

Különleges Erasmus+ program Dániában



A Kisalföldi AszC Szent István Mezőgazdasági és Élelmiszeripari Technikum és Szakképző Iskola, valamint a KMASzC Bercsényi Miklós Élelmiszeripari- Környezetvédelmi Technikum, Szakképző Iskola 13 diákja 3 hetes **húsipari gyakorlati** képzésen vett részt augusztusban. A tanulni vágyókat a Danmarks Slagteriskole ZBC szakképző intézmény fogadta.



A színvonalas képzést hentes tanulóink a vágóhíd megtekintésével kezdték, majd félsertés feldolgozásával ismerkedhettek meg dán módszer szerint. Elsajátították a félsertés darabolását és a termékek bolti előkészítését is.



Megtanulhatták a „convenience food”, azaz a kényelmi ételek elkészítését, illetve megismerhették a hagyományos dán ételeket is. Szakmai tudásuk

mellett a nyelvi, valamint digitális kompetenciájuk is rengeteget fejlődött.

Szabadidős programokban sem volt hiány. A csapat felfedezte Roskilde és Koppenhága nevezetességeit (királyi palota, Roskilde Katedrális, a kis hablaány szobra), a híres Nyhavn kikötőt.



Hajókázásra és a bevállalások számára a tengerben fürdőzésre is lehetőség volt. Tivoli vidámparkban is eltöltöttek egy délutánt.

A „gourmet” hentes képzés sikeres vizsgával zárult, mindenki megkapta bizonyítványát, személyre szóló oklevelét, kiegészítve pár szakmai jó tanáccsal karrierjüket illetően.



A dániai képzés egy nagyon jó lehetőség volt arra, hogy a tanulók megszerezzék a szakmai fejlődésükhöz szükséges ismereteket, tapasztalatokat, és ez mellett rengeteg életre szóló élménnyel gazdagodjanak.

Köszönjük a tanulóinknak, hogy a gólyatábor egyik kiemelkedő programjaként, érdekes előadást tartottak leendő 9. évfolyamos társaiknak, valamint kollégáinknak.