

Erasmus+

Új lehetőség. Új szemlélet.



Az Európai Unió
támogatásával

ALAPÍTVÁNY A KERESKEDELMI ÉS
VENDÉGLÁTÓ SZAKKÉPZÉSÉRT



MARIBOR TANULÓI MOBILITÁS

Erasmus +

2026.04.15–28.

Erasmus+

Új lehetőség. Új szemlélet.



MAGAZIN MŰSOR

Erasmus +



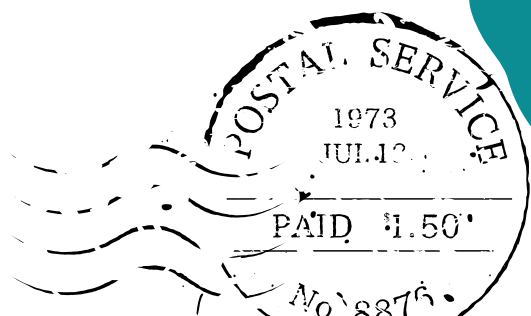
Az Európai Unió támogatásával



ALAPÍTVÁNY A KERESKEDELMI ÉS VENDÉGLÁTÓ SZAKKÉPZÉSÉRT



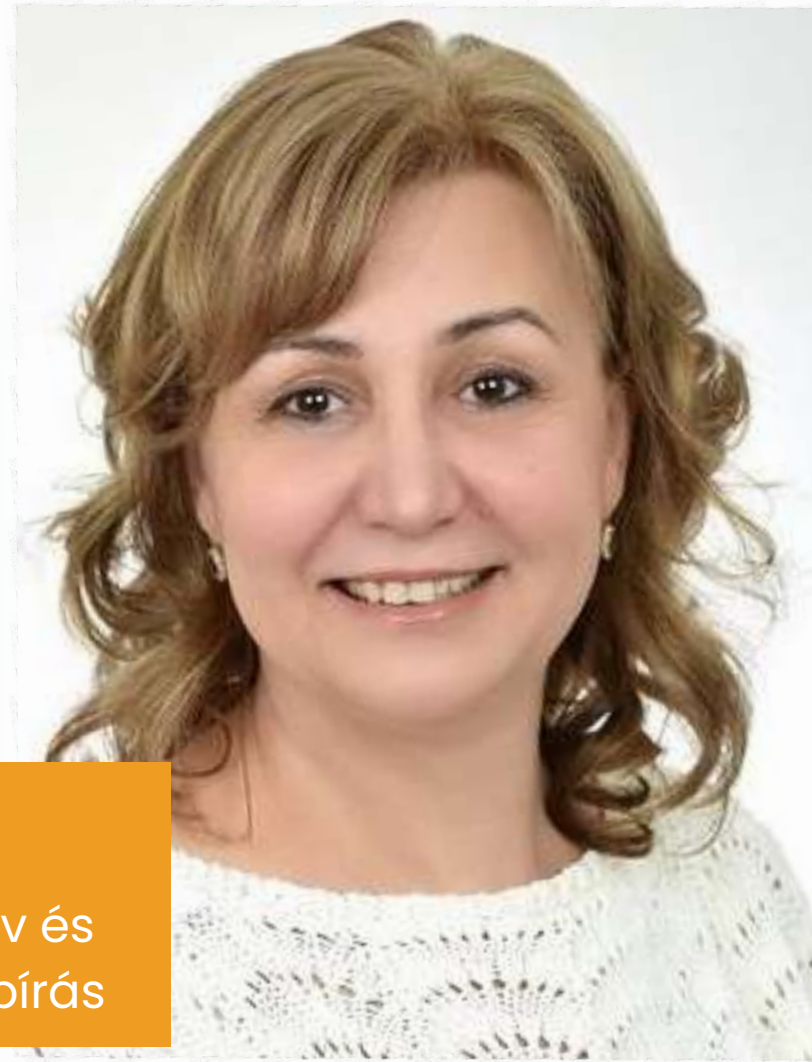
MISKOLC - MARIBOR





BALOG KRISZTINA

digitális kultúra és
matematika



VÁRNAI CSILLA

angol nyelv, magyar nyelv és
irodalom és gyors- és gépirás

Magazin műsor **MŰSORVEZETŐI**



Balog Krisztina

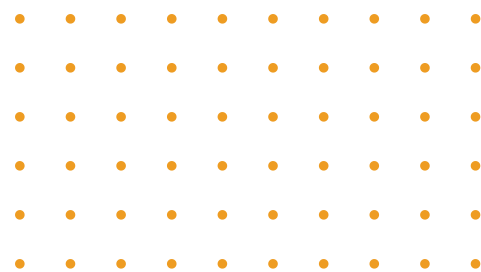


Várnai Csilla





Magazin MŰSOR







Gyakorlati helyek Maribor

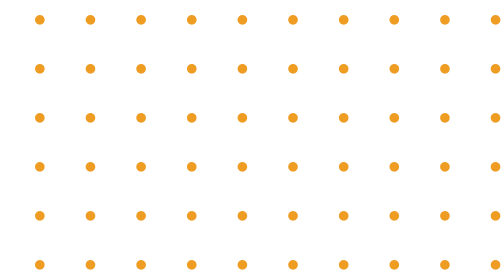
HOTEL ARENA**** SUPERIOR

Szakács szaktechnikusok:

1. Bűdi Szilárd Máté 10.V2
2. Szilágyi Mihály 10.V2
3. Gulyás Áron Mihály 10.V2

Vendégtéri szaktechnikusok:

1. Lakatos Szabaszián 11.V1
2. Balogh Dzsenifer 10.V2
3. Dzsupsin Krisztián 11.V1



A mesés Arena Hotel ****

- Modern, 4*-os hegyvidéki szálloda
- Vendégkör: aktív turisták, családok, párok, nemzetközi turisták
- Befogadóképesség: közepes méretű szálloda 70 szobával (standard, családi szobák és lakosztályok)

Szolgáltatások:

- Étterem és hotel bár /longue
- Konferenciaterem
- Wellness részleg
- Sí- és sportközeli szolgáltatások



Tevékenységeim a szálloda vendégtereiben



Munkaidőm: 08:00 –14:00,
Reggeliztetés

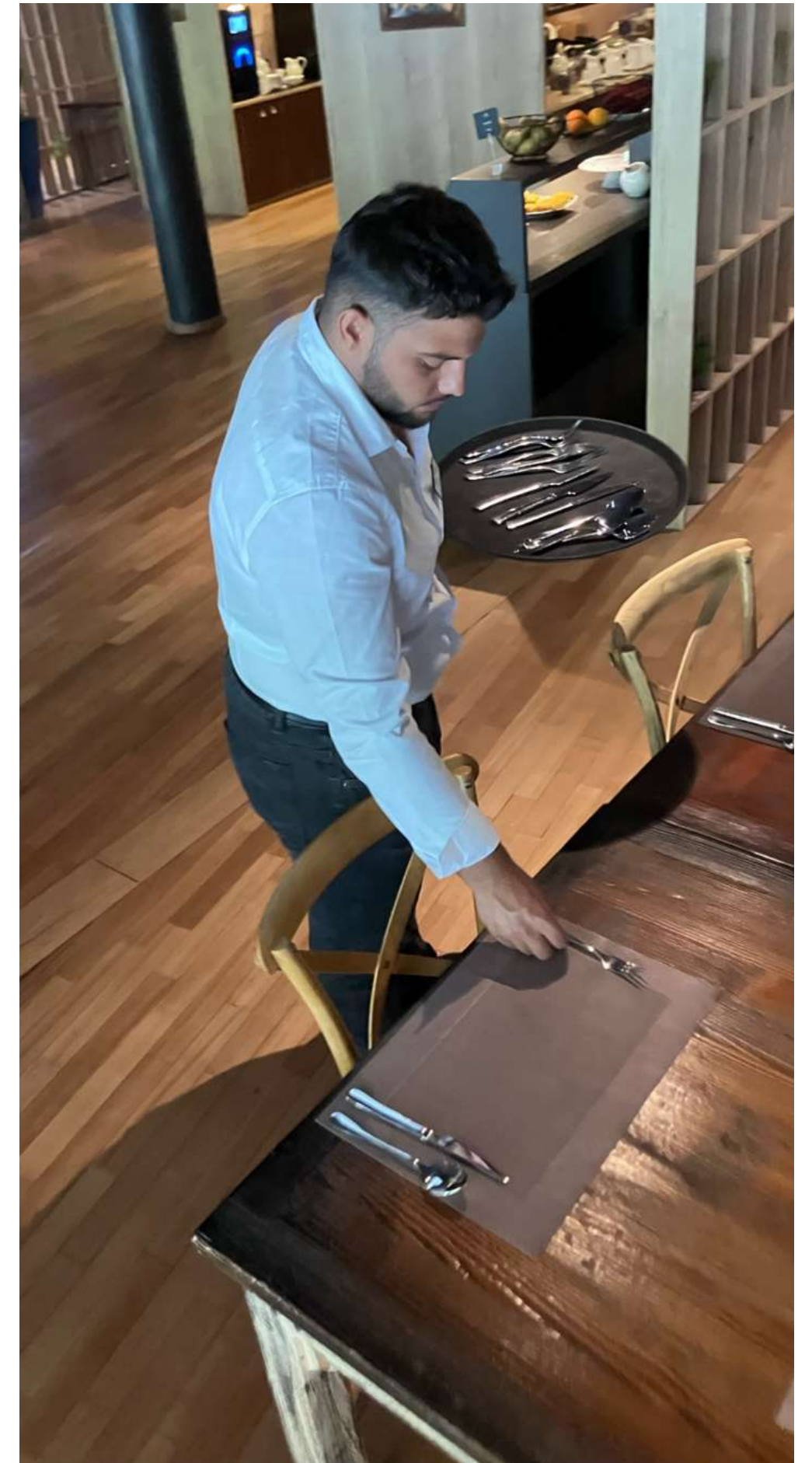
- Vendégek fogadása és kiszolgálása, valamint a bárban való felszolgálás
- Napi előkészítő és takarítási feladatok ellátása
- Szoros együttműködés a szálloda vendéglátó csapatával





Szakmai feladataim

- Terítés és előkészítés
- Rendelésfelvétel
- Italok készítése
- Felszolgálás
- Idegen nyelvi kommunikáció a vendégekkel
- Tálalás
- Takarítás
- HACCP szabályok alkalmazása



Szlovén gasztronómiai sajátosságok

- A szlovén konyhában fontos szerepet kapnak a friss alapanyagok (kranjska klobasa, helyi friss túró és sajt)
- Gyakran készítenek és szolgálnak fel tengeri ételeket (adriai tengeri halak: makréla, tonhal)
- Népszerűek a helyi borok és hagyományos italok (Rebula, Modra frankinja, Teran)
- Az ételek tálalása modern és igényes
- A mediterrán hatások: frissesség egyszerű, de intenzív ízek
- sok zöldség és olívaolaj
- aromás fűszerek
- tengerparti hangulat
- közösségi étkezés élménye



A magyar és szlovén vendéglátás hasonlóságai

- Modern szemlélet a kiszolgálás és a vendéglátás terén
- Vendégközpontú kiszolgálás
- Idegenforgalomra épülő vendéglátás
- Szállodai és éttermi szolgáltatások hasonló felépítése



- Helyi alapanyagok használata
- Erős borkultúra és helyi italok kínálata
- Jól szervezett és gyors munkavégzés
- Pontos és udvarias kommunikáció
- Segítőképz és együttműködő csapatmunka



Hotel Piramida ****

A Hotel Piramida Maribor városközpontjának közelében található, ideális szállás a város felfedezéséhez.

A hotel modern és kényelmes szobákat kínál, valamint étteremmel és konferenciatermekkel is rendelkezik.

A Hotel Piramida üzleti utazók és turisták számára egyaránt népszerű választás.



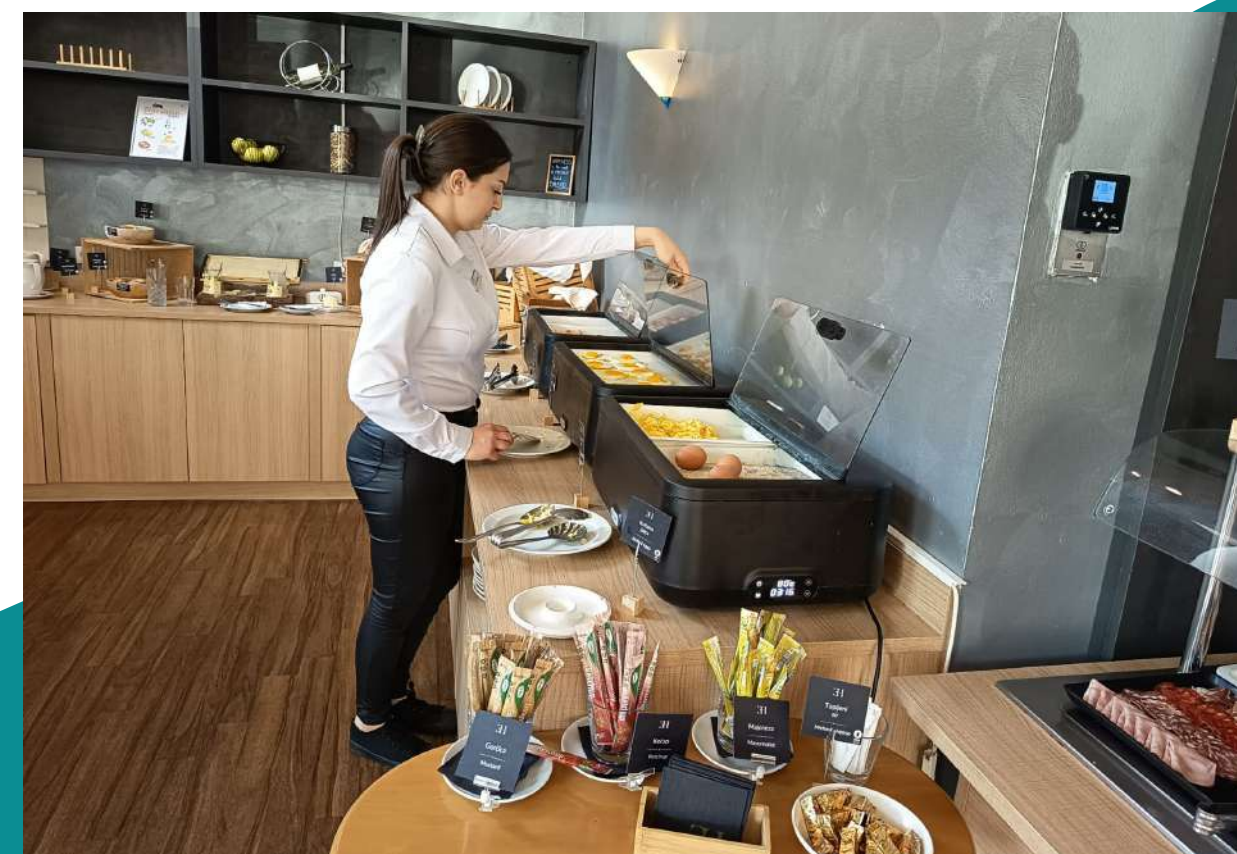
Az Európai Unió
támogatásával



A Piramida magas színvonalú szolgáltatásokat nyújt a helybeli és nemzetközi vendégek számára.

Főbb szolgáltatások

- szállás
- éttermi szolgáltatás
- reggeliztetés
- rendezvények lebonyolítása



Napi szakmai feladataink

- terítés
- rendelésfelvétel étel- és italkiszolgálás
- zárási feladatok
- éttermi felszolgálás
- reggeliztetés
- vendégkapcsolati feladatok





Megtanultuk a szlovén italok felszolgálását, például a házi szörpök és különleges kávék elkészítését.

Tapasztalatot szereztünk a reggeliztetésben is, ahol friss péksüteményeket, sajtokat és helyi ételeket szolgáltunk fel.

Fejlődött a kommunikációnk, az önállóságunk és a vendégekkel való kapcsolattartásunk.





**Megtanultuk különböző koktélok és
kávéféleségek elkészítését**

Saját készítésű smoothie-k és Italok készítése

A szakmai gyakorlatom során
smoothiek készítésében is részt
vettem.

Megtanultam a gyümölcsök
előkészítését, az italok elkészítését
és esztétikus tálalását.

Ezáltal új tapasztalatokat
szereztem a vendéglátás
területén.





Az Arena Hotel ****

4 csillagos szálloda és étterem
nemzetközi vendégkör modern
vendéglátóipari szolgáltatások
éttermi és szállodai részleg
együttműködése

Fő szolgáltatások

- szállás
- éttermi szolgáltatás
- reggeliztetés
- rendezvények



Szakács tevékenységeink

- Napi munkafolyamatok:
- Zöldségek darabolása
- Ételek tálalása
- Zárási feladatok

Főbb feladataink

- Reggeliztetés
- Rendezvényekre ételek készítése
- Ételek tálalásának előkészítése
- Higiéniai előírások betartása
- Munkaterület előkészítése és rendben tartása
- A hulladék szabályos kezelése és eltávolítása



Higiéniai és szakmai előírások betartása

Alkalmazott előírások

- HACCP rendszer
- Élelmiszerbiztonsági szabályok
- Munkavédelmi előírások
- Higiéniai protokollok

Kiemelt szempontok

- Tiszta munkakörnyezet
- Megfelelő tárolás
- Fertőtlenítés
- Személyi higiénia



Fenntarthatóság a vendéglátásban

Környezettudatos megoldások

- Szelektív hulladékgyűjtés
- „Food waste” csökkentése /állatmenhely, tanya/
- Helyi beszállítók támogatása
- Energiatakarékos működés



Szakmai tapasztalatunk

A fenntarthatóság a napi működés fontos része.



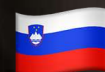
Szakmai fejlődésünk összegzése

Fejlődött kompetenciáink:

- Szakmai idegen nyelvi kommunikáció
- Csapatmunka
- Problémamegoldás
- Önállóság
- Stresszkezelés

Mit tanultunk?

- Regionális gasztronómiai hagyományok megismerése
- Tradicionális receptek modern újraértelmezése
- Gyors munkavégzés
- Új vendéglátási technikák





ALAPÍTVÁNY A KERESKEDELMI ÉS VENDÉGLÁTÓ SZAKKÉPZÉSÉRT



Gyakorlati helyek Maribor

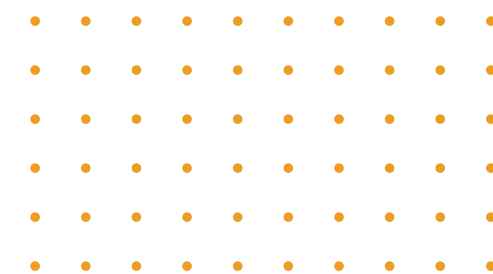
HOTEL HABAKUK**** SUPERIOR

Szakácsok szaktechnikusok:

1. Majlát Richárd Hunor 10.V2
2. Mészáros-Szabó Dávid 10.V2
3. Chick Dominik 10.V1
4. Eszlári Krisztián 10.V2

Vendégtéri szaktechnikusok:

1. Ambrus Máté 12.V4
2. Nagy Milán 12.V4
3. Simon Viktória 11.V3
4. Vadász Annabella Csenge 11.V1



A Habakuk Hotel bemutatása

A fogadó intézmény főbb jellemzői:

- ****csillagos szálloda / étterem
- nemzetközi vendégkör
- modern vendéglátóipari szolgáltatások
- éttermi és szállodai részleg együttműködése

Fő szolgáltatások

- szállás
- éttermi
- szolgáltatás
- reggeliztetés
- rendezvények lebonyolítása



A szakmai részleg bemutatása

Délelőtti műszak

Előkészítettük az alapanyagokat és elkészítettük az ételeket.

Reggeli és ebéd előtt sok feladatunk volt a nagy vendégforgalom miatt.

A műszak végén a délutánosok váltottak minket.

Délutános műszak

Folytattuk a konyhai munkát és szükség esetén takarítottunk. Vacsora előtt előkészítettük a hozzávalókat és kiszolgáltuk a rendeléseket. A nap végén kitakarítottuk a konyhát.



Szakmai feladataink

- Részt vettünk a zöldségek és gyümölcsök előkészítési folyamataiban
- Tálalási tevékenységben való aktív résztvétel: pl. sajtszeleteket tálaltunk tálcára, hogy a pincérek kivihelessék a vendégeknek.
- Betekintést nyertünk a raktározási folyamatokba.
- Vacsorakészítési feladatokban segítettünk.
- Rendszeres higiéniai ellenőrzési feladatokat is végeztünk.



Higiénia és szakmai előírások betartása

A fogadóhely nagy hangsúlyt fektet személyes higiéniára

- Ápolt megjelenés, kézmosás és fertőtlenítés, tiszta munkaruha
- Élelmiszerek tárolása: megfelelő hőmérséklet
- Munkafelületek tisztántartása: rendszeres takarítás, eszközök tisztántartása, higiénikus munkakörnyezet biztosítása
- Az élelmiszerek tárolása és kezelése a FIFO és HACCP előírásainak megfelelően történt
- Nyers- és készételek elkülönítése, lejáratí idők





Szlovén gasztronómiai tapasztalatok

- A spárgaszezon miatt sok spárgás ételt készítettünk, például csirkébe göngyölt spárgakrémet.
- A hegyvidéki legelők tejéből különleges sajtok és friss túró készülnek, az erdők pedig gazdagok vargányában és rókgagombában.
- Emellett a hajdina is fontos alapanyag.
- Örömmel dolgoztunk ezekkel a kiváló, mediterrán és alpesi hatásokat tükröző alapanyagokkal.

Jellemző ételek:

- potica
- štruklji
- tengeri fogások
- helyi borok



Szlovén gasztronómiai tapasztalatok – megismert szakmai sajátosságok

Foszlós tészta, gazdag diós töltelék:
a szlovén potica

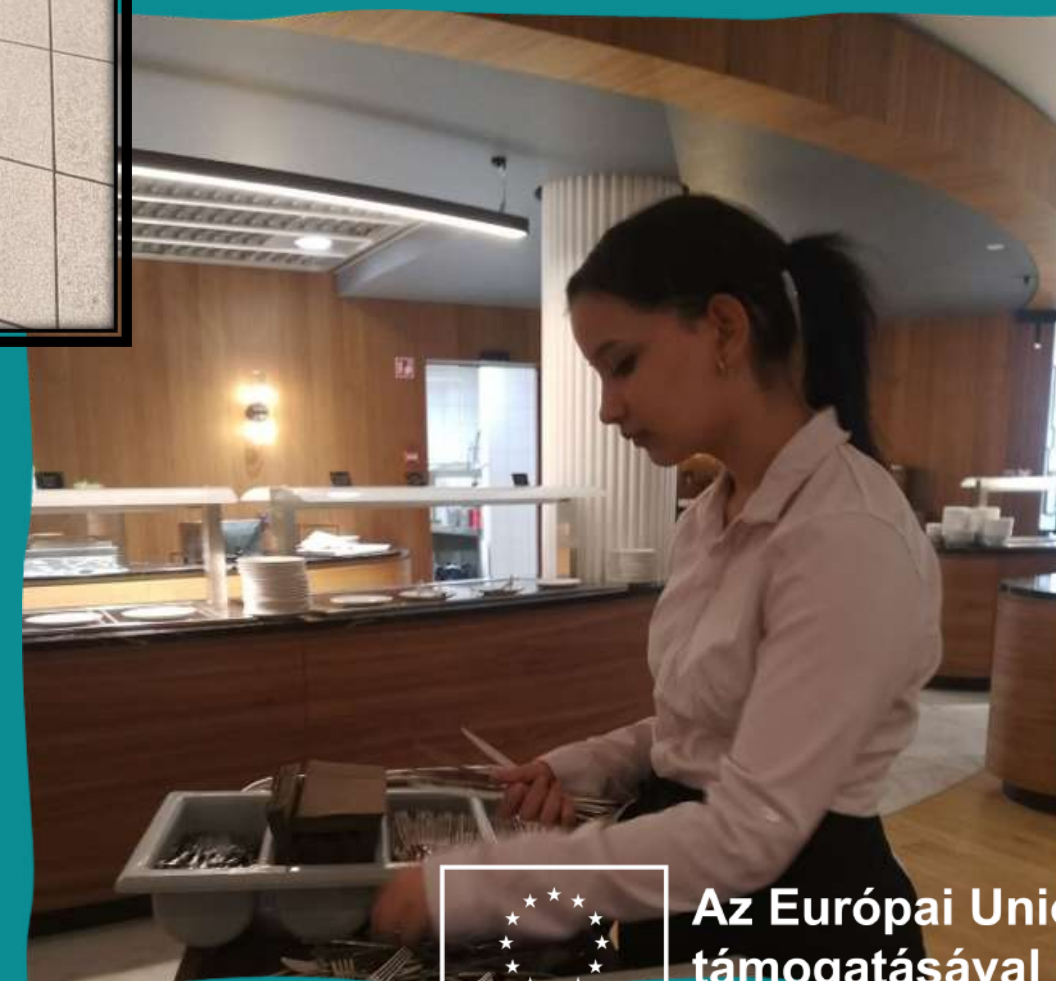


Sodort gombóc túrós töltelék:
a szlovén štruklji



- Nemzetközi munkakörnyezet megismerése
- Megismertük a szlovén szakmai környezetet.
- A dolgozókkal angolul kellett beszélnünk, ezáltal szakmai szókincsünk is bővült.
- Elsajátítottunk újfajta konyatechnikai eljárásokat: húsok, zöldségek gyümölcsök darabolása stb.
- Az eddig meglévő tudásunk is fejlődött, sokkal magabiztosabbak lettünk pl. az eszközök használatában.
- Fejlődött a hatékony munkaszervezésünk és időgazdálkodásunk





**Elvégzett szakmai
feladatok**



**Az Európai Unió
támogatásával**

Szlovén különlegességek

Vörösbor – Primorska
Jota



Az Európai Unió
támogatásával

Kincskeresés



A szabadidőben sok turisztikai helyszínt kerestünk fel.

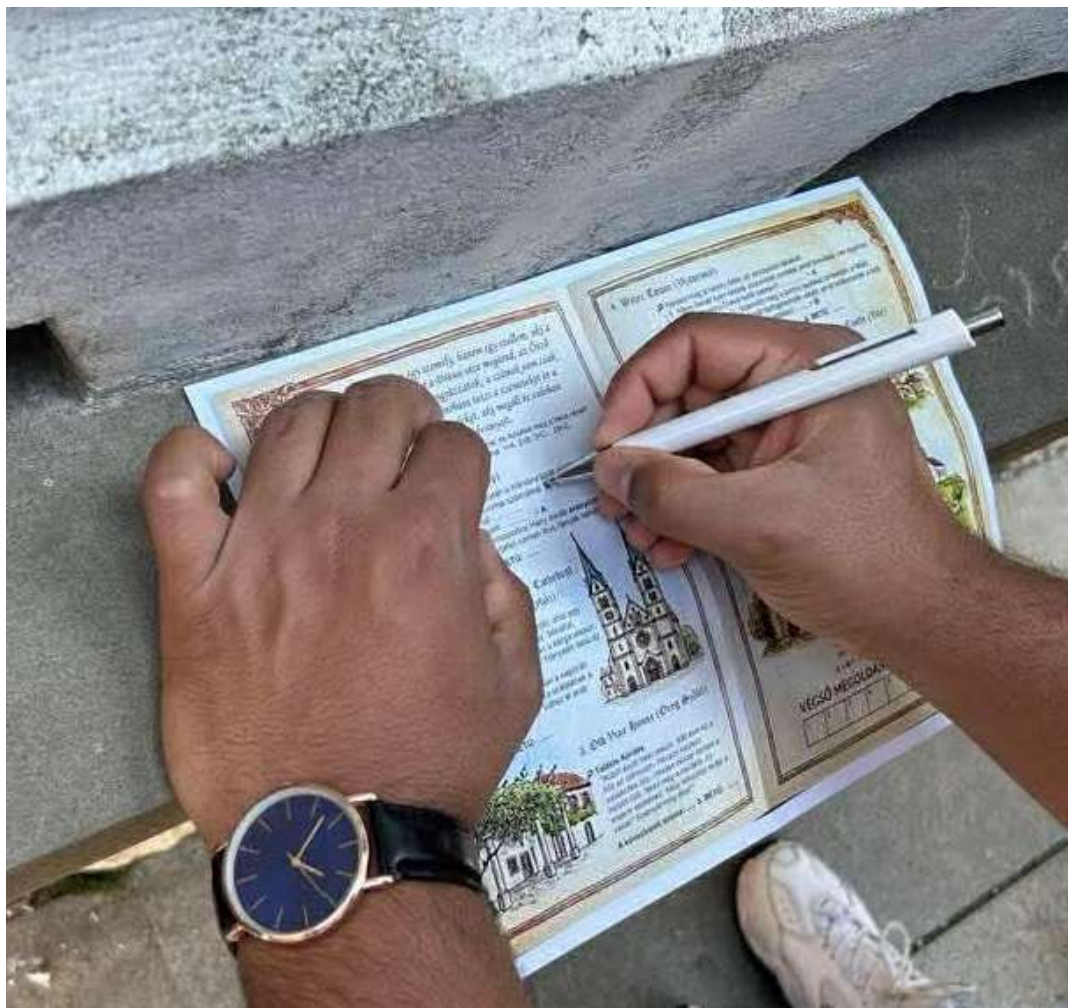
Pl.: Piramida-domb, Strazun Nemzeti Park, Víztorony

Többször is felkerestük a Maribox közösségi épületet, ahol billiárdoztunk, csocsóztunk és árkádjátékokkal játszottunk.



Erasmus+

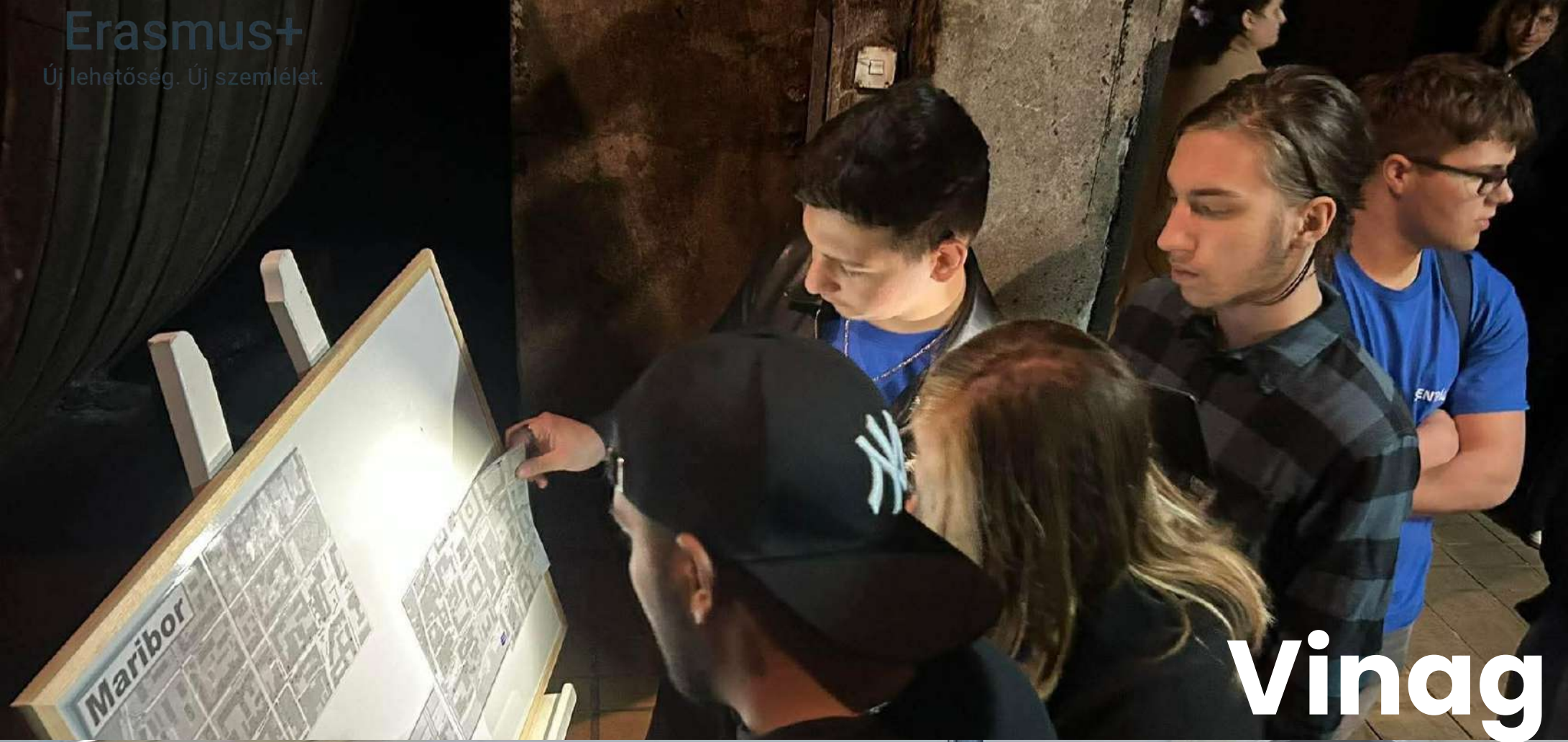
Új életesség. Új szemlélet.



Kincskeresés



 Az Európai Unió támogatásával



Vinag



Az Európai Unió
támogatásával





Vinag



Az Európai Unió
támogatásával



Csapatépítő programjaink

A szabadidőnkben lehetőségünk volt felfedezni Maribor városát és környékét, valamint több közös programon is részt vettünk.

Ezek a programok segítettek abban, hogy jobban megismerjük a várost és egymást is egy kicsit más környezetben. Ellátogattunk biliárdozni, ami jó közös kikapcsolódás volt a gyakorlat után. Emellett túráztunk is a környéken, ahol megcsodálhattuk a természetet és a városra nyíló kilátást.

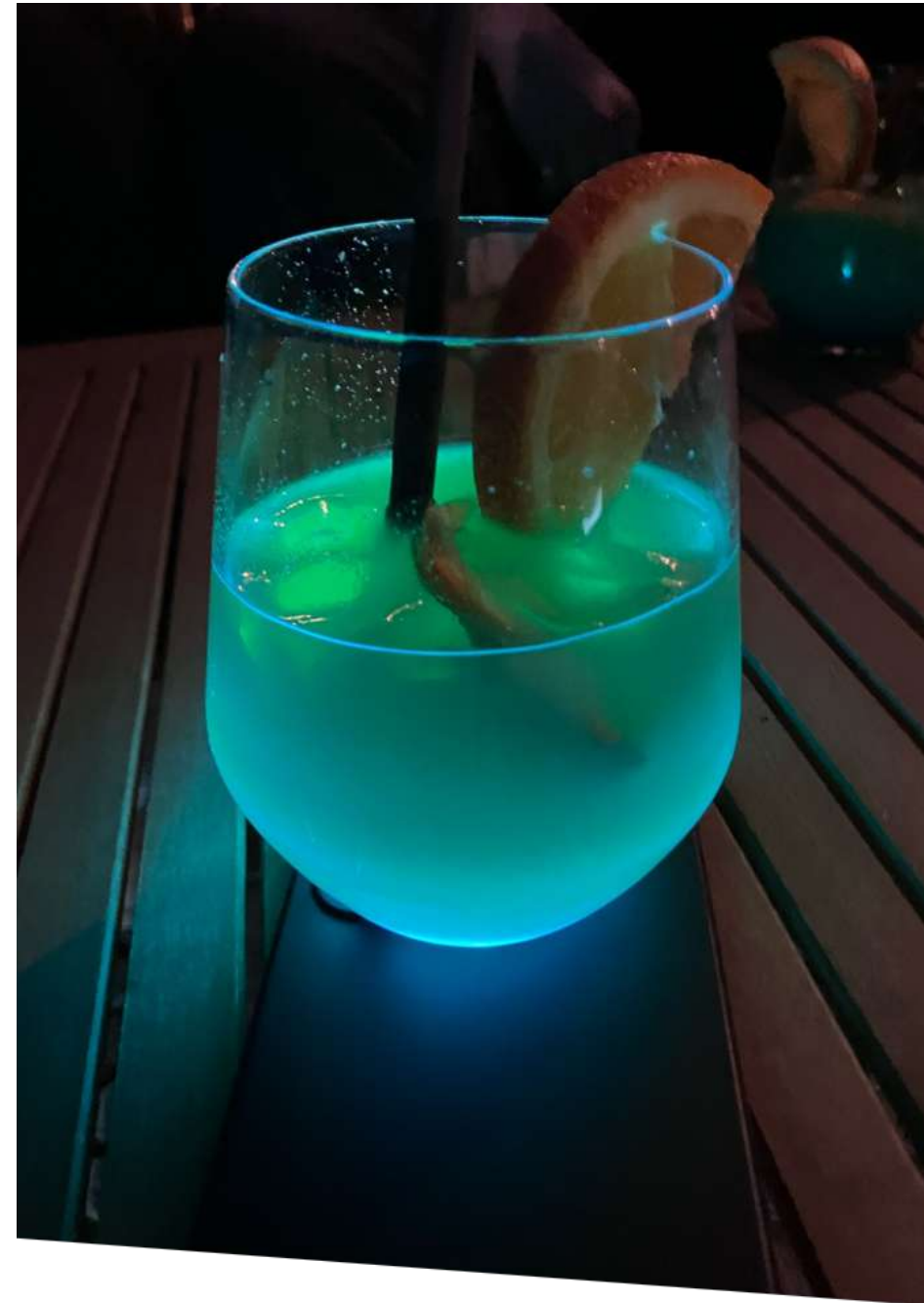
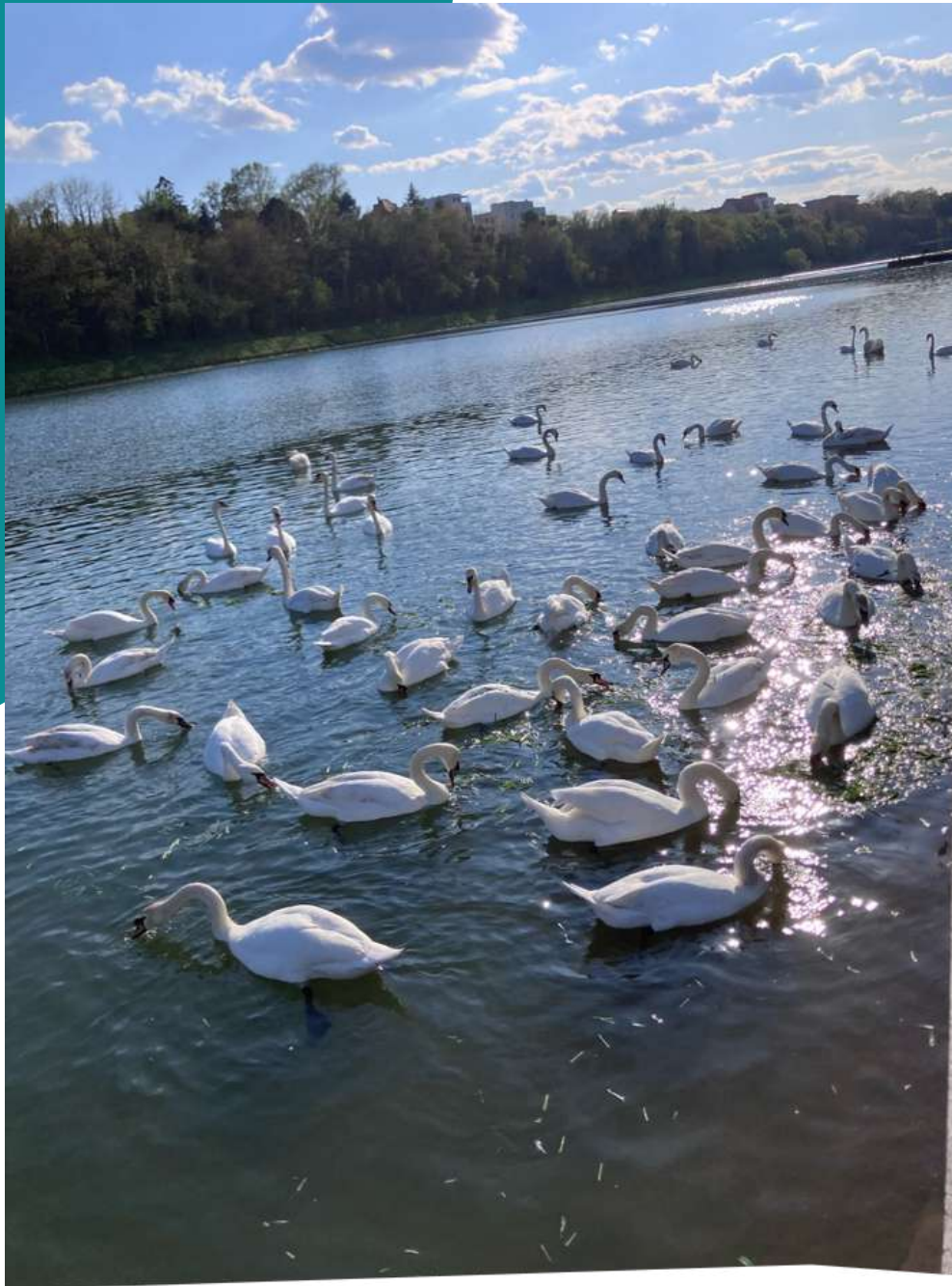


Egy különleges élmény volt a Vinag borospince látogatása, ahol betekintést nyertünk a helyi borkészítés hagyományaiba és a pince történetébe is. Szabadidőnkben a város plázáját is felfedeztük, ahol vásároltunk és kötetlenül töltöttük együtt az időt.

Csapatépítő programjaink képekben

Erasmus+
Új lehetőség. Új szemlélet.

Wellnessezés a Hotel Habakukban, Séta a Dráva partján,
koktélozás, rövid túrák

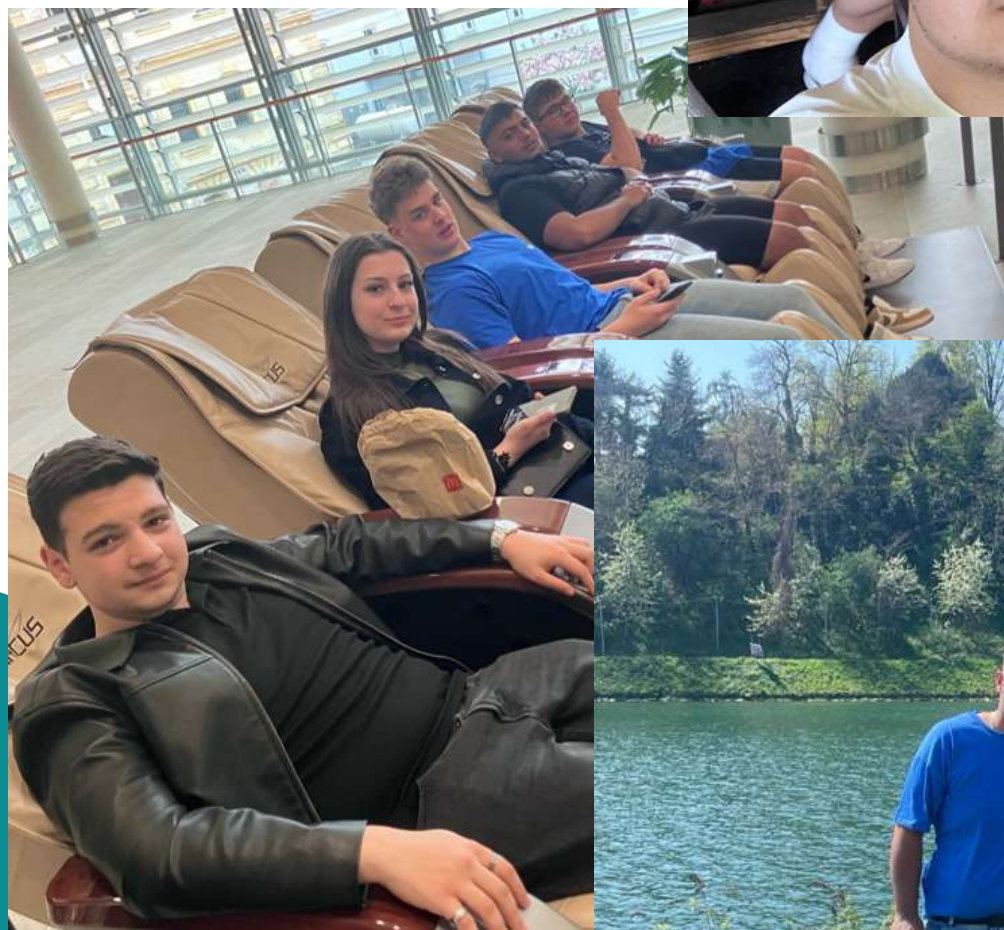


Az Európai Unió
támogatásával

Miért az Erasmus+ ?



- Az Erasmus program során Szlovéniában lehetőségünk volt egy teljesen új környezetben tapasztalatot szerezni, ami nagyban hozzájárult a szakmai fejlődésünkhöz.
- A külföldi gyakorlat alatt nemcsak a meglévő tudásunkat alkalmaztuk, hanem új munkafolyamatokat és technikákat is elsajátítottunk, amelyeket itthon nem feltétlenül ismertünk.
- Fejlődött az önállóságunk.
- Fejlődött a kommunikációnk is, hiszen idegen nyelvi környezetben kellett helytállnunk, ami segített magabiztosabbá válni a szakmai helyzetekben.
- Mindemellett megtanultunk jobban együttműködni a különböző kultúrákból érkező emberekkel, ami fontos része a mai munka világának.
- Az Erasmus+ program segíti a jövőbeli karrierünket.
- Mindenkinek szívből ajánljuk az Erasmus+ programot, mert rengeteg új élményt, tapasztalatot és barátságot ad.





GYERE TE IS ÉS LEGYEN *Életed*

LEGJOBB SZAKMAI UTAZÁSA!





Erasmus + **TANULÓI MOBILITÁS ELŐNYEI**



KÜLFÖLDI SZAKMAI TAPASZTALAT

Hotel Habakuk
Superior

Az Európai Unió támogatásával
Hotel Arena
Superior



KULTURÁLIS ÉLMÉNY

Szlovén kultúra
iránti nyitottság



CSAPATÉPÍTÉS

Életre szóló
barátságok



ÖNÁLLÓSÁG

Nyelvi és szakmai
fejlődés
Európaiság tudat

