

Kihelyezett technika tanóra a Gourmand Középiskolában

A Pest Megyei és Érd Megyei Jogú Városi Kereskedelmi és Iparkamara fontosnak tartja a szakképzést, a szakma tanulásának támogatását. Ennek köszönhetően pályaaorientációs programokat tartanak, melyet elsősorban az általános iskolások hetedikes, nyolcadikos tanulóinak szánnak, megkönnyítve a továbbtanulással kapcsolatos döntéshozatalt.

A kihelyezett technika tanórákon a szakmák élményszerű bemutatása, megismerése a cél a szakiránytól függően pest megyei vagy budapesti szakképző intézmények tanműhelyeiben

A technika órák során a diákok saját megtapasztalásaikon keresztül találkozhatnak az adott szakterület alapanyagaival, eszközeivel, valamint betekintést kapnak különböző munkamódokról, fogásokról.

A végső cél az adott szakmai területhez kapcsolódó termék elkészítése, szakoktatók valamint végzős tanulók irányításával, segítségével.

Két éven belül, másodszor vehettünk részt ilyen kihelyezett technika tanórán. Ebben a tanévben a budapesti Gourmand Középiskolába jutottunk el, ahol a szakács és cukrász szakma gyakorlati ismereteibe kaptunk egy kis betekintést.

December 12-én, az első 4 tanóra megtartása után indultunk útnak. Az iskolába érkezvén egy rövid tájékoztató után mindenki kötenyt vett fel és két csoportban indult meg a munka. Az osztály egyik fele szakácsnak állt. Ők párokban készítették el a főfogást: a milánói makarónit, a cukrászok pedig nekiláttak a csokis muffin elkészítésének.

A munkamenetek ismertetése után, mindenki nekilátott a saját feladatának. Figyelni kellett az alapanyagok megfelelő mennyiségére, a munkafolyamatok sorrendjére, de érdemes volt pontosan követni a recept egyéb előírásait is, amellett, hogy megadott időn belül kellett elkészíteni az étkeket.

Menet közben voltak kisebb bizonytalanságok, amelyek áthidalásában az oktatók folyamatosan segítettek a gyerekeket. Megtanulták, hogy a hibákat is ki lehet javítani, de az újrakezdés sem szégyen.

A milánói makaróni esetében elengedhetetlen volt a folyamatos kóstolás, amelybe Bede Róbert mesterszakács is besegített. Hálásak vagyunk biztató szavaiért.

Az elkészült főételt ki is kellett adagolni, hiszen azt a szépen megterített asztaloknál el is fogyaszthattuk, amíg kisültek a muffinok.

Az ebéd után mindenki részt vehetett a muffinok dekorálásában, melynek során cukormázzal és egyéb dekorációs anyagokkal lehetett szebbnél szebb "alkotásokat" készíteni. Természetesen ebből is fogyaszthattunk, de jutott pár darab otthonra egyaránt, így meg tudtuk mutatni a szülőknél is, hogy mivel foglalatostkodtunk ezen a dolgos délutánon.

Nagy élmény volt látni a gyerekeket alkotás közben. A megszerzett ismereteket biztosan jól fogják tudni hasznosítani a későbbiekben is.

Nagyon köszönjük Horváth Beatrixnek, az iparkamara munkatársának, hogy lehetővé tette számunkra két újabb szakma kipróbálását is. A program térítésmentes volt, a gyerekek szállításába besegített a helyi sportklub is, amelyet ezúton is köszönünk.

Kelemen Ildikó, a 8. osztály osztályfőnöke