

# Szakácsképzés járvány idején

## Az éttermek bezárása nagyon megnehezíti a szaktanárok és diákok munkáját

● A szakácstanulók gyakorlati képzését viselte meg leginkább az ideai koronavírus-járvány a Kolozsvári Református Kollégium szakiskolájában. A három évfolyamon tanuló mintegy 42 diáknak csak egy része járhat be az éttermek konyhájába, ugyanis a legtöbb kolozsvári vendéglő átmenetileg bezárt.

MAKKAY JÓZSEF

A magyar kormány támogatásával felújított és berendezett épületben hat évvel ezelőtt indult be a magyar nyelvű szakiskolai oktatás a Kolozsvári Református Kollégiumban. A sikertörténetnek számító kezdeményezés eddig több szakács, fodrász, víz- és gázszerelő valamint elektronikai szakmunkás végzős osztályt bocsátott útra. Az érdeklődéssel nincsenek gondok, hiszen a legtöbb szakon a meghirdetett helyekhez képest több a jelentkező, így felvételi dönti el, hogy ki kezdheti el a hároméves szakiskolai képzés 9. osztályát. Érdekes módon az ideai járványidőszak sem hátráltatta túlságosan a legtöbb szakiskolai osztály munkáját. A szakácsképző osztályok kivételével a szakiskola többi diákja zavartalanul jár szakgyakorlatra a korábban leszerződött cégekhez, miközben az elméleti oktatás online-rendszerben folyik. A kolozsvári építőipar működik, a néhány elektronikai nagyvállalat pedig ha visszafogottabban is, de leállás nélkül termel.



2019-es helyzetkép. Balázs Malmos Edit egyik diákjának magyaráz a kolozsvári szakiskola konyhájában

◀ FOTÓK: MAKKAY JÓZSEF

### Drasztikusan leépülő vendéglátás

Balázs Malmos Edit szaktanár, a szakácsképző osztályok szakmai vezetője szerint legjobban a vendéglátóipari képzés szenved meg a koronavírus-járványt. „Jól látszik, hogy ezt a szakterületet küldte leggyorsabban padlóra a pandémia. A kolozsvári éttermek mintegy harmada – ahol elsősorban lakodalmak és egyéb nagyobb rendezvények szervezésével foglalkoztak –, már a tavaszi karantén idején bezártak. Őket követte a szállodai éttermek gyors zsugorodása, hiszen a szállóvendégek drasztikus visszaesésével a vendéglátásnak ez a formája is nagyban visszaesett. Jórészt azok a vendéglők maradtak talpon késő őszig, ahol teraszon tudtak felszolgálni, vagy vállalták az ételek házhoz szállítását. De ez sem az igazi, inkább csak nullszaldós vállalkozásként tartják

fenn a tulajdonosok az így működő vendéglátó helyek kisebb csoportját” – összegzi a lesújtó láttelepet a gasztronómiai szakember.

### Otthon főző diákok

A vendéglátóipar gyors összeomlása azokat a vendéglői konyhákat is érintette, ahol szerződéses rendszerben fogadták szakgyakorlatra a kolozsvári szakiskola diákjait. Néhány tanulónak szerencséje van, mert az az étterem, ahol korábban dolgozott, ma is működik, így most is bejárhatnak a meghatározott idejű szakgyakorlatra. Ez viszont sok szakácstanulónak nem adatik meg. Balázs Malmos Edit szerint a diákok többsége csak azt teheti, hogy az online-oktatás keretében követi a különböző felkészítőket, és a szülőik anyagi lehetőségei szerint otthon is igyekeznek elkészíteni egy-egy receptet. „A karácsonyi ételek

közül két menüsört vettünk fel az online-oktatásba: az egyik a családi asztalra kerülő ételeket jelenti, a másik pedig egy a la carte vendéglő ünnepi menüsora. Mindkét felhozatalból el kell készíteni otthon az ételeket, amit a diákok lefényképeznek és elküldik nekünk. A szakmai gyakorlatként elfogadott otthonfőzésre azonban nem lehet kötelezni senkit, hiszen a szülőknek kell megvásárolniuk az alapanyagot, és egy vendéglői recept hozzávalója nem kevés pénzbe kerül. Tapasztalataim szerint ezzel a lehetőséggel a diákok kétharmada tud élni” – magyarázza a kolozsvári szakember.

### A friss végzősök az áldozati nemzedék

A kolozsvári szakliceum szakosztályai közül eddig a szakácsképzőbe lehetett a legnehezebben bejutni, így a szelekciónak köszönhetően igényesebb diákréteggel van dolga a tanároknak. A fiatalok többsége

elkötelezett a gasztronómia mellett, amit az is jelez, hogy Kolozsvár elit-vendéglői, ahol az elmúlt években gyakorlatoztak, értékelik a szakácstanulók munkáját, és a végzősök már „elkeltek”. A mostani pandémia azonban ebben a szakmában szülte a legnagyobb bizonytalanságot, hiszen mindenki tanácsalan. A szakoktató szerint az a legrosszabb, hogy senki nem tud előre tervezni. A legtöbb étterem államilag támogatott kényszerszabadságra küldte alkalmazottait, a frissen végző fiataloknak pedig egyelőre nem kínálnak munkalehetőséget. „Leginkább az étterem vezetőin látom az elbizonytalanodás jeleit. Azt mondják, ha tudnák biztosan, hogy három vagy hat hónap múlva az élet visszaáll a rendes kerékvágásba, akkor könnyebben befektetnének a humán erőforrásba is. Idén és jövőre azonban mindenki kívár. Az a rossz hírem, hogy a végzős 14 fiatal áldozati nemzedék” – fogalmaz Balázs Malmos Edit.



A korszerűen berendezett szakiskolai konyha



A szakiskola diákjai egy gasztronómiai versenyen

HIRDETÉS



A karácsonyi ünnepekre kívánunk hálát mindenki szívébe, békét a jelenben és hitet a jövő esztendőben!  
Áldott, örömteli és jó egészségben gazdag ünnepeket  
Csíkszentimre község lakóinak  
valamint a csíkszentimrei Büdösfürdő vendégeinek!

kencse Előd polgármester és a helyi önkormányzat