



A Győri Szolgáltatási Szakképzési Centrum Krúdy Gyula Gimnáziuma, Két Tanítási Nyelvű Középiskolája, Turisztikai és Vendéglátóipari Szakképző Iskolája 2017. április 21-én második alkalommal kapcsolódik az országos

„Szakmák Éjszakája” Programhoz,

melyre ezúton

tisztelettel meghívjuk Önöket.

Diákjaink interaktív, játékos és izgalmas bemutatókkal,
feladatokkal várják az érdeklődőket

18 órától 22 óráig.

A bemutatók folyamatosan zajlanak.



Részletes programterv



Legendák nyomában, Barokk Győr játékos interaktív vetélkedő

Diákjaink játékos vetélkedőket állítanak össze győri legendák és a barokk Győr témakörében. A vetélkedő számítógépes állomásokon és papír alapú feladatokon keresztül teszi próbára a Szakmák éjszakájára érkező látogatóinkat, akik egyben felmérhetik tudásukat és új ismeretekkel gyarapodhatnak a város életéből, történetéből.

Virtuális idegenvezetés, óriás társasjáték Magyarország kiemelt értékeiről

Az aulában a Turisztikai képzés diákjai egy „Magyarország-óriás társasjátékot” rajzolnak fel néhány kiemelt idegenforgalmi földrajzi és kultúrtörténeti érték feltüntetésével. A játékhoz egy számítógépről irányított, kivetített kérdéssort rendelnek és a játékvezetők segítségével „bebarangolják”, felkutatják hazánk értékeit.

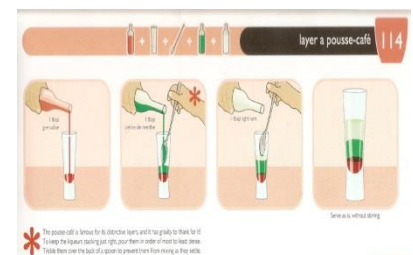


Bevezetés a vendég előtti ételkészítés művészetébe. Gyümölcs flambírozás.

Pincér tanulóink az aulában flambírozó kocsin bemutatják a látogatóknak a flambírozást. A cukrot karamellizáljuk, gyümöcslével meglocsoljuk és finom gyümölcsöket teszünk rá. Végül magas alkoholtartalmú rumot kiskanálban hevítünk, és a gyümölcsökre locsoljuk, amit egyben lángoltatunk is.

Szivárványt eső nélkül. Eltérő fajsúlyú italok egymás fölé töltése.

A tanulók bemutatják, hogyan lehet különböző fajsúlyú italokat egymásra rétegezni. A bemutatót, hogy látványosabbá tegyük, különböző színű italokat is választunk. A szép és ügyes munkát kávéskanál segítségével szervírozzák.



Szalvéta origami. Éttermi szalvétából különböző alakzatok hajtogatása.

Pincér tanulóink különböző alkalmakra (pl. esküvőre, karácsonyra, húsvétra, üzleti ebédekre) mutatnak be szalvétahajtogatási feladatokat. A munkába bekapcsolódnak az érdeklődő diákok is és együtt készítik el az asztaldíszet. Többek között megtanulják azt is, hova helyezzük egy szépen terített asztalon a szalvétát.

Tányérfogás. Két kéz két tányér? Hogyan lehet egy kézen több tányért vinni?

A felszolgálók mindennapi munkájának elengedhetetlen része a tányérra tálalt ételek vendéghez szállítása. Megmutatjuk, hogyan lehet egy asztaltársaságnak egyszerre az asztalhoz vinni az ételeket, hogyan kell szakszerűen leszedni a vendég elől a tányérokat, evőeszközöket.



Pincérfutás. A gyorsaság figyelmesség is a vendéggel szemben.

Az érdeklődő diákok iskolánk aulájában kipróbálhatják, milyen is egy tálca pohárral (tele vízzel) zsámolyok között elérni egyik helyről a másikra, a vendégek között szaladva. A pincér szakma mit sem ér megfelelő ügyesség, egyensúly nélkül.

Ismerd meg, milyen eszközök segítették a múlt század elején a konyhai munkát, miből étkeztek nagyszüleid!

Az iskolánkban kiállítás található a múlt eszközeiből, amelyek megtekinthetők és azokból néhányat bemutatunk. Az eszközök megismerése után egy tesztet tölthetnek ki a tanulók, próbára téve a megszerzett tudást.



Süssünk palacsintát! Dobjuk fel! Forgassuk meg! Kóstoljuk meg!

Előre bekevert alapanyagból palacsintasütésre kerül sor az iskola aulájában, megtanulhatják az érdeklődők, hogyan kell a palacsintát feldobni és a levegőben megfordítani. Akinek ez sikerül, utána különböző töltelékekkel megtöltheti és elfogyaszthatja.

Készítsünk egyszerű nyitott és zárt meleg szendvicset!

Szakácstanulók segítségével a rendelkezésre álló alapanyagokból készíts pirítóst! Ha szeretnéd az ízeket fokozni, akkor különböző feltétekkel kiegészítve, sajttal megszórva szalamanderben, meleg szendvics sütőben finom falatkákat készíthetsz.



A magyar konyha remeke a nagylányt próbáló rétes nyújtás.

Az érdeklődők megismerkednek a hagyományos rétes készítésével, ahogyan nagymamáinktól tanultuk. Cukrásztanulók segítségével együtt gyúrhatják a tésztát, nagy asztal körül nyújthatják, különböző töltelékekkel tölthetik. A finom csodát sütés után kóstolhatják is.

Mi is az a csokoládé? Érdekességek a csokoládéről.

Csokitallér készítés.

Cukrásztanulók érdekes információkat mesélnek a csokoládéről. A csokoládé látványos temperálása táblázatos módszerrel történik. Ennek az a célja, hogy a csokoládében lévő kakaóvaj szerkezetét stabilá tegye, így lesz fényes a csoki. A temperált csokoládéból pasztillák és bécsi tallérok készülnek.



Kreatív és ügyes kezek asztala. Mézes süti díszítés és marcipán figurák készítése.

Miből készül a marcipán? Bővítheted ismereteidet. A kézügyesség fejlesztése apró marcipán figurák és virágok készítésével történik. Mézeskalácsokhoz készíthetsz írókát, amellyel egyszerű vonaldíszítéssel formákat vihetsz fel. Megtanulhatsz glazúrt készíteni.