



ÍRORSZÁGI MUNKANAPLÓ/WORKSHEET IRELAND

Miskolci Szakképzési Centrum

ÍRORSZÁGI DIÁK MOBILITÁS/STUDENT MOBILITY, IRELAND

2025.04.01-2025.04.15



NÉV: REMBECZKI LEVENTE BENDEGÚZ

Küldő intézmény: Miskolci Szakképzési Centrum

A Miskolci SZC Szentpáli István Kereskedelmi és Vendéglátó Technikum és Szakképző Iskola, konzorciumi tag, diákjainak bevonásával

Évfolyam: 1/13.v

Szakma: cukrász szaktechnikus

Befogadó szervezet: MTU Tralee/Manor West Hotel

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.01.
Hely <i>Place</i>	Utazás <i>Travelling</i> Miskolc-Budapest-Shannon-Tralee
Téma <i>Activity</i>	Az ERASMUS+ program részeként 14-en vágunk neki az útnak. 12 tanuló és 2 kísérőtanár. A miskolci Búza téren egy előre lefoglalt busz várt bennünket, amely egyenesen a repülőtérre vitt. A beszállókártyáinkat koordináló tanárunk kiosztotta nekünk és intéztük magunknak a belépést az automata kapukon. A Budapest–Shannon járat landolása után egy ír minibuszra szálltunk át, amely eljuttatott minket Shannonból Tralee-be. A fárasztó, éjszakába nyúló utazást követően reggel megérkeztünk szálláshelyünkre, az Ashe Hotelbe. Mivel kora reggel érkeztünk meg, a szobák elfoglalása és a csomagok kipakolása után lehetőségünk nyílt körülnézni a városban. Elsőként a Kerry County Múzeumot fedeztük fel, majd tanáraink vezetésével ellátogattunk a munkahelyeinkre, ahol a fogadó intézmények előzetes egyeztetés alapján vártak minket. Itt részletes tájékoztatást kaptunk a munkahelyekről, a heti beosztásunkról és a ránk váró feladatokról. Később megismertük Mary Rose Statfordot az MTU rektorát, aki eljött minket üdvözölni, bemutatta az ír szakképzés alapjait és közösen megvacsoráztunk. <i>As part of the ERASMUS+ program, 14 of us set out on the journey. 12 students and 2 coordinator teachers. A pre-booked bus awaited us at Búza Square in Miskolc, which took us directly to the airport. Our coordinator teacher was responsible for handling and distributing our boarding passes. After our flight from Budapest to Shannon, we transferred to an Irish minibus that transported us from Shannon to Tralee. Following a long, overnight journey, we arrived at our accommodation, the Ashe Hotel, in the morning.</i> <i>Since we arrived early, after checking into our rooms and unpacking, we had some time to explore the city. Our first stop was the Kerry County Museum, and afterward, under the guidance of our teachers, we visited our future workplaces. The hosting institutions welcomed us at pre-arranged times, where they introduced us to the workplace, provided details about our weekly schedules, and explained our specific tasks. Later that day we met with , Mary Rose Statford MTU head of school who welcomed us and introduced the Irish vocational system to us. Finally we had dinner together.</i>

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Egyéb Remarks	Az utazás teljesen problémamentes volt. Bár hosszúnak tűnt, gyorsan eltelt. A magasból lenyűgözve figyeltem a felhők játékát, majd a buszról gyönyörködtem az ír táj szépségében. A szállásunk pedig egyszerűen mesés! A város nagyon tetszett, a múzeumban megismerhettük az ír nép múltját. Egy középkori falu és viaszbábuk mutatták be a középkori életet. Később bejártuk a várost, ahol az Erasmus mobilitás ideje alatt élni fogunk. Teljesen elvarázsolt, egy igazi, hangulatos kisváros tele élettel, és az itt élők rendkívül barátságosak. A munkahelyeink színvonala kimagasló, és mindenhol meleg fogadtatásban részesültünk. Alig várjuk, hogy holnap belevágjunk az első munkanapunkba! Mary Rose Statford megismertette velünk a helyi szakképzést, és mesélt a Hotel és Turizmus szakokról. Nagyon kedves volt, de az ír akcentusa miatt kicsit nehezen érthető volt. <i>The journey was completely smooth. Although it seemed long, it passed quickly. From above, I was mesmerized by the sight of the clouds, and later, I admired the beauty of the Irish landscape from the bus. Our accommodation is simply wonderful!</i> <i>I really liked the city, we could learn about the past of the Irish people in the museum. A medieval village and wax statues showed us the life in the medieval era.</i> <i>Later, we explored the town where we will be living during our Erasmus mobility. I was completely enchanted by it—it's a charming, lively little town, and the locals are incredibly friendly. Our workplaces are of outstanding quality, and we received a warm welcome everywhere. We are eagerly looking forward to our first day at work tomorrow!</i> <i>Mary Rose Statford introduced us to local vocational training and told us about the Hotel and Tourism courses. He was very nice, but his Irish accent made it a little difficult to understand.</i>
--------------------------	--



	 
Jelen vannak <i>Participants</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, szakmai oktató, Mary Rose Stafford <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, teacher of service, Mary Rose Stafford</i>



MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.02.
Hely <i>Place</i>	Manor West Hotel
Téma <i>Activity</i>	Munkahelyi gyakorlat <i>Work practice</i> <i>Evening group meeting</i>
Egyéb <i>Remarks</i>	A szállásunk a város központjában helyezkedik el. A reggelit a mai nap ki kellett hagyni a munkahely távolsága és a kezdési idő miatt, de a munkahelyen ezt egy bőséges reggelivel pótolták és 1 órával kitölték a kezdési időt. A munkatársak nagyon kedvesek és segítőkészek. Írországból nincs külön szakács és cukrász, ezért a feladataim összemosódnak. A mai napom nagy része kisebb bevezető feladatokkal telt, hogy szokjam a konyhai környezetet. Megtanították a Toffee szeletet, amit hagyományos receptúrája alapján karamellszósszal öntünk le. Érdekesnek találtam a helyi munkamorált, itt sokkal kedvesebbek és segítőkészebbek az emberek. <i>Our accommodation is located in the city center. This morning, I had to skip breakfast due to the distance to work and the starting time, but they made up for it with a generous breakfast at the workplace and postponed the start time by an hour. My colleagues are very kind and helpful. In Ireland, there is no clear distinction between a chef and a pastry chef, so my tasks often overlap. Most of my day was spent doing smaller introductory tasks to get used to the kitchen environment. They taught me how to make the Toffee bar, which is topped with caramel sauce according to its traditional recipe. I found the local work ethic interesting—people here are much kinder and more helpful.</i>



	 
Jelen vannak <i>Participan ts</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, Meg, Jason, Kira, Chloe, Szilvi <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, Meg, Jason, Kira, Chloe, Szilvi</i>



MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.03.
Hely <i>Place</i>	Manor West Hotel
Téma <i>Activity</i>	Munkahelyi gyakorlat <i>Work practice</i> <i>Evening group meeting</i>
Egyéb <i>Remarks</i>	A mai napon a zöldség szeletelés után megtanultam a Meringue Nest elkészítését, ami egy népszerű desszert a hotelben. A Meringue Nest mellett készítettem még almás pitét, brownie-t és sajttortát. A Meringue Nest elkészítése viszonylag egyszerű. Tejszínhabot kell összekeverni áfonyalekvárral, a többi már csak a díszítésen múlik. A roppanósságát maga a meringue adja. A desszertekkel egy időben készült még tortilla tekercs és sandwich is. Mindenki nagyon segítőkészen áll hozzám, és előszeretettel osztják meg velem az évek során szerzett tapasztalataikat, úgy érzem ma is sokat fejlődtem és a munkát is változatosnak találtam. <i>Today, after slicing vegetables, I learned how to make the Meringue Nest, which is a popular dessert at the hotel. In addition to the Meringue Nest, I also made apple pie, brownies, and cheesecake. Preparing the Meringue Nest is relatively simple. You just need to mix whipped cream with blueberry jam — the rest is all about the decoration. The crispiness comes from the meringue itself. At the same time as the desserts, we also prepared tortilla wraps and sandwiches. Everyone is very helpful and gladly shares the experience they've gained over the years. I feel like I improved a lot again</i>



	<i>today, and I also found the work to be quite varied.</i> 
Jelen vannak <i>Participants</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, szakmai oktató Meg, Chloe, Sebastian, James <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, teacher of service Meg, Chloe, Sebastian, James</i>



MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.04.
Hely <i>Place</i>	Manor West Hotel
Téma <i>Activity</i>	Munkahelyi gyakorlat <i>Work practice</i> <i>Evening group meeting</i>
Egyéb <i>Remarks</i>	Bár még mindig főként úgy dolgozok, mint egy konyhai kisegítő, fokozatosan egyre több feladatot bízna rám önállóan. Ahogy egyre otthonosabban mozgok a konyhai környezetben, és megszokom a napi rutint, egyre több mindent végezhetek el saját magam. Például már rábízták bizonyos desszertek elkészítését. Jó érzés látni, hogy mennyit fejlődtem, és nagyon értékelem a csapat támogatását és útmutatását. Ma egy új ír desszertet tanultam, ami a Scone. Sebastian megmutatta az elkészítését. Vajat kell összekeverni liszttel, sütőporral és cukorral, majd hozzágyúrjuk a mazsolát és kiszaggatjuk. Végül 160 fokon 35 perc alatt aranybarnára sütjük. Megdicsérték, hogy milyen ügyesen segítettem az elkészítésénél. Ezt a receptet biztos otthon is el fogom készíteni. <i>Although I still mostly work as a kitchen assistant, I am gradually being entrusted with more independent tasks. As I become more comfortable in the kitchen environment and get used to the daily routine, I am able to handle more things on my own. For example, I have already been entrusted with preparing certain desserts. It feels great to see how much I have improved, and I really appreciate the team's support and guidance.</i> <i>Today, I learned how to make a new Irish dessert called Scone. Sebastian showed me how to prepare it. You need to mix butter with flour, baking powder, and sugar, then knead in the raisins before cutting out the dough. Finally, I baked them at 160°C for 35 minutes until they turned golden brown. I was complimented on how well I assisted in making them. I'm definitely going to try this recipe at home too!</i>



	 
Jelen vannak <i>Participants</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, szakmai oktató James, Sebastian, Chloe, Szilvi, Bart <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, teacher of service James, Sebastian, Chloe, Szilvi, Bart</i>



MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.05.
Hely <i>Place</i>	Manor West Hotel
Téma <i>Activity</i>	Munkahelyi gyakorlat <i>Work practice</i> <i>Evening group meeting</i>
Egyéb <i>Remarks</i>	A mai nap elég pörgősen indult. Rengeteg zöldség várt megpucolásra és felvágásra. Dél körül megtanították a pásztorpité elkészítését. Először megpirítottam a hagymát és a fokhagymát, majd hozzáadtam a húst, amit alaposan megfűszereztem. Ezután belekerültek a zöldségek répa, borsó, kukorica, és az egészet sűrű raguvá főztem. Közben megfőztem a krumplit, és vajás-krémes pürét készítettem belőle. A ragut egy tepsibe simítottam, a tetejére jött a püré, majd ment az egész a sütőbe szép aranybarnára sülni. Persze ezt mind felügyelettel. A vendégeknek nagyon ízlett, jó érzés volt látni, hogy üresen jöttek vissza a tányérok! Meg is dicsérték érte. <i>The day started off quite busy. There were loads of vegetables waiting to be peeled and chopped. Around noon, I was taught how to prepare shepherd's pie. First, I sautéed the onions and garlic, then added the meat, which I seasoned thoroughly. After that, I added the vegetables – carrots, peas, and corn – and cooked everything into a thick ragout. Meanwhile, I boiled the potatoes and made a creamy, buttery mash. I spread the ragout into a baking dish, topped it with the mash, and then put the whole thing in the oven to bake until golden brown. Of course, all of this was done under supervision. The guests really enjoyed it – it felt great to see the plates come back empty! They even praised me for it.</i>



	 
Jelen vannak <i>Participants</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, szakmai oktató James, Sebastian, Chloe, Bart <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, teacher of service James, Sebastian, Chloe, Bart</i>



MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.06.
Hely <i>Place</i>	Mamor West Hotel
Téma <i>Activity</i>	Munkahelyi gyakorlat <i>Work practice</i> <i>Evening group meeting</i>
Egyéb <i>Remarks</i>	Reggeltől délig a vágódeszka mellett álltam, körülbelül három kiló hagymát, rengeteg zöldséget és természetesen jó adag húst dolgoztam fel. Délután a tálalásban is segítettem. Akkor vált igazán nyilvánvalóvá, hogyan lesz a sok nyers alapanyagból valami gyönyörű és étvágygerjesztő. Minden egyes tányér úgy nézett ki, mint egy festmény – kicsit izgultam, hogy el ne rontsam, de szerencsére minden simán ment. A séf is bólintott néhányszor, szóval talán nem voltam teljesen elveszve. Fárasztó volt, de hihetetlenül motiváló. Még ha csak a háttérben is, de részese lehettem annak, ahogy a semmiből valami igazán különleges születik. <i>From morning until noon, I stood by the cutting board, going through about three kilos of onions, loads of vegetables, and of course, plenty of meat as well. In the afternoon, I helped out with the plating too. That's when it really became clear how all those raw ingredients turn into something beautiful and appetizing. Each plate looked like a painting – I was a bit nervous not to mess it up, but luckily everything went smoothly. The chef nodded a few times, so maybe I wasn't completely lost. It was exhausting, but incredibly motivating. Even if I was just in the background, I got to be part of something truly special being created from scratch.</i>



	 
Jelen vannak <i>Participants</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, szakmai oktató James, Sebastian, Chloe, Bart <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, teacher of service James, Sebastian, Chloe, Bart</i>



MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.07.
Hely <i>Place</i>	Munster Technological University, Kerry Campus, Tralee
Téma <i>Activity</i>	MTU egyetem meglátogatása Közös főzés (gyakorlat) Sajtkóstoló <i>MTU visit</i> <i>Joint cooking practice</i> <i>Cheese tasting</i> <i>Evening group meeting</i>
Egyéb <i>Remarks</i>	Az MTU Egyetem Tralee városában nagyon jól felszerelt, és a konyhája lenyűgöző. Minden megtalálható benne, ami a helyi ételek elkészítéséhez szükséges. Öt tanulókonyhával rendelkeznek. Az iskola bemutatása mellett TJ O'Connor egy órát is tartott Mark Murphy-vel közösen, ahol együtt főztünk Down-szindrómás tanulókkal. Ők tanították meg nekünk, hogyan kell tökéletes omlettet készíteni jacket potato-val. Ez egy rendkívül pozitív élmény volt. Az egyetem meglátogatása után részt vettünk egy sajtbemutatón és sajtkóstolón is, ahol különféle sajtspecialitásokat próbálhattunk ki, megismertük a sajt készítés folyamatát és legfontosabb összetevőit. <i>MTU University in Tralee is very well-equipped, and the kitchen is amazing. Everything essential for preparing local dishes can be found there. They have five training kitchens. In addition to introducing the school, TJ O'Connor and Mark Murphy also held a class where we cooked together with students with Down syndrome. They taught us how to make the perfect omelette with jacket potato. It was an extremely positive experience. After visiting the university, we also took part in a cheese tasting, where we had the chance to try various cheese specialties, learn about the cheese-making process, and discover the main ingredients involved.</i>



	
Jelen vannak <i>Participants</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, TJ O'Connor, Mark Murphy, Dale <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, TJ O'Connor, Mark Murphy, Dale</i>



MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.08.
Hely <i>Place</i>	Manor West Hotel
Téma <i>Activity</i>	Munkahelyi gyakorlat <i>Work practice</i> <i>Evening group meeting</i>
Egyéb <i>Remarks</i>	A mai napom ismét a vágódeszka mellett kezdődött. Volt bőven előkészítendő alapanyag. Miután végeztem a zöldségek pucolásával és felaprításával, rántott karfiolt készítettem. Teljesen új élmény volt ekkora mennyiségben panírozni, egészen más technikát követelt a folyamat. A nap legvégén különböző desszerteket csomagoltam. Többféle méretű és fajtájú dobozokba, más és más technikával kellett a süteményeket belehelyeznem, hogy állagukat és formájukat megőrizzék. Élveztem ezt a munkát is. Munka után ellátogattam a Blennerville Windmillhez, ami Tralee egyik látványossága. Csodálatos sétány vezet a szélmalomhoz, és az ottani látvány is gyönyörű. <i>My day once again started next to the chopping board. There were plenty of ingredients to prepare. After I finished peeling and chopping the vegetables, I made breaded cauliflower. It was a completely new experience to bread such a large quantity — the process required a totally different technique. At the end of the day, I packed various desserts. I had to place the pastries into boxes of different sizes and types, using various techniques to ensure that their texture and shape were preserved. I really enjoyed this work as well. After work, I visited the Blennerville Windmill, one of the attractions in Tralee. A beautiful walkway leads to the windmill, and the view there is stunning.</i>



	 
Jelen vannak <i>Participants</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, szakmai oktató James, Sebastian, Kira, Szilvi, Bart <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, teacher of service James, Sebastian, Kira, Szilvi, Bart</i>



MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.09.
Hely <i>Place</i>	Manor West Hotel
Téma <i>Activity</i>	Munkahelyi gyakorlat <i>Work practice</i> <i>Evening group meeting</i>
Egyéb <i>Remarks</i>	A mai napon már szinte teljesen önállóan kezdtem neki a munkának. Ahogy beértem megkaptam a kis cetlit arról, hogy miket is kell előkészíteni a nap későbbi részeire. Ahogy kész lettem az előkészületi munkákkal stir fry zöldségmixet készítettem, ami cukkiniből, répából, paprikából és hagymából állt. Elkészítettem életem első éttermi hamburgerét. Kéksajt mártással készült, sokkal több zöldséget tettem bele, mint amennyit általában magamnak szoktam. Maga a burger kicsivel nagyobb, mint a mi átlagos burgerünk. Helyben készült húspogácsát és hamburgerzsemlét használtunk. Szilvi nagyon segítőkészen segített az étel elkészítésében. A nap végén megbeszéltem Sebastiannal, hogy holnap megtanítja a hotel brownie receptjét. Izgatottan várom, hogy megismerjem a ház receptjét. <i>Today, I started work almost entirely on my own. As soon as I arrived, I received a small note listing the things I needed to prepare for later in the day. Once I finished the prep work, I made a stir-fry vegetable mix consisting of zucchini, carrots, bell peppers, and onions. I also prepared the first restaurant-style hamburger of my life. It was made with blue cheese sauce, and I added much more vegetables than I usually do for myself. The burger itself is slightly bigger than our average burger. We used locally made beef patties and hamburger buns. Szilvi was very helpful and supportive throughout the process.</i> <i>At the end of the day, I talked with Sebastian, and we agreed that tomorrow he will teach me the hotel's brownie recipe. I'm really excited to learn the house specialty!</i>



	 
Jelen vannak <i>Participants</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, szakmai oktató James, Sebastian, Kira, Szilvi <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, teacher of service James, Sebastian, Kira, Szilvi</i>



MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.10.
Hely <i>Place</i>	Manor West Hotel
Téma <i>Activity</i>	Munkahelyi gyakorlat <i>Work practice</i> <i>Evening group meeting</i>
Egyéb <i>Remarks</i>	Reggel ahogy a konyhán kezdtem mindent előkészítettem a hagyományos ír brownie-hoz: vaját, cukrot, tojást, lisztet és kakaót. A vaját megolvasztottam, majd összekevertem a cukorral és a tojásokkal, hogy selymes állagot kapjak. Ezután hozzáadtam a lisztet és a kakaóport, majd alaposan elkevertem, hogy egy sima tésztát kapjak. A sütit 180°C-ra előmelegítettem, és egy sütőformát vajaztam ki. A masszát beleöntöttem a formába, majd kb. 25 percig sütöttem, amíg a teteje enyhén repedezett és a belseje még puha maradt. Miután kihűlt, kockákra vágtam. Ez egy remek próba volt, mert ez lesz az egyik desszert amit a másnapi rendezvényre fogunk készíteni. <i>In the morning, as soon as I started in the kitchen, I prepared everything for the traditional Irish brownie: butter, sugar, eggs, flour, and cocoa. I melted the butter and then mixed it with the sugar and eggs to get a smooth texture. After that, I added the flour and cocoa powder, and thoroughly combined everything to create a smooth batter. I preheated the oven to 180°C and greased a baking pan. I poured the mixture into the pan and baked it for about 25 minutes, until the top was slightly cracked and the inside remained soft. Once it had cooled, I cut it into squares. This was a great trial because this will be one of the desserts we'll prepare for the event the following day.</i>



	 	
Jelen vannak <i>Participants</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, szakmai oktató James, Sebastian, Chloe, Szilvi <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, teacher of service James, Sebastian, Chloe, Szilvi</i>	



MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.11.
Hely <i>Place</i>	Manor West Hotel
Téma <i>Activity</i>	Munkahelyi gyakorlat <i>Work practice</i> <i>Evening group meeting</i>
Egyéb <i>Remarks</i>	A mai reggel álmosan, de izgatottan indult, mert aznap egy születésnap rendezvényre készültünk a konyhán. A tervezés és a munka már egy ideje elkezdődött, de most jött el a nagy nap. Elkezdődtek az előkészületek, zöldségek pucolása, húsok előkészítése, tészták kelesztése. Az egyik kollégám elkezdte a szendvicsekhez való feltétek előkészítését, én és Sebastian pedig a születésnap torta elkészítését kezdtük el. Egy háromrétegű csokoládétorta lett, amelyet friss gyümölcsökkel díszítettünk. A tészta és a krémek között gyönyörűen lassan összeértek az ízek. A főétel két részből állt: egy finom sült csirke, amely fokhagymás és rozmaringos, valamint egy bőséges zöldségleves. Míg a húsok a sütőben készültek, egy nagy lábosban elkészítettük a levest, tele friss zöldségekkel, amelyet lassan főztünk, hogy az ízek összeérjenek. A többi étel közben a saláták is elkészültek. Különböző friss zöldségeket használtunk, és egy izgalmas dresszinget készítettünk hozzá. Mivel születésnap rendezvényről volt szó, mindent díszítettünk, hogy szép és ínycsiklandó legyen. Az asztalon színes saláták, kis szendvicsek és sokféle előétel sorakozott már. Miután a főétel elkészült, én a sütikkel foglalkoztam. Előkészítettük a klasszikus piskótát, amelyet egy kis vaníliakrémmel és lekvárral töltöttem. A tortát épp időben befejeztük. Friss bogyós gyümölcsökkel díszítettük, és egy kis csokoládéöntettel is megpékeltek. <i>This morning started off sleepy, but excited, as we were preparing for a birthday event in the kitchen. The planning and work had already begun some time ago, but today was the big day. The preparations started with peeling vegetables, prepping meats, and letting the dough rise. One of my colleagues began preparing the toppings for the sandwiches, while Sebastian and I started working on the birthday cake. It was a three-layer chocolate cake, decorated with fresh fruit. The flavors beautifully melded together slowly</i>



	<i>between the layers of cake and cream. The main dish consisted of two parts: a delicious roasted chicken, garlic and rosemary-infused, and a hearty vegetable soup. While the meats were cooking in the oven, we made the soup in a large pot, filled with fresh vegetables, cooking it slowly to allow the flavors to develop. Meanwhile, the salads were also ready. We used various fresh vegetables and made an exciting dressing to go with them. Since it was a birthday event, everything was decorated to make it look beautiful and appetizing. The table was already lined with colorful salads, small sandwiches, and various appetizers. Once the main dish was ready, I focused on the desserts. We prepared a classic sponge cake, which I filled with a little vanilla cream and jam. We finished the cake just in time. It was decorated with fresh berries and drizzled with a little chocolate sauce.</i> 
Jelen vannak <i>Participants</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, szakmai oktató James, Sebastian, Chloe, Szilvi, Meg, Bart <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, teacher of service James, Sebastian, Chloe, Szilvi, Meg, Bart</i>



MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.12.
Hely <i>Place</i>	Manor West Hotel
Téma <i>Activity</i>	Munkahelyi gyakorlat <i>Work practice</i> <i>Evening group meeting</i>
Egyéb <i>Remarks</i>	Az utolsó nap valahogy más volt, mint a többi. Már reggel éreztem a levegőben valami különösét – azt a fajta lüktetést, amikor tudod, hogy valami lezárul, de nem fáj, inkább csak szép. A konyha zaja, amit oly sokáig megszoktam – a serpenyők csilingelése, a fedők puffanása, a gyors léptek ritmusa – most mintha valami sajátos zenévé állt volna össze. Minden pillanatnak súlya volt, mégis könnyűnek tűnt minden. A kollégák nevetése, a jól megszokott ugratások, az a laza, mégis összetartó hangulat – ott volt minden, amit szeretek ebben a helyben. Jó volt látni, mennyire természetesen telt a nap, mégis mindenki tudta, hogy búcsúzunk. Nem nagy szavakkal, nem könnyekkel – hanem azokkal az apró gesztusokkal, amik mindennél többet jelentenek. Hálás voltam a napért, a csapatért, az élményekért – és azért, hogy ilyen jó érzéssel tudtam elkészönni. <i>The last day felt somehow different from all the others. I sensed something special in the air that morning—that kind of subtle energy you feel when something is coming to an end, but it doesn't hurt; instead, it's simply beautiful. The familiar sounds of the kitchen—the clinking of pans, the soft thud of lids, the rhythm of quick footsteps—suddenly felt like a kind of unique music. Every moment felt meaningful, yet everything seemed light. The laughter of my coworkers, the usual teasing, that easygoing yet tight-knit atmosphere—it was all there, everything I love about this place. It was comforting to see how naturally the day flowed, even though everyone knew we were saying goodbye. Not with grand words or tears, but with those small gestures that mean more than anything else. I was grateful—for the day, for</i>



Erasmus+ 2024-1-HU01-KA121-VET-000211394

	<i>the team, for the memories—and for being able to say goodbye with such a full heart.</i> 
Jelen vannak <i>Participants</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, szakmai oktató Sebastian, Chloe, Szilvi, Meg, Bart <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, teacher of service Sebastian, Chloe, Szilvi, Meg, Bart</i>



MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.13.
Hely <i>Place</i>	Tralee
Téma <i>Activity</i>	Szabad nap <i>Day Off</i> <i>Evening group meeting</i>
Egyéb <i>Remarks</i>	Reggel egy kiadós sétával kezdtem a városközpontban, ahol megnéztem néhány helyi boltot és kávézót. Ezután ellátogattam a Rose Gardenbe, ahol élveztem a nyugodt környezetet és a virágzó rózsakertet. Dél körül beültem egy hangulatos étterembe, ahol megkóstoltam egy helyi specialitást, ami nagyon ízlett. Este a csapattal elmentünk az Il Pomo Doro olasz étterembe, ahol megtörtént az utolsó közös vacsora. A nap végén még sétáltam egyet a tengerparton, mielőtt visszatértem a szállásomra. Hazaérve finalizáltam a munkanaplóm és a szakmai PPT-met. Egész nap jó idő volt, és nagyon feltöltött ez a kis kiruccanás. <i>In the morning, I started the day with a refreshing walk through the city center, where I checked out some local shops and cafés. After that, I visited the Rose Garden, where I enjoyed the peaceful atmosphere and the blooming roses. Around noon, I stopped by a cozy restaurant and tried a local specialty, which I really enjoyed. In the evening, the team and I went to Il Pomo Doro, an Italian restaurant, where we had our final dinner together. At the end of the day, I took another walk along the seaside before heading back to my accommodation. After arrival I finalized my PPT and my work report. The weather was great all day, and this little getaway truly recharged me.</i>



	 
Jelen vannak <i>Participants</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, szakmai oktató <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, teacher of service</i>



MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.14.
Hely <i>Place</i>	Tralee-Wild Atlantic way-Dingle
Téma <i>Activity</i>	Kirándulás a Dingle félszigetre <i>Day Tour to the Dingle peninsula</i> <i>Evening group meeting</i>
Egyéb <i>Remarks</i>	Reggel 9 órakor indultunk útnak különjáratú busszal a kirándulásra. Az utazás során lélegzetelállító tájakon haladtunk keresztül, sziklás tengerpartok és festői kilátások kísérték végig az utunkat. Csodálatos élmény volt keresztülhaladni a Connor path és a Sleahed drive-on. Az első állomás előtt tettünk egy kitérőt az Inch Beachre, ahol lehetőségünk volt sétálni egyet a lélegzetelállító tengerparton. Második állomásunk a Dunquin Pier volt, ahonnan csodás panoráma tárult elénk: a látóhatáron feltűnt az a magányos, sziklás sziget, ahol a Star Wars egyik ikonikus jelenetét forgatták. Utunk során kisbárányokat is simogathattunk. Ezután Dingle hangulatos kisvárosába érkeztünk, ahol először a Dingle Akváriumot fedeztük fel. A program után közösen ebédeltünk a Boatyard nevű tengerparti étteremben, amely remek választásnak bizonyult. A délután folyamán a Dingle Distillery-be látogattunk el, ahol betekintést nyertünk a whiskey-, gin- és vodkakészítés világába. A szakemberek körbevezettek bennünket, és részletesen ismertették a lepárlás folyamatát, valamint a különböző italok előállításának módszereit. Rengeteg, a szakmai fejlődésünket segítő új ismeretre tettünk szert – hiszen a vendéglátás egyik fontos alappillére a szeszes italok előállításának és kínálásának megértése. A nap zárásaként a halászfalu és a kikötő nyújtotta látvány mély benyomást tett ránk. A halászhajók ringatózása, a tenger illata és a mindennapi élet jelenetei különleges élményt jelentettek. Megértettük, milyen mértékben függ a halászatból élők élete az időjárástól és a természet szeszélyeitől. <i>At 9 a.m., we set off on our excursion by private bus. Throughout the journey, we passed breathtaking landscapes—rugged coastlines and picturesque views</i>

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Erasmus+ 2024-1-HU01-KA121-VET-000211394

	<i>accompanied us along the way. It was a wonderful experience to travel through the Connor Pass and the Slea Head Drive. Before reaching our first stop, we made a short detour to Inch Beach, where we had the chance to take a walk along the breathtaking coastline. Our first stop was Dunquin Pier, where a stunning panorama unfolded before us: on the horizon appeared a solitary, rocky island—the location of one of Star Wars’ iconic scenes. Then, at a farm we cuddled baby sheeps. Next, we arrived in the charming town of Dingle, where we began by exploring the Dingle Aquarium. After the program, we had lunch together at a seaside restaurant called Boatyard, which turned out to be an excellent choice. In the afternoon, we visited the Dingle Distillery, where we gained insight into the world of whiskey, gin, and vodka production. Experts guided us through the distillery and explained the distillation process in detail, along with the methods of crafting various spirits. We acquired a wealth of new knowledge that contributes to our professional development—after all, understanding the production and serving of alcoholic beverages is a key aspect of the hospitality industry. To end the day, the sights of the fishing village and harbor left a lasting impression on us. The gentle rocking of fishing boats, the scent of the sea, and scenes of everyday life offered a unique experience. We came to understand just how much the lives of those who depend on fishing are shaped by the weather and the whims of nature.</i> 
Jelen vannak <i>Participants</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, szakmai oktató, TJ O’connor <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, teacher of service, TJ O’connor</i>

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



Erasmus+ 2024-1-HU01-KA121-VET-000211394

MUNKANAPLÓ ÍRORSZÁG/WORKSHEET IR MUNKANAPLÓ
ÍRORSZÁG/WORKSHEET IRELAND

Időpont <i>Date</i>	2025.04.15.
Hely <i>Place</i>	Tralee-Shannon-Budapest-Miskolc
Téma <i>Activity</i>	Hazautazás <i>Traveling home</i>
Egyéb <i>Remarks</i>	4.30 Indulás különbusszal Shannonba 6.00 Érkezés a Shannon Airportra 8.25 Indulás repülővel a Liszt Ferenc Reptérre 12.30 Érkezés Budapestre, indulás különbusszal Miskolcra 15.30 Érkezés Miskolcra Egy csodálatos élményben volt részem az Erasmus jóvoltából. Rengeteg jó embert ismerhettem meg más nemzetekből. Az angol-, szakmai- és informatikai képességeim sokat fejlődtek. Hálás vagyok, hogy részese lehettem ennek az egésznek. Örök életre szóló élményt szereztem. <i>4.30 Departure with a mini bus to Shannon</i> <i>6.00 Arrival to the Shannon Airport</i> <i>8.25 Flight departure to the Liszt Ferenc Airport</i> <i>12.30 Arrival to Budapest, departure to Miskolc by mini bus to Miskolc</i> <i>15.30 Arrival to Miskolc</i> <i>I had a truly wonderful experience in the Erasmus programme. I had the chance to meet so many amazing people from different nations. My English-, professional-, and IT skills improved a lot. I'm grateful that I could be a part of it all it brought me a lifetime experience.</i>

Az Európai Unió finanszírozásával. Az itt szereplő információk és állítások a szerző(k) álláspontját képviselik, és nem feltétlenül tükrözik az Európai Unió vagy a(z) Tempus Közalapítvány hivatalos véleményét. Sem az Európai Unió, sem a támogatást nyújtó hatóság nem vonható felelősségre miattuk.



	 
Jelen vannak <i>Participants</i>	A 12 fős Erasmus+ csoport, nemzetközi koordinátor, szakmai oktató <i>Our group of 12 Erasmus+ students, international co-ordinator, teacher of service</i>