

Munkanapló

Készítette: Hanyicskó Bence, 10.V1, szakács

Fogadópartner neve: Hotel Iris Eden****

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2025.03.23., vasárnap	A mai napon 6 órakor indultunk Miskolcra. Az út hosszú volt, de nem volt kényelmetlen, több megállót iktattunk bele. Megérkezésünkkor a vasúti pályaudvarra mentünk, ahol is a tömegközlekedési bérletet csináltuk meg. Utána visszaszálltunk a buszunkra, ami elvitt a szállásra. A szállás tiszta, szép, otthonos, és kényelmes. A vacsora 19:00-kor volt, ami ínycsiklándó ételeket, desszerteket és egyéb salátákat tartalmazott.
2025.03.24., hétfő	A reggelem a reggeli után egy kis pihenéssel telt. Utána a munkába eljutással és a tömegközlekedés megismerésével, az útvonal bejárásával folytattuk a kísérő tanárokkal. A hotelben a konyha, valamint a többi helyiség bemutatásával kezdődött a napom. Elmondta a menedzser, hogy az ottartózkodásom alatt jelentős események részese leszek, pl. a cseh jégkorongválogatott, és a fociválogatott is ebben a hotelben fog megszállni, hatalmas készültség lesz, rendőri biztosítással. Az ő ellátásukban is részt fogok venni. Ezután ismertették a szabályokat, munka-, baleset-, tűzvédelmi oktatáson vettem részt. Elmondták a higiéniai tudnivalókat is. Egy kis beszélgetés után a munkatársakkal is megismerkedtem. Megkaptam a munkaidő beosztásomat is. A munkaidő leteltével visszaindultam a szállásra.
2025.03.25., kedd	Reggel egy gyors, és finom reggeli után először közösen-, majd miután az útjaink szétváltak a többiekkel-, egyedül mentem tovább. Ezt a napot húskészítéssel, szeleteléssel és klopfolásával kezdtem. A húskészítések többfélék voltak: csirkehús és sertéshús. Tenyérnyi szeletekre vágtam ezeket. A sertéshúst a rostlapon megsütöttem. Ezek után saslikot készítettem. Először paprikát, hagymát és csirkemellet nagyobb kockákra vágtam. Ezután a nyársra a paprikát, a hagymát és a csirkét ilyen sorrendben, többször megismételve felhúztam. Ezt hagytam állni egy fűszeres olajos szószban. Majd egy rostlapon megkérgesítettem. És már csak a sütőbe kellett rakni kb. 20 percre. Ezzel zártam is a munkanapot.

2025.03.26., szerda	A reggeli után elindultam a munkahelyemre. A szállodában először a reggeli elkészítéséhez készülődtem. Először virslit főztem. Utána a másik adag virslit sütőben megsütöttem. Ezek után sült kolbászt készítettem. A kolbászt először bevagdostam és kb 5cm-es darabokra vágtam, majd megsütöttem a sütőben 10 percig. Ezt követően zöldségeket pirítottam: cukkini, hagyma, gomba, padlizsán és paprika volt a rostlapon. Sütés előtt megfűszereztem őket. Majd a nap zárása előtt még gombát daraboltam, aminek először a tönkjét letörtem, majd 4 felé vágva egy dobozba raktam, és ez bekerült a hűtőbe. Este megtartottuk a szokásos meetingünket, majd aludni mentem.
2025.03.27., csütörtök	Ezt a napot is a reggeli elkészítésével kezdtem. Amit csináltam: kockára vágtam többféle sajtot, illetve a vaját. Majd a görögdinnyét háromszög formába vágtam. Ezután grapefruitot karikákra vágtam. Kétféle sárgadinnyéből kis kockákat vágtam. Ananászt pucoltam és szeletekre vágtam. Majd egy kis pihenő után már az ebédfőzéshez készültünk. Egy édes csípős olajban pácolt sertés húst sütöttem a rostlapon. Ezt kb 5-5 percig sütöttem mindkét oldalán. Miután ez megvolt, a napot fokhagymák pucolásával zártam. Délután a csoport elment megnézni a híres Károly hidat.
2025.03.28., péntek	A mai napot is a reggeli készítésével kezdtem, ami most omlett és sonka, szalámi voltak. Az omletthez kellett tojás, olaj és fűszerek: só, bors, paprikapor. Egy nagyobb fémedénybe feltörtem a tojásokat és felvertem azokat. Majd egy kevés olajat öntöttem a lábasba, majd ebbe került a felvert tojás. Lassú lángon, karvargatás mellett elkészítettem. A felvágottakat egy fekete kő tálcára kellett tálalnom, félbe hajtva egymás után. Ahogy fogyott, újratöltöttem. Majd ebédszünet után még gombákat vágtam ketté, ezt már nem a mai, hanem a holnapi menükhöz készítettem. Délután kirándulni mentünk a Kafka szoborhoz és a Lőportoronyhoz.
2025.03.29., szombat	A mai napon nem munkába mentünk, hanem kirándulni indultunk. Ellátogattunk a Szent Vitus székesegyházhoz és a Prágai várudvarba. Először mikor megláttam a székesegyházat, el sem hittem, hogy milyen elképesztő építmény. A várudvarban sok katona, rendőr és várőr volt, akik a Hradní stráž nevű ceremóniális egyenruhát viselnek, ami nagyon elegáns, de mégis tiszteletet parancsoló. A székesegyházat belülről gótikus stílusú színes ablakok díszítették, amik igazán különleges megjelenést kölcsönöznek az épületnek. A benti terek megtekintése után kint is tettünk egy nagy sétát. Nekem nagyon tetszett ez a kirándulás.
2025.03.30., vasárnap	Ezen a napon a pláza és a város felfedezése volt megcélózva. Először a városban tettünk egy sétát. Ezt követően elindultunk a pláza irányába. Bent sokféle bolt, étkezde volt. Nézelődtünk, vásárolgattunk ott. Majd mikor visszaindultunk, még egy kicsit szétnéztünk a városban. A délutánt már a szálláson töltöttük és pihentünk az esti bowlingra. Számomra nagyon élvezetes, vicces és jó emlék ez a kis kikapcsolódás. A napot egy kis beszélgetéssel zártuk, majd lefeküdtünk, mert másnap újra kezdődtek a dolgos hétköznapiak.

2025.03.31., hétfő	Ma reggel, miután elkészültem, elindultam a munkahelyemre. Először a Müncheneri fehér kolbászt kellett megcsinálnom. Ehhez szét kellett szedni a kis kolbászokat, majd egy tepsire rakni, amit az előmelegített sütőbe helyeztem kb. 10-15 percre, és már készen is volt ez az étel. Majd tojásokat törtem fel. Ezután a tojásokat 2 részre osztottam. Egy része ment az omletthez, a másik részéből bundás kenyeret készítettem: az olajat egy edénybe felftettem melegedni. A tojásokat felvertem, sóval, borssal ízesítettem. A kenyereket tejben megforgattam, majd a tojásban is, mindkét oldalát. Ezután az olajba beletéve aranybarnára sütöttem. A szállodába visszaérve pihentem, majd a meeting és vacsora után aludni mentem.
2025.04.01., kedd	Ez a nap sokkal pörgősebb volt, mint tegnap. Amint beértem, már rögtön nekikezdtém a sajtos Quesadillának. Ehhez először megkentem a tortilla lapokat cheddar sajtszósszal. Ezután sajtot reszeltem rájuk. Ez volt az egyszerűbb változat, de volt még olyan, amibe került paradicsom is. Amikor ez megvolt, félbe hajtottam őket, és ezzel készen is lett ez az étel. Aztán hagymapucolással, felvágással és lefóliázásával folytattam a teendőimet. A hagymát megpucoltam, majd kis kockákra vágtam, ezeket egy fém tálba tettem és ezt követte a fóliázás. Ezután bekerült a hűtőbe. Majd a nap zárásaként kenyeret pirítottam a rostlapon az ebédhez. A délutánomat pihenéssel töltöttem.
2025.04.02., szerda	Ez a nap nagyon jó volt számomra, hiszen én főzhettem a dolgozóknak. De előtte még a reggeli sajtválogatáshoz egy kőtálcára helyeztem lapka sajtokat, amik trappista, edámi, cheddar és gouda voltak. Majd jött az ebéd, amit most a dolgozóknak készítettem: zöldséges csirkés ragu rizzsel. Az elkészítéséhez először összedaraboltam az alapanyagokat: hagymát, csirkemellet, paradicsomot és a gombát. Egy lábasban megpároltam a zöldségeket, majd egy serpenyőben egy kicsit megpirítottam a csirkét és a gombát. Majd a megpirult zöldségeket leturmixoltam és hozzáöntöttem a csirkéhez és a gombához, majd egy kis vízzel felöntve készre főztem kb. 50-60 perc alatt. Amíg ez készült, megfőztem a rizst. Egy nagy szűrőben átöblítettem a rizst, majd olajon megpirítottam, majd kétszer annyi vízzel felöntöttem. Sót tettem a vízbe. A rizst puhára főztem, majd egy fém tálba a kész, leszűrt rizst beleöntöttem. A ragu és a rizs külön-külön került felszolgálásra, mindenki annyit szedett belőle magának, amennyit szeretett volna. Délután városnézésre mentünk, majd mivel kellően elfáradtunk, a vacsora után mentünk aludni.

2025.04.03., csütörtök	Ez a nap nagyon érdekes volt. Láthattam, hogy milyen, amikor egy konyha igazán pörög. Ma én is valami különlegeset csinálhattam. Először egy nyárson sült csirkemellet készítettem. A húst először megmostam, felszeleteltem, majd édes-csípős olajba raktam és hagytam állni körülbelül egy órát. Később egy kis fanyársra húztam a csirkemell csíkokat és a rostlapon sütöttem neki egy kérget. A húsokat egy fém tálcára raktam és megkentem mindet egy ketchup-szójaszós keverékkel, majd a sütőbe raktam, ahol 20-25 percig sütöttem. Amíg sült, pucoltam hagymát, sárgarépát, megmostam a gombát, paprikát, padlizsánt, cukkinit. Majd feldaraboltam a gombát, hagymát, sárgarépát, zöld és sárga paprikát, cukkinit és a padlizsánt, és a rostlapon megpirítottam ezeket, melyeket köretként tálaltam. A nap végén még elmentünk a Zizkov tv toronyhoz, ami nagyon magas volt és gyönyörű látvány tárult onnan elénk.
2025.04.04., péntek	Az utolsó napom is eljött. A reggelt Debreceni mini kolbászok sütésével kezdtem. Először szétszedtem őket, majd egy fém tepsire tettem, amit az előmelegített sütőbe tettem kb. 10-15 percre. Majd az omletthez tojásokat törtem, amiket több mély fémtálba tettem. Egy részét pedig nagy lábasba öntöttem és elkészítettem az omlettet, amit még sóval ízesítettem. Aztán egy gyors ebédszünet után sertés karajt sütöttem, amit először kiklopoltam, majd beleraktam egy levendulás fűszeres pácba. Aztán ezt a rostlapon megkérgeztettem, és a sütőbe raktam. Ott kb. 20-25 percig sütöttem. Ezután még hagyma- és fokhagyma pucolás következett, majd metélőhagymát daraboltam apróra, ezt díszítésként használtam a konyhában, a kitálalt ételek tetejére szórtam. Délután a csapat elment még egy utolsó bowlingra, aztán készülődtünk a hazaútra.
2025.04.05., szombat	Ma reggel 7- kor elindultunk hazafelé, ezzel egy újabb hosszú útnak néztünk elébe, estefelé, 5 óra körül értünk Miskolcra. Szuper 2 hetünk volt Prágában. Számomra ez a 2 hét izgalmas volt. A csapat fantasztikus volt. Eleinte nem ismertem mindenkit, de egy pár nap után már mindenki ismert mindenkit és ez hozzá tett az élményekhez. A kirándulások érdekesek voltak, a látványosságok nagyon szépek voltak, kifejezetten a Székesegyház, az volt a kedvencem. A munka jó volt, a munkatársak kedvesek, segítőkészek voltak. A közlekedés átlátható volt és gyorsan megtanulható, a 2. héten már nem is kellett nézni, hogy hol kell leszállni, mire kell felszállni, már tudta az ember. Szóval ez a tanulmányút nagyon jó volt számomra.