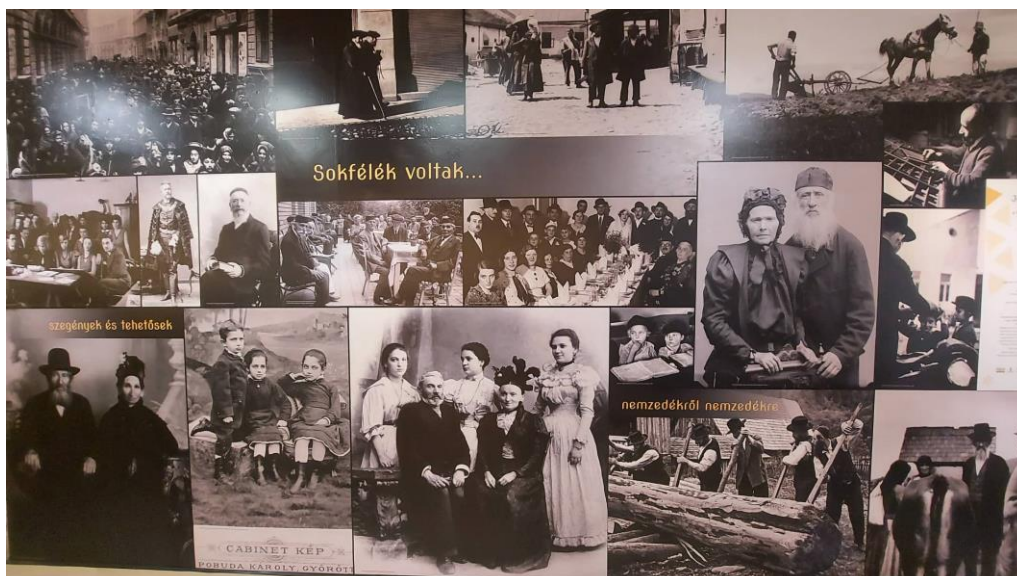


Pályorientáció – BESZÁMOLÓ – OKTÓBER 15 – 9.E osztály

Október 15-én a 9.E osztály a pályorientáció nap alkalmával, Fehér Gyöngyi Eszter tanárnővel, és Szakács Noémi Ibolya tanárnővel (9.E osztály osztályfőnöke) ellátogatott a Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeumba.

A csoport a vártnál korábban érkezett meg a múzeumhoz, és ennek köszönhetően engedélyt kapott arra, hogy a vendéglátóipari foglalkoztatás előtt betekintést nyerhessen a múzeum kereskedelmi részére, illetve megnézhattük a zsidókiállítást, valamint egy plakátkiállítást is.



A plakátkiállításon a plakátkészítést is kipróbáltuk:



Amint 12 óra lett, kezdetét vette a vendéglátóipari foglalkoztatás. Interaktív foglalkozásokon keresztül ismerkedtünk meg a cukrászok, pincérek, és szakácsok világával (XIX. és XX. század). Körülbelül 120 évet utaztunk időben, talán még többet is... Hűtő (áram sem) nem volt a cukrászati termékek tartósítására, ezért úgynevezett jégvermeket béleltek ki szalmával, begyűjtötték oda a jeget, és valameddig megmaradt a jég.

A kávéházakban karambol (hasonlít a biliárdhoz) asztalok voltak, ezeknek kötelezően ott kellett lenni, és a belmagasságnak is kb. 4 méteresnek kellett lenni. Hogy miért? Nos, a dohányzás miatt, hiszen a füst elviselhetetlen lett volna. A pincérek frakkot viseltek, tálcájuk nehéz volt, hangedli volt náluk.



A padlóra köpni tilos volt, úgynevezett köpőcsészéket vittek ki a pincérek a vendégeknek (a szivar végett köpködtek). Felirat is jelezte a tiltást.

A kávéházakat az urak látogatták, napközben csinos fiatal hölgyek dolgoztak a kasszában. Az est leszálta után a fiatal hölgyeket megtermett fehérnépek váltották, hiszen a kávéházak 24 órában működtek, és az urak viselkedése is megváltozhatott némi italfogyasztás után...

Végezetül betértünk az éttermi szobába, ahol láthattunk egy elegánsabb, és egy hagyományosabb éttermet. Az éttermekben pincérek, szakácsok dolgoztak.



Csapatokat alkotva csoportfoglalkozás keretein belül ismerkedtünk meg a mai New York kávéház 1929-es étlapjával. A vendégek igényei alapján kellett összeállítani egy menüt: előétel, főétel, desszert...

Nagyon jól éreztük magunkat, de aztán siettünk haza, mert megéheztünk.