

## Olaszország, Szőlész-borász mérnök Bsc., 2018

Az Erasmus programról már az egyetem előtt hallottam a barátaim- és testvéreimtől. Mindig is szerettem volna külföldön tanulni, különösen Olaszországban. Amint megtudtam, hogy elnyertem az Erasmus pályázatot akkor megkezdtem a gyakorlati helyek keresését. Több e-mailt írtam borászatoknak, azonban azok nem válaszoltak. Az egyetem segítségével próbáltam helyet találni, de sajnos nem tudtak segíteni, se az Erasmus iroda se a tanárok. Az egyik ismerősöm végül kihúzott a bajból és talált nekem egy kontaktot. Így sikerült leszerződni a Kellerei St.Pauls-szal, ami Dél-Tirolban van. A szerződés és a szükséges papírok összeszedése kicsit hosszadalmas feladat volt, ezért azt javasolom mindenki időben kezdje el őket összeszedni és pontosan kérdezze meg a formai követelményeket mert elég kellemetlen háromszor újrakérni egy dokumentumot a fogadócégtől.

A pincészethez a barátom vitt le kocsival, mert nagyon sok cuccom volt a 3 hónapra. Szállást a pincészet biztosított nekem. Az egyik ott dolgozóval osztoztam a lakáson, illetve a szünet alatt másik két ember is szálláson aludt külön szobákban, a korai kezdés és a kései befejezés miatt. Konyha, fürdőszoba, külön szoba, TV, mosógép stb. Nagyon jól felszerelt volt. Külön kérték, hogy vigyek magammal ruhaszárító állványt. Amit javaslok, hogy vigyetek magatokkal: ágynemű, fürdőszobába kilépő szőnyeg, 2 törülköző (ha véletlen kimosnátok az egyiket) és az egyik legfontosabb nem más, mint a harisnya, ami azért fontos, mert nagyon hideg van a pincében, főleg novemberben. Ha már itt tartunk akkor a másik fontos, amit ne hagyjatok otthon, az a pörkölt kocka. Biztos vagyok benne, hogyha van lehetőség, akkor szeretnék majd megkóstolni a magyar konyha különlegességeit. (Az olaszoknál egyébként sikert aratott a marhapörkölt.)

Mindenki nagyon kedves volt velem, amikor megérkeztem a helyre. Körbevezettek, bemutatnak mindenkinek. A munka során mindenkivel összebarátkoztam és hamar beilleszkedtem. Esténként volt, hogy a lakótársaimmal játszottunk, bort kóstoltunk. Többször mentünk el étterembe vagy pizzázóba enni. Így nem csak munkatársak, hanem barátok is lettünk. Legfőképpen olaszul beszélgettem, aki viszont nem tudott olaszul azzal angolul társalogtam, így nem csak az olasz, hanem az angol nyelvem is fejlődött.

A munkában mindenben segítségemre voltak, ha kérdeztem, akkor válaszoltak, ha nem tudtam valamit, akkor megmutatták hogyan csináljam. A pince felszereltsége is magas színvonalú volt. Kezdetben kisebb feladatokat láttam el, majd mikor már elsajátítottam a munkafolyamatokat akkor nagyobb feladatokat is kaptam.

A gyakorlatom elfogadásához írnom kellett egy beszámolót angolul és magyarul, illetve egy igazoló lapot kitöltetni a céggel. Mindenre lepecsételve és aláírva volt szükségem. Ezt itthon leadtam a felelős tanárnak, így megkaptam a 30 kreditet.

Az egyetem kommunikációs hálózata kicsit szegényes volt. Még szerencse, hogy több Erasmusos csoporttársammal kapcsolatban álltunk, így tudtunk egymástól kérdezni, illetve egymásnak küldeni dokumentumokat.

A cégnél tartották az előírt munkaidőt, az ebédszünetet. Mindennap be- és ki kellett csekkolni, így tudták nyomon követni, hogy mindenki rendesen dolgozzon. A munkához minden felszerelést biztosítottak ( szemüveg,kesztyű,kötény,kabát).

A szünet alatt minden reggel 7.30-tól a mustok cukortartalmát mértem a jó öreg areométerrel. Majd tartályokat mostam, élesztőt készítettünk elő. Az ebéd mindig a pincemunkásokkal volt egy közeli étteremben. Nagyon jó csapatépítő volt, így együtt enni, emellé vak kóstolás is volt többször. Ebéd után folytatódott a szőlő befogadása. Ilyenkor mindig ott segítettem, ahol tudtam (ahova beosztottak). Este 18.00-ig dolgoztunk hivatalosan. Néha kicsit tovább tartott, ilyenkor rendeltek pizzát és együtt megettük. Pénteken pedig 7.30-12.00-ig dolgoztunk. Pénteken mindig az általános takarítás következett, mert hétvége mindig szünet volt. Így jön ki a heti 40 óra. Mikor a szünet lement akkor fejtések, takarítások következtek.

## Olaszország, Szőlész-borász mérnök Bsc., 2018

Nagyon jó volt a légkör a munkahelyen, ez nagyon fog hiányozni. Ez az amit itthon is meg kéne tanítani pár embernek, hogy alakítson ki egy összetartó csapatot.

Ha csak egy valamit kell kiemelni, akkor a legjobb élményem a szüret záró buli volt, amikor kb. 15-en az ott dolgozókkal elmentünk egy étterembe ünnepelni és nagyon finomakat ettünk és ittunk. A hangulat is vidám volt. Egyébként meg élveztem az egész 3 hónapot. (Természetesen voltak rosszabb napok is mikor előre tudtam, hogy be kell másznom 3 tartályba kitakarítani és hamar kell végezni, de ilyenkor is a munkatársak mindig feldobták a kedvem egy viccel, vagy egy kis biztatással és már nem is tűnt olyan rossznak az a tartálymosás.)

A legrosszabb élményem akkor volt, amikor a pincészetbe először megkértek valamire, hogy csináljam meg (pl: fejtsek át egy bort), nekem meg fogalmam sem volt hogyan csináljam mivel még nem dolgoztam pincében. (Persze erre való a szakmai gyakorlat, de azért elég ciki, hogy szinte a diploma a kezemben van és egy bort se tudok átfejtetni...De nyugalom a szakmai gyakorlat végére megtanultam.)

A jövőben mindenképpen hasznosítom ezt a tudást és életem legjobb 3 hónapját tudhatom magam mögött. Ha adhatok egy tanácsot, akkor mindenképpen éljetez az Erasmus pályázattal. Nem csak azért, mert hatalmas élmény, kapcsolatokat építhetsz ki, új barátokat szerzel, de még az önéletrajzotokban is elég jól mutat majd.

