



BIOTEHNIŠKI CENTER NAKLO

STRAHINJ 99, 4202 NAKLO
www.bc-naklo.si

ERASMUS+ IN MOJE IZKUŠNJE

Študij na višji strokovni šoli zaradi pridobivanja uporabnih znanj in delovnih izkušenj v relativno kratkem času omogoča hiter vstop študentov na trg dela. Zaradi tehnoloških sprememb, digitalizacije in sprememb na delovnih mestih se pomen pridobivanja novih znanj vedno bolj krepi. Pri tem je nujna odprtost BC Naklo v mednarodno okolje, kjer posamezniki lahko z vključevanjem v programe mobilnosti razvijajo strokovne, komunikacijske in podjetniške veščine in se srečujejo z različnimi kulturami.

Svojo izkušnjo na mobilnosti Erasmus+ je predstavila Katarina Ana Hiti, študentka 1. letnika višješolskega programa Živilstvo in prehrana na BC Naklo.

»Januarja 2019 sem bila prvič seznanjena s programom Erasmus+, v okviru katerega sem s pomočjo koordinatorice odpotovala na Severno Irsko na dvomesečno pripravništvo. Izkušnje sem nabirala v majhni Michellinovi restavraciji, imenovani The Wheathill. Moje naloge so bile priprava hladnih predjed, izdelava sladice po njihovih receptih ter priprava in predstavitev lastnih sladice, ki so bile kasneje dodane tudi na jedilnik.

Glavni kuhar in osebje so bili neverjetno prijazni, zato sem se med njimi pri svojem delu počutila zelo sproščeno in samozavestno. Po opravljenem pripravništvu so mi celo ponudili službo.

V tem kratkem času sem postala bolj prilagodljiva, samozavestna, radovedna, nadgradila sem svoje znanje angleščine in sklenila veliko novih prijateljstev. Izkušnje, kot je moja, nas mlade bogatijo, nam dajejo zagon in širino, kar se mi zdi izredno pomembno za nadaljnje življenje.

Ker sem se zaljubila v tujino in delo v tujini, sem se oktobra 2019 vpisala na izredno slavno in prestižno šolo Culinary Arts Academy v Švici. Pol leta pozneje sem z odliko končala švicarsko diplomu v Chocolate and Pastry Arts.

Predavanja smo poslušali v angleščini, poleg tega pa smo imeli tudi nemščino. Od jutra do večera smo se na vajah učili od osnov priprave kruha, biskvita, sladkega peciva do kompleksnih in modernih priprav čokoladnih pralinejev, makronov, tort itd. V šoli je veljal "formal dress code" in lep bonton.

Poleg strokovnih kompetenc, kot so iznajdljivost, natančnost in učinkovitost, sem pridobila tudi osnovno znanje nemškega jezika in veliko novih prijateljev ter znanstev s celega sveta. Po končanem šolanju v Švici bi morala opraviti še pripravništvo v Grčiji, katerega pa se na žalost zaradi trenutnih razmer z epidemijo koronavirusne bolezni nisem mogla udeležiti.

Nikakor pa nisem želela zapravljati časa, saj sem izredno delovna oseba, zato sem v domači kuhinji začela izdelovati sodo-



bne torte, kruh, piškote, čokoladne praline in s časoma pridobila domače kupce. Kasneje sem se poučila več o fotografiji, s pomočjo katere bolje promoviram svoje malo podjetje.

Tudi letos bom ponovno v okviru programa Erasmus+ odpotovala v majhno mesto St. Anton, ki leži v zahodni Avstriji, kjer imajo neverjetno lepa smučišča in hotele višjega standarda. Delo med zimsko sezono, kot mi je opisal glavni kuhar, je izredno naporno, vendar je to posebna izkušnja, ki jo želim doživeti.

Odločitev, da sem se pridružila programu Erasmus+, je bila ena najboljših, kar sem jih kdaj sprejela, in resnično verjamem, da je to nekaj, kar bi morali mladi pogosteje vključiti v svoj karierni razvoj, saj nam omogoča pridobivanje izkušenj, novega znanja in spretnosti.

Meni je prihodnost še neznana, trenutno se osredotočam na pridobivanje različnega znanja iz različnih koncev sveta in mogoče bom nekega dne odprla svojo slaščičarno ali restavracijo z jedmi iz različnih kultur.«

Katarina Ana Hiti

VABIMO VAS, DA SE UDELEŽITE SLAŠČIČARSKIH TEČAJEV:

ŠTRUKLJI – od predjedi do sladice,
22. 11. 2021 ob 16.00,

SLADICE IZ KVAŠENEGA IN KVAŠENEGA
LISTNATEGA TESTA,
24. 11. 2021 ob 16.00,

DROBNO PECIVO IN BOŽIČNA DEKORACIJA,
7. 12. 2021 ob 16.00,

ČOKOLADNE TABLICE, TRUFLI IN PRALINEJI,
14. 12. 2021 ob 16.00,

IZDELOVANJE IN KRAŠENJE TORT
ZA RAZLIČNE PRILOŽNOSTI 2 – TORTE ZA
VSE, KI ŽELITE USTVARJATI,
17. in 18. 1. 2022 ob 16.00.

Več najdete na <http://www.bc-naklo.si/>

