

Szakmai értékekért

IGÉNY A betanított munka színvonala helyett intellektuális tudást

(Folytatás az 1. oldalról.)

Zsolnay Gábor mesterszakács, nyugdíjas szaktanár, a VSZOE elnöke és Tóth Gábor alelnök, aki a vendéglátás felső- és középfokú intézményeiben ma is aktívan tanít, az említett szakmák vizsgakövetelményeiről beszélt. Zsolnay Gábortól először a három éve működő szakmai egyesület céljáról érdeklődtünk.

– Ha egy mondatban szeretném összefoglalni a lényegét, az értékek mentén való összefogás a célunk. Kiknek az érdekét szeretnénk védeni? Először is a gyerekekét, és rajtuk keresztül a jövőt. Rajtuk kívül a szakma érdekeit is, a harmadik csoport pedig az oktatóké. A VSZOE létrehozása egy felismerésnek köszönhető. Annak, hogy ha nincs érdekérvényesítő szerveződés, akkor nincs érdekérvényesítés, és akkor nem is tudunk az értékek mellé állni – mondja Zsolnay Gábor.

Hozzátette: már szerveztük létrehozásakor megkerestük őket a Magyar Kereskedelmi és Iparkamara, hogy a szakképzés átalakításában vegyenek részt, szükség van a szakértelmükre.

– Mára érdemi átalakításon ment keresztül a szakképzés, a mostani tanév már az új kimeneti rendszer szerint indult. És a konkrét vizsgatartalmak is összeálltak néhány hete – mondta az elnök, akitől azt is kértük, foglalja össze ennek lényegét, a laikus számára is érthetően:

– Azt gondolom, hogy ha a gyerek az ételsorokat előre



FOTÓ: KATONA TIBOR

Ősztől már az új vizsgakövetelményeknek kell eleget tenni; Haga Krisztina Szabó Zsolt mesterszakács oktató útmutatása szerint készíti a főzelékre való feltétet Zalaegerszegen, az oktatási kabinetben

begyakorolt módon meg tudja főzni, és abból megvan a vizsga, az egy szakmai megaláztatás. Ennél sokkal össze-

szen másképpen is főzni. Úgy, hogy meg kell ismerni a nyersanyagokat és azok tulajdonságait, az eszközöket és a technológiákat, amivel átalakítjuk az alapanyagokat étellé. Aki ezt tudja, az nem azt kérdezi, mit főzzek, hanem azt, hogy miből főzzek valamit. Ez egy intellektuálisabb tudás, aminek a megalapozásánál tartunk – mondta az elnök a szakma általa megkövetelt minőségi felfogásáról.

Tóth Gábor, a VSZOE alelnöke az éttermi szakemberek, a pincérek munkájáról szól.

– Az elmúlt húsz évben a pincérek ital- és ételismereti oktatása elsikkadt. Ha a vendég megkérdezi, hogy egy adott étel miből áll, a pincérek közül kevesen tudnak válaszolni. Pedig ez nagyon fontos lenne. Sok allergiás ember van, és léteznek ételintoleranciák. Jelentősen felfejlődött a hazai borász kultúra. Erről sem volt tudomásuk a pincéreknek, a szakoktatók nem követték ezeket a trendeket, ezen is jelentősen változtattunk. Az új követelményekben erre tettük a hangsúlyt: ételismeret, italismeret – mondta Tóth Gábor.

A szakmát tanuló gyerekek érdekét szeretnék védeni – és így építeni a jövőt

tettebb a szakács szakma. Ha valaki csupán megtanul bizonyos számú konkrét ételt főzni, az betanított munka. Ennél lényegesen többet kell teljesíteni. Meg lehet tanulni egé-