


A dokumentum tulajdonosa

- | | | |
|-------------------|------------------|---------------------|
| 1 VEZETÉKNÉV * | 2 UTÓNÉV * | 3 CÍM |
| Nagy | Mihály | Szeged |
| 4 SZÜLETÉSI DÁTUM | 5 ÁLLAMPOLGÁRSÁG | Deák Ferenc tér 41. |
| 09 04 1983 | Magyar | 1234 |
| év hó nap | | MAGYARORSZÁG |


Kibocsátó intézmény

- | | | |
|---------------------------------------|---------------------------|-------------------------|
| 6 A KIBOCSÁTÓ INTÉZMÉNY NEVE * | 7 AZ IGAZOLVÁNY SZÁMA * | 8 A KIBOCSÁTÁS DÁTUMA * |
| Rigó János Vendéglátóipari Szakiskola | HU/01/2016/0099/001/SE/10 | 09 09 2016 |
| | | év hó nap |

Küldő intézmény

- | | |
|---|--|
| 9 NÉV ÉS CÍM * | 10 BÉLYEGZŐ ÉS/VAGY ALÁÍRÁS |
| Rigó János Vendéglátóipari Szakiskola
Szeged
Gundel tér 13.
1234
MAGYARORSZÁG |  |
| 11 REFERENCIÁT ADÓ SZEMÉLY/MENTOR VEZETÉK- ÉS UTÓNEVE * | 12 TELEFONSZÁM |
| Kovács Márton | +36 23 11 22 33 |
| 13 BEOSZTÁSA | 14 E-MAIL |
| Szakoktató | kmarci@rjvszki.hu |

Fogadó intézmény

- | | |
|--|---|
| 15 NÉV ÉS CÍM * | 16 BÉLYEGZŐ ÉS/VAGY ALÁÍRÁS |
| Restaurant "Valgossen"
Kungsgatan 12.
SE-103 90 Stockholm
SVERIGE |  |
| 17 REFERENCIÁT ADÓ SZEMÉLY/MENTOR VEZETÉK- ÉS UTÓNEVE * | 18 TELEFONSZÁM |
| Björn Johansson | +46 856212345 |
| 19 BEOSZTÁSA | 20 E-MAIL |
| Chef | bjohans@valgossen.se |

* A csillaggal jelzett rovatok kitöltése kötelező.

A mobilitási tevékenység bemutatása

21 A MOBILITÁSI TEVÉKENYSÉG CÉLJA *

Kötelező szakmai gyakorlat teljesítése idegen környezetben

22 AZ OKTATÁSI VAGY KÉPZÉSI PROGRAM MEGNEVEZÉSE, AMELYNEK A MOBILITÁSI TEVÉKENYSÉG RÉSZÉT KÉPEZI

Szakképzési vizsgabizonyítvány – szakács képzettség

23 IGÉNYBE VETT UNIÓS VAGY EGYÉB MOBILITÁSI PROGRAM

Erasmus+

A MOBILITÁSI TEVÉKENYSÉG IDŐTARTAMA

24 -TÓL * -IG *

év hó nap

év hó nap

A mobilitási tevékenység során elsajátított készségek bemutatása

26A ELVÉGZETT TEVÉKENYSÉGEK/FELADATOK *

- napi nyersanyag-szállítmányok átvétele, minőségi ellenőrzése, új rendelés összeállítása
- konyhai nyersanyagok előkészítése a feldolgozásra
- étlap összeállítása, napi menü megtervezése
- melegkonyhai készítmények előállítása, tálalása és díszítése

27A MUNKÁVAL KAPCSOLATOS KÉSZSÉGEK

- svéd gasztronómiai specialitások megismerése, elkészítésük elsajátítása
- modern konyhai gépek és felszerelések használatában való jártasság megszerzése és elmélyítése
- új tányérdíszítési technikák megismerése
- nyersanyag-szállítmányok minőségi ellenőrzése terén szerzett új ismeretek

28A NYELVI KÉSZSÉGEK

Speciális konyhai szaknyelvi elemek elsajátítása angol nyelven:

- szövegértés: B2 szint (Önálló nyelvhasználó)
- beszéd: B1 szint (Önálló nyelvhasználó)
- írás: B1 szint (Önálló nyelvhasználó)

29A DIGITÁLIS KÉSZSÉGEK

- MS Excel táblázatkezelő használata az új rendelések esetében
- MS Word szövegszerkesztő használata a heti jelentések elkészítéséhez

30A SZERVEZÉSI/VEZETŐI KÉSZSÉGEK

A rendeléshez szükséges egyeztetés a konyhai dolgozókkal

31A KOMMUNIKÁCIÓS KÉSZSÉGEK

- kiváló beilleszkedés a multikulturális konyhai személyzetbe
- nagyon jó kommunikációs készségek kialakítása

32A EGYÉB KÉSZSÉGEK

Alapszintű bortanfolyam, a helyi pincészet szervezésében. A tanfolyam végén az elvégzést igazoló oklevél

33A DÁTUM *

év hó nap

34A REFERENCIÁT ADÓ SZEMÉLY/MENTOR

ALÁÍRÁSA



35A TULAJDONOS ALÁÍRÁSA



* A csillaggal jelzett rovatok kitöltése kötelező.