernay-ba, a legközelebbi városba. Szerintem ez legmegfelelőbb módja az odajutásnak. Fontos, a repülőjegyet időben megvenni és egyeztetni a csatlakozást a vonathoz. Nehézséget út közben egyedül a nagy csomagjaim okoztak, de mindig akadtak segítőkész utasok a fel és leszállásnál.

A munkám változatos volt, lehetőségem volt az iskola életébe is bekapcsolódni. A munkaidőm reggel 8 órától délután 5 óráig tartott, közben egy másfél órás ebédszünettel. Első sorban a szőlőben és pincében dolgoztam az iskola diákjaival és munkatársaival együtt. A szőlőben az aktuális tavaszi munkákat végeztük, mint a támaszrendszerek rendbehozása, huzalok feszítése, hajtásválogatás, törzstisztítás, gyomtalanítás és új ültetvény telepítése. A pincészetben tradicionális pezsgőkészítés folyik, ebbe csatlakozhattam be. Finomseprőn érlelődő pezsgőkkel dolgoztam, megfigyelhettem az házasítandó alapborok kiválasztását, a házasítás és a palackozás folyamatát. A pince modern gépekkel felszerelt, dolgoztam a degorzáló, címkéző és csomagoló gépsor mellett. A degorzálás hagyományos kézi módját is kipróbálhattam. Néhány alkalommal az idegenvezetés, kóstoltatás és eladás feladatát is rám

bízták, amikor angol nyelvű vendég érkezett. A dolgozós hétköznapokat színesítették azok az alkalmak, amikor a diákokkal együtt részt vettem előadásokon, kóstolókon és néhány tanórán. Valamint én is tarthattam egy előadást Magyarországról, borokról és a Tokaji borvidékről, kóstolóval egybekötve. A szakmai színvonalal, a feladataimmal teljes mértékben meg voltam elégedve. Személyesen foglalkoztak velem és kérdéseimre készségesen válaszoltak.

A Tanulmányi tervemet nem volt szükséges módosítani. Itthon a szakmai gyakorlatomat elfogadták, nem merült fel probléma.

A beilleszkedésem az iskolai közösségbe nem volt nehéz. Fiatalok között mozogtam és dolgoztam nap mint nap. Az egyik osztály tagjaival, akikkel együtt dolgoztam különösen jó barátságban lettem. A tanárokkal és dolgozókkal is jó volt a kapcsolat, Jen-Luc-t, az igazgatóval és Renata-t, a német tanárt különösen megszerettem. Néhány nehézség is felmerült a hónapok során. Nem minden tanár és diák beszélt angolul, a franci tudásom alap szintű, szakmai beszélgetésekre, tanulásra nem volt alkalmas. Erasmus gyakornok egyedül én voltam ebben az évben, ezért esténként, vagy hétvégéken egyedül voltam időnként. Szerencsére sokszor hívtak fiatalok szórakozni, tanárok kirándulni. Több hétvégét is töltöttem Renata és a férje Frank gyönyörű házában, amiért nagyon hálás vagyok. Az utolsó egy hónapban végre kaptam egy lakótársat az apartmanom egyik szobájába. Leonie-t, egy kedves francia gyakornok lányt, aki a pincészet irodájában dolgozott.

A szállásom az iskola kollégiumában volt, egy tágas apartmanban. Az iskola fizetést nem adhatott nekem, de cserébe a szállást és az étkezést nagyon kedvezményesen biztosították. 600 eurót fizettem összesen a 2 és fél hónapért. A szállás egyszerű, de semmi nem hiányzott. Konyhai eszközök és ágynemű biztosítva volt. Hétközben az iskola menzáján étkeztem, ahol nagyon jó volt a konyha, hétvégén magamnak főztem. Csak néhány nehézség merült fel: a szupermarket messze volt és autó nélkül nehéz közlekedni. A szállás és étkezés költségei nem voltak magasak, ezért az ösztöndíjam elégnak bizonyult. Utazásra is volt lehetőségem belőle, Párizsba látogattam el, a haza utazásom előtt. A hétvégéim szabadok voltak. Sokszor vendégeskedtem tanároknál, vagy diákoknál, akikkel összebarátkoztam. Nekik köszönhetően bejártam a környék városait, Épernay-t, Reims-t, túráztam és Burgundiába is eljutottam. Avize és környéke is különlegesen szép, szűk utcák, szép épületek, szőlő dűlők teszik hangulatossá.

Legjobb élményeim, amikor Renatával vagy Jean-Lucvel bejártam a Francia vidéket. Macon-ban töltöttem egy hétvégét Jen-Luc családjával. Bejártuk Burgundiat, voltam Cluny-i apátságban, gyönyörű szőlő hegyeken jártam. Franciaországban az evés is élmény számba megy. Nagyon szeretek megkóstolni különlegességeket. A baguette, croissant, sajtok, borok mellett, volt szerencsém bresse csirkét, békát és igen, csigát is enni. Szuper élmény volt a hanalig tartó táncolás is aztán séta Reims-ben néhány új baráttal a diákok közül. Nem gondoltam, hogy valaha meg fogom osztani a desszertemet egy kanadai sráccal egy pezsgő fesztiválon, vagy remek pincészeteket látogathatok meg két fiatal spanyol tanárnővel. Úgy látszik elég elindulni otthonról és szembe jönnek veled a kalandok. Legrosszabb élményem a honvágy volt az első héten és a magány, ami rám tört időnként a sűrű programok után. Negatív volt még a matracom kiálló rugói és a zuhanyzó, amit időbe telt rábírn, hogy legyen melegvíz.

Ezt a szakmai gyakorlati helyet azoknak ajánlom, akik szeretnék megismerni a pezsgőkészítést, Champagne-t, a francia vidéket és kultúrát. Annak, aki szívesen töltené ezt az időt francia diákok között. A tanárok nagy része nem beszél angolul, ezért előny, ha beszélsz franciául. Én minimális francia tudással és közép szintű angol nyelvismerettel elboldogultam. Az Avize Viti Campus egy nagyon színvonalas intézmény, magas szintű oktatással és felszereltséggel. Minden segítséget és információt megkaptam, hogy tanulhassak és jó élményeket szerezhessenek a szakmai gyakorlatomon.

Nagyon örülök, hogy itt végezhettem a szakmai gyakorlatomat. Sok szakmai és személyes tapasztalattal lettem gazdagabb.

 2017. 08. 29.

