

Munkanapló

Készítette: Budai Nikolett, 12.V1 évfolyamos tanuló, szakács/vendégtéri szaktechnikus

Fogadópartner neve: Colibri Caffé

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10 nap

Napi munkaidő: 6 óra

2024.03.16.,
szombat

A mai napon Olaszországba indultunk 2 hetes szakmai gyakorlatra. Az indulás hajnali 4-kor a Centrum mögötti parkolóból volt. A korai időpont miatt a buszon szinte mindenki elaludt. Így észre se vettük, milyen gyorsan telt az idő. Az első pihenőnk Budapesten volt. Ezen kívül már csak Szlovéniában tartottunk egy rövid szünetet. A táj csodálatos és lenyűgöző volt. Sokat beszélgettünk. Sok új információt tudtam meg a társakról. Már besötétedett, amikor megérkeztünk Milánóba.

A szobák elfoglalása után vacsorázni mentünk a közeli étterembe. Itt én egy Margerita pizzát fogyasztottam. Kellő fáradtsággal, de a következő napot nagyon várva ment mindenki lefeküdni.



2024.03.17.,
vasárnap

Ébredés után a hotelben reggeliztünk. Bőséges svédasztalos reggeliből lehetett választani. Volt többféle felvágott, sajtok, rántotta. Valamint méz, mogyorókrém, különféle péksütemények. Gyümölcsök közül alma, narancs, banán és kivi. A kivi akkora volt, amelyet én még Magyarországon nem is láttam. Volt többféle joghurt, tej, müzli, magvak. Teát és gyümölcslevet is lehetett fogyasztani.

Ezután elmentem a munkahelyemre, mely a közelben volt, így gyalog közlekedtem.

A főnökasszonyom és a munkatársak kedvesen fogadtak. A főnökasszony, akit Christinanak hívnak, nagyon határozott nő, de kedves volt velem.

A munkatársak bemutatták a helyet, körbe vezettek mindenhol, és minden gép használatát ismertették, illetve a különböző helyiségeket, hogy mit merre találunk.

Baleset - és tűzvédelmi oktatást tartottak nekünk.

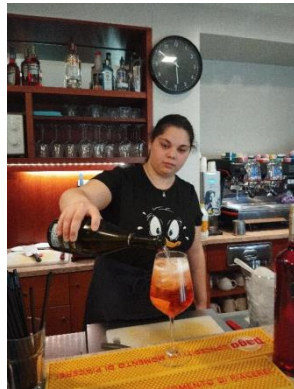
Elmondták, hogy ha baleset történik, kinek kell jelezni.

Ismertették az aznapi feladatokat: kávéfőzés, fagylalt felszolgálás.



2024.03.18.,
hétfő

Felkeltem és elindultam reggelizni .
Reggeli után kicsit összepakoltam a szobát, aztán pihentem, ugyanis 13:00- ra mentem dolgozni, váltottam a szintén ott dolgozó Rákosi Mátét.
A hűtők üdítőkkel való feltöltése volt az egyik feladatomban.
Sokféle különleges gyümölcslével, mint például San Benedetto Peach.
Később megismerkedtem a délutános műszak dolgozóival is, ők ketten voltak Marco és
Joseppe. Ők is szintén segítőkészek és aranyosak voltak.
Feladataim voltak: kávéfőztem, italokat szolgáltam fel a belső- és a külső vendégtérben is.
Többek között: például : Aperol , Campari .
Szendvicseket is lehet fogyasztani: különböző sonkákkal, mint például sandaniels. Ezek elkészítésében, pultba való elhelyezésében is segítenem kellett.
A bár részében kért italokat is felszolgáltam. Ezután összetakarítottam magam után, és a mai napi munkának vége is lett.



2024.03.19.,
kedd

A mai napon délutánra kellett mennem. Így reggel nyugodtan tudtam megreggelizni és elkészülni. A bőséges svédasztalos reggelinél megtaláltam a számomra megfelelő ételeket.

A munkahelyemen ma a fagyaltkészítéssel is megismerkedhettem. A kézműves fagyalt Milánó egyik specialitása. Mely a következő hozzávalókat tartalmazza: tej, cukor, liszt.

A hozzávalókat összekeverjük egy nagy üstben, ami 1 óra hosszán keresztül keverte a masszát. Ezt később ízesítettem.

A gyümölcsfagyaltokhoz mirelit gyümölcsöket használtunk, ezeket turmixgéppel összedolgoztam.

A mangó ízű fagyaltnak természetes színezéket használtunk, azért olyan intenzív a színe.

A csokoládé, illetve keksz ízű fagyaltok készítése is ugyanúgy zajlik, mint a gyümölcsös fagyié, csak itt az alaphoz csokoládét és kekszet darabolunk.

A fagyaltkészítés folyamata nagy figyelmet igényel.

Az elkészült fagyaltokat a pultba tettem, és az elkészítéshez használt eszközöket elmostam, és a helyére tettem. Ez egy igazán érdekes nap volt, hogy többféle fagyai készítésével ismerkedhettem meg.



2024.03.20.,
szerda

A mai reggelem a megszokottak szerint indult. A reggeli után, melyet társaimmal fogyasztottam el, a munkahelyemre indultam. A munkahelyemen azt a feladatot kaptam, hogy almás süteményt készítssek.

Az elkészítése nagyon egyszerű. Meghámoztam az almát, aztán felvágtam kis kockákra, a citromot is ugyanígy feldaraboltam.

A tojást a cukorral habosra kevertem. A lisztet a vaját és a sütőport egy másik tálba dolgoztam össze. Ezek után összekevertem, és adtam hozzá a darabolt gyümölcsöket. Majd két kanál segítségével megformáztam és sütőlapra helyeztem. 180°- on 15 percig sütöttem.

A kihűlt süteményeket tálcára helyeztem, és a pultba tettem.

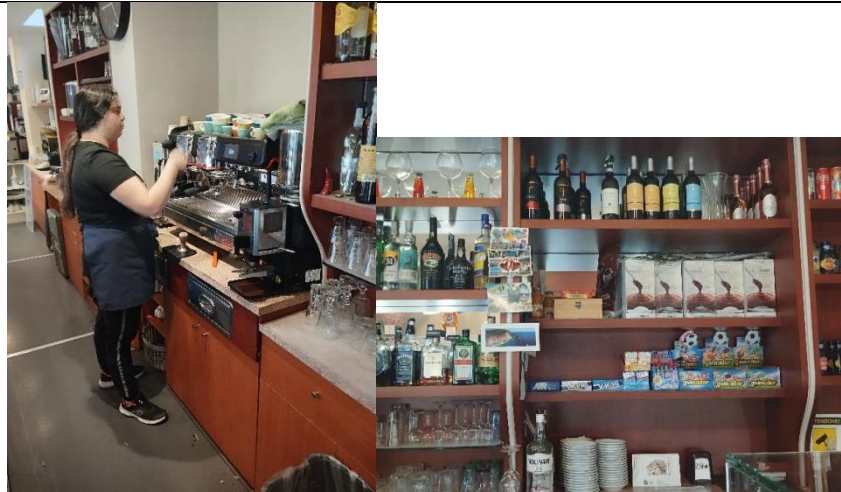
Később segítettem a külső asztalok lerámolásában és elmosogattam. A munkám végeztével összepakoltam magam után, és a szállásra siettem.



2024.03.21.,
csütörtök

A reggeli után a tanáraink kirándulást terveztek a Castello Sforzescohoz, melynek megközelítése igazán nem volt nehéz. Rengeteg turistabusz volt a környéken és sok ember. A belső udvaron és a parkban is sétáltunk. A parkban szobrokat is láttunk. Valamint egy kis tavat, amiben teknősbékák voltak. Innen haza indultunk, mert délutánra dolgoznom kellett menni. A felszolgálat már egészen jól ment, illetve a kedves, olasz emberekkel is hamar megbarátkoztam. A visszatérő vendégek már kedvesen üdvözöltek. A kávék különböző fajtaival ismerkedtem meg. Megtudtam, hogy 6 féle kávé kapható a kávézóban: mochachino, espresso, fekete kávé, lungo, doppio, ginseng. Elkészítési módjuk nagyon hasonló, viszont a díszítésük különböző. Ezeket mutatták meg, valamint nekem is gyakorolnom kellett a díszítést. Van, amelyiket kakaó porral, másikat pedig fahéjjal szórjuk meg. A kiszolgálás lehet pultnál, vagy akár az asztalokhoz leülve is kérhetnek a vendégek. A kávék mellett különféle cukorkát, illetve süteményeket is árúsítanak. De ezeket sajnos nem kézzel készítik. További termékek: chipsek, nyalókák, csokik. A nap végén a csapattal meetinget tartottunk ismét, ahol mindenki elmesélte, mi volt a mai feladata, hogy telt a napja. Még kicsit beszélgettünk, majd mindenki elment aludni.





2024.03.22.,
péntek

A mai reggel kicsit később keltem.
A munkahelyre érve a főnökasszonyom ismertette a napi feladataimat.
Fagylalkészítéssel kellett kezdeni. A mai napon nem gyümölcsös fagylaltokat készítettünk, hanem utellásat, tiramisusat, kókuszosat, puffot. A kókuszosba kókusz reszelék is került. A puffók fagyi készítését is megismerhettem. A különleges elnevezés ugyanazt a fagyit takarja, mint nálunk a hupikéktörpikés fagylalt. A nutellás fagylalt újdonság volt számomra, ugyanis kakaó port, illetve nutellát teszünk bele. A kis gyerekeknek cukorka, illetve öntet kerülhet rá. A műszakom végén még a hűtőket kellett átnézni, és a hiányzó üdítőket pótolnom. Ezután egyeztettük a következő napi beosztásomat, majd visszatértem a hotelbe.



2024.03.23.,
szombat

A mai napon a Comói tóhoz látogattunk el. Reggeli után busszal indultunk, ami 15 perc alatt elvitt a vonat állomásra. Azután vonattal utaztunk tovább 50 percig. A jegyeket automatából kellett kinyomtattuk. Megérkeztünk Comóba, ahol a szemünk elé tárult a hatalmas tó. A tó partján sétáltunk. A víz szélén kis kacsák, illetve hattyúk úszkáltak. A kis kacsák a kacsza mama hátára mászva nézelődtek. A tó közepén turistahajókat láttunk, amik óriásiak voltak. Azután megpillantottunk a hegyen egy siklót, amire a csapat egyik fele felült és felvitte őket egy sziklás rész tetejére, ahol házak és szállodák voltak. A csapat másik felével beültünk egy kávézóba, ahol különleges olasz kávékat kóstoltunk meg. Én Maraccino-t választottam, amelyet még soha nem kóstoltam. De nagyon finom volt. A hazafelé útra ugyanúgy megvettük a jegyeket, és indultunk is a vonathoz. Hazaérkezés után elmentünk a közeli Mekibe, ahol megebedtünk. Visszatérve a szállásra kicsit pihentünk. A vacsoránkat pedig a szállástól távolabbi étteremben fogyasztottuk el. Ez egy igazán tartalmas és sok élménnyel gazdagító nap volt.



2024.03.24.,
vasárnap

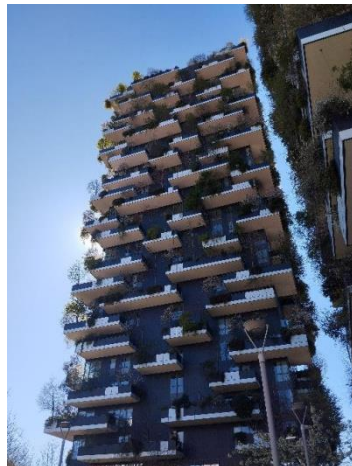
A mai napon a csapattal ismét elmentünk a város egyik nevezetességét megnézni. Ennek a neve a Függőleges erdő, olaszul Bosco Verticale. A függőleges erdő nevét onnan kapta, hogy egy hatalmas ház tele mindenféle növényvel. Az erkélyekről magasodnak ki a fák és tuják. Ezek között a fák között egészen nagyok is láthatóak. Az épület körül pedig park található. A parkban emberek beszélgettek, gyerekek játszottak, valamint kutyákat sétáltattak.

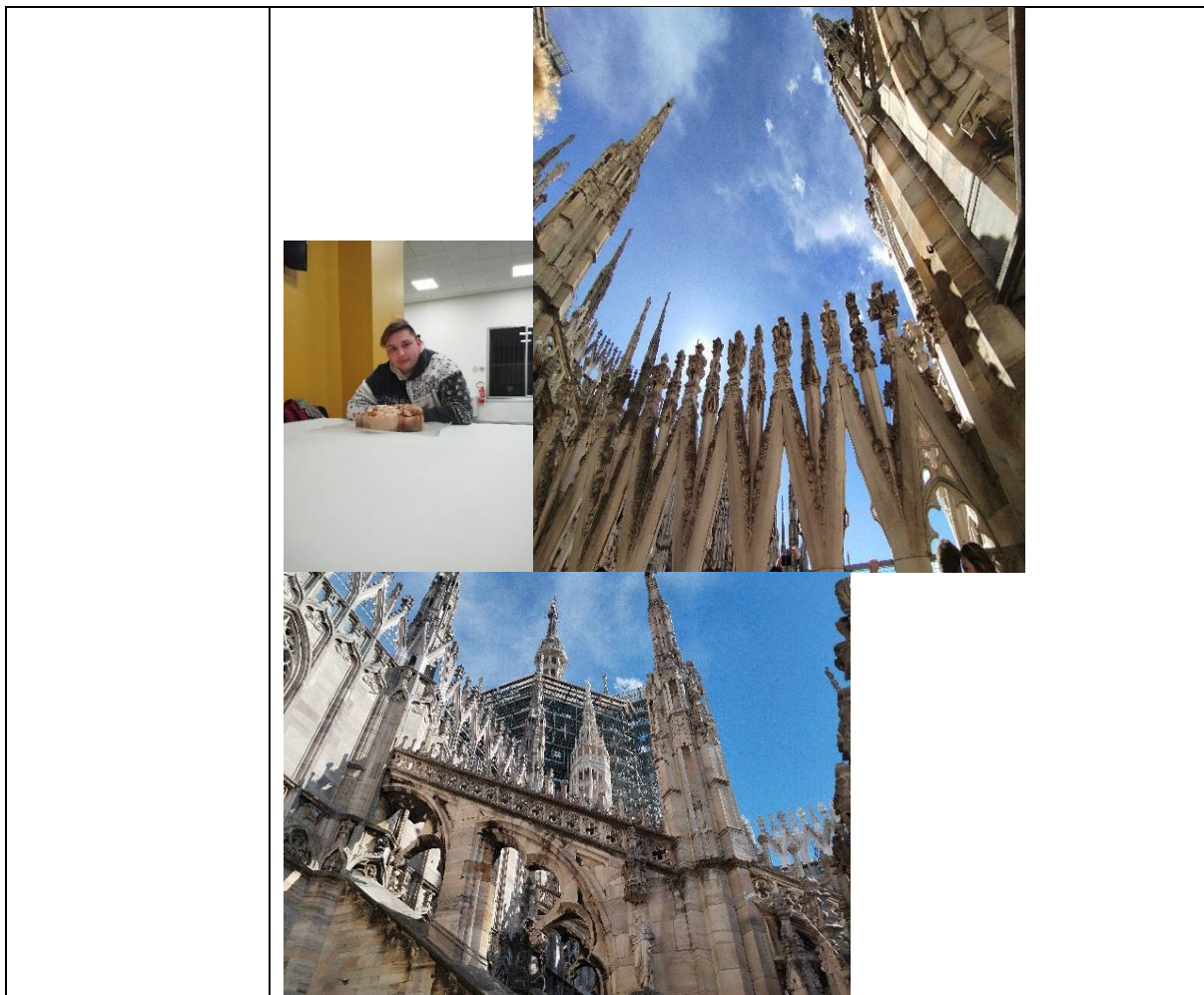
A látvánnyal alig tudtam betelni. De haza kellett indulni, hogy meg tudjunk ebédelni. Ugyanis délutánra is volt kulturális programunk, ahova időre kellett menni. Ez pedig a Dóm megtekintése volt. Az odafelé vezető út kicsit rázós volt. Ugyan is belekeveredtünk egy kisebb dugóba. Bicikli verseny volt a városban, és a villamost elterelték egy másik irányba. De végül felszálltunk egy újabb villamosra, ami egyenesen a Dóm előtt tett le minket.

Amikor odaértünk, nagyon hosszú sor állt a templom előtt. A sor hosszához képest hamar bejutottunk. A Dóm belső terében a királyok képeivel kirakott ablakot láthattunk, illetve ősi írásokat. Folytattuk az utunkat a Dóm teraszára. A felfelé vezető lépcső 224 fokból állt.

A tetejére érve egy gyönyörű látvány fogadott minket. Az egész várost belátva álltunk, és gyönyörködtünk benne. A hegyen lévő havat, illetve az óriási házakat meg persze újabb és újabb csodákat fedeztünk fel a városról. Leérve a teraszról elindultunk hazafelé, és vacsorázni mentünk.

A vacsora után készültünk egy meglepetéssel Janinak, mert ezen a napon töltötte be a 18. életévét.





2024.03.25.,
hétfő

Elkezdődött a második munkahetem. A mai napon egy újabb fagyi fajtával ismerkedtem meg. A biscoto fagyi egy nagyon különleges fagylalt az olaszok körében. A biscoto elkészítése sok figyelmet igényel. A biscotto kekszet apró darabokra vágjuk késsel, és ezt hozzáadjuk a fagylaltalaphoz, majd összekeverjük. Vanília szirup, illetve cukor hozzáadásával keverjük tovább. Miután elkészült a fagylalt, a tetejére csokival összekevert kekszdarabokat tettem. Munka után hazaértünk, ebédeltünk és megvártuk, hogy mindenki visszatérjen a szállásra.

Aztán elmentünk a milánói Naviglihez. Villamossal, illetve metróval utaztunk oda. Ezt a helyet másnéven úgy nevezik, hogy a Milánói Velence. A városrész tele volt emberekkel, illetve árusokkal. Szinte minden sarkon volt egy árus, aki Milánó szépségeit egy hűtőmágnesen vagy akár kulcstartón mutatta be.

Az éttermek előtt elsétálva találkoztunk azokkal az emberekkel, akik beinvitálják az arra járókat.

A patakba kis halak voltak láthatóak a tiszta vízben.

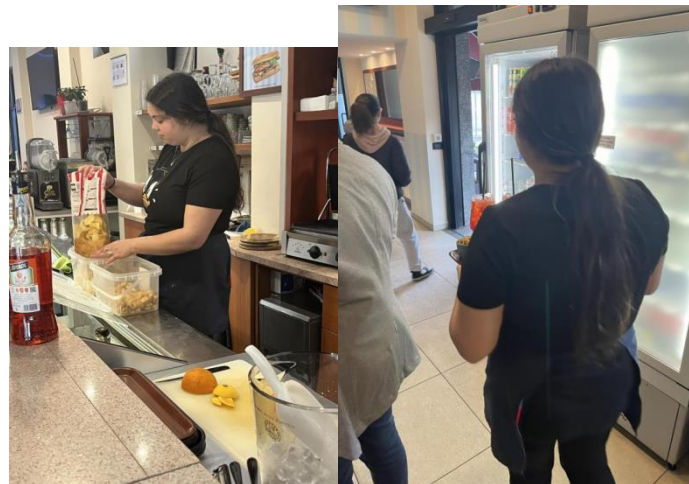
Két hídon át körbesétálva a Naviglit értünk vissza a metróhoz, aztán a villamosra szállva értünk vissza a szállásunkra.

Elmentünk vacsorázni, aztán mindenki jóllakott hassal lefeküdt aludni.



2024.03.26.,
kedd

A mai napom is hasonlóan telt, mint a többi.
Felkeltem és lementem reggelizni a többiekkel, majd elindultunk munkába.
A mai napon felszolgálásban vettem részt. Az olaszok által kedvelt italokat ismertem meg: Crodino , Aperol.
A Crodino egy népszerű olasz márka , amely alkoholmentes aperitifek készítésére specializálódott. Egyedi és ízletes kínálata miatt vált népszerűvé. Az Aperol Spritz története az 1910-es években kezdődött, amikor a Padova közelében található Pauda városában az olasz Branca család egy új, keserű narancs likórt alkotott, amelyet Aperol-nak neveztek el . Minden italhoz jár külön chips és kis keksz .
A felszolgálás végére érve elpakoltam magam után, és a műszaknak vége is lett.
Elindultam haza felé, és már indultunk is vacsorázni .
Vacsora után megvolt a meetingünk, és mindenki ment aludni .

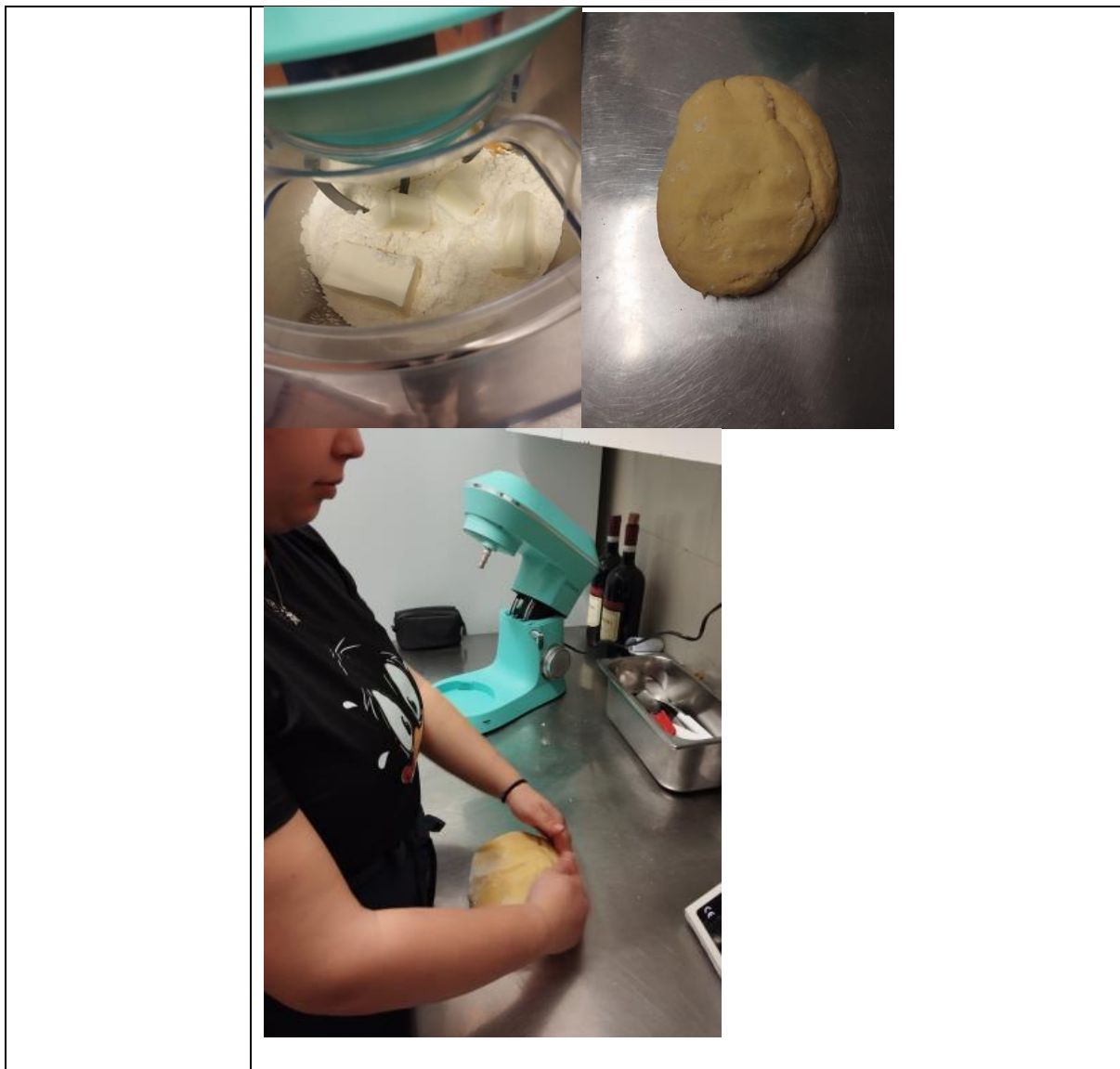


2024.03.27.,
szerda

Ébredés után elmentünk reggelizni, aztán indultunk is városba vásárolni, ugyanis csak délutánra mentem dolgozni. Mielőtt elindultam dolgozni, még elmentem ebédelni. Munkahelyemre érve már vártak a visszatérő vendégek. A mai napon szinte csak rámostam a vendégek előtt, hogy mindenki otthonosan és tiszta környezetben érezhesse magát. A délutáni időszakban sok kisgyerek jelent meg a kávézóban, akik fagyizni járnak oda. A sok kis apróság mindenféle cukorkát, illetve édességet vásárol. Minden rámolás után örömmel tölt el végig nézni, ahogy az újabb és újabb vendégek helyet foglalnak. A műszak végéhez érve hazaindultam. Este elmentünk vacsorázni, aztán visszaérve röviden megbeszéltük, kivel mi történt a mai napon. Majd mindenki pihenni tért.



<p>2024.03.28., csütörtök</p>	<p>Reggeli után indultam is a munkahelyemre, ahol már vártak az utolsó munkanapomon . A reggelünk kávéfőzéssel indult, azután pedig rámolással illetve terítéssel foglalkoztunk. Amikor kevesebben voltak az étteremben, segítettünk a fagyikészítésben és a sütemények tésztájának elkészítésében. A sütemény neve: Biscotti per bambini, ez egy igazán egyszerű sütemény, nem kell más hozzá csak : tojás, cukor, vanília kivonat, liszt, vaj. Ezt jól összekeverjük mixergéppel, aztán hagyjuk állni 10 percig, majd kicsit megnyújtjuk. Ha már legalább 2x áthajtottuk, betesszük a hűtőbe fél órára. Ha kihűlt, teljes formákat csinálunk belőle. Lehet akár szív, kosár, kis kacska , fenyőfa vagy akár virág . Ezt megformázzuk a tésztából és berakjuk sülni a sütőbe . 180°-on legalább 15 percig sütjük. Miután ezzel végeztem, elmosogattam, illetve feltakarítottam magam után. Visszaértem a szállásra, ahol pihentem, aztán elmentünk vacsorázni. Vacsora után összeült a csapat játszani, beszélgetni, aztán elment mindenki aludni.</p>
-----------------------------------	---



2024.03.29.,
péntek

A mai napon indultunk haza Magyarországra .
Az indulás 5:30-kor történt a Hotel előtt .
Mivel korábban kellett felkelni a megszokottnál, majdnem mindenki aludt az út első részében.
Az első megállónk Olaszország határán volt, ahol mindenki elmehetett a mosdóba és friss levegőre. Folytattuk az utunkat. A második megállónk Szlovéniában volt, ahol újabb pihenőre került sor.
Mivel elég gyorsan haladtunk, ezért már csak Miskolcon a célállomáson álltunk meg .
19:00-ra értünk haza, ahol már mindenkit vártak a szülei és rokonai.
Rengeteg élménnyel gazdagodtam a két hét alatt. Mivel napi 24 órát töltöttünk együtt, egészen más oldaláról is megismerhettem osztálytársaimat, iskolatársaimat és tanárait is.
Felejthetetlen emlék marad számomra ez a két hét.

