

Munkanapló

Készítette: Medve Milán 11. évfolyamos tanuló, szakács szaktechnikus

Fogadópartner neve: Cronwell Platamon Resort Hotel

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10 nap

Napi munkaidő: 6 óra

2023.09.24.,
vasárnap

A napomat 4 órakor indítottam, összeszedtem magam, és elindultam a buszhoz. 6 órakor indultunk a centrum mögüli parkolóból. Az út 18 órás volt körülbelül. Megálltunk Szerbiában és Macedóniában, illetve néhány benzinkúton. Amikor megérkeztünk, becsekkoltunk és elfoglaltuk a szobáinkat. Miután kipakoltuk a cuccainkat, felfedeztük a hotelt.



<p>2023.09.25., hétfő</p>	<p>Reggel korán keltem. Indultam reggelizni, majd utána meetinget tartottunk, amelyen a hotel éttermének és konyhájának menedzserei is részt vettek. Először munka-, tűz- és balesetvédelmi oktatást tartottak, utána a pincéreket az étterembe, a szakácsokat és cukrászokat a konyhára vezették. Itt bemutatták a konyha különböző előkészítő tereit, berendezéseit, tároló helyeit, majd ismertették az elvárásokat és követelményeket. Megismerkedtünk az aznapi műszakba beosztott dolgozókkal, akik nagyon kedvesen fogadtak. Délután felfedeztük a szálloda környékét és a várost.</p> 
<p>2023.09.26., kedd</p>	<p>Reggel korán indultam munkába, ugyanis reggeli műszakba lettem beosztva. A munkában tojást pucoltam, joghurtot készítettem, és sajtot kockáztam, illetve almát szeleteltem. Érdekes darabolási és szeletelési technikát mutattak meg görög munkatársaim, amiket otthon is tudok hasznosítani a sajtátlak és gyümölcstálak készítésekor. Amint vége lett a munkának, csoportos csapatépítő foglalkozás vette kezdetét. Ennek lényege az volt, hogy megismerjük egymást jobban, és közelebb kerüljünk egymáshoz. Délután a tengerparton pihentem ki a napot. Este pedig egy csoportos megbeszélést tartottunk, ahol elmeséltük a nap tapasztalatait.</p>  

2023.09.27.,
szerda

Reggel kipihenhettem magam, ugyanis estére lettem beosztva. Lementünk a partra, majd edzeni indultunk, ezt követte egy szauna. Ebéd után indultunk a munkába. Zöldségeket tisztítottunk, aprítottunk, illetve szendvicseket készítettünk. Már most feltűnt, hogy milyen sok zöldségfélét használnak a görög konyhában, olyanokat is, amivel még sosem dolgoztam: articsóka, pagodakarfiol, rebarbara. Este a meetingen befejeztük a zenés indulónk készítését, és elkezdtek tanulni.



2023.09.28.,
csütörtök

Reggel, miután felkeltem, lementünk a tengerpartra fürdeni, majd a medencéhez is ellátogattunk. Ezt követően indultunk a munkába, ahol zöldségekkel, szendvicsekkel foglalkoztunk. Amint ezzel megvoltunk, elkezdtük előkészíteni a vacsorát. A görög konyhára jellemző, hogy sokféle zöldségalapú köretet kínál: grillezett paprikát, csőben sült paradicsomot és fokhagymás kelbimbót. Ezeknek a készítésében vettünk részt. Amikor végeztünk a munkával, az edzőterem felé vettük az irányt, folytatásul pedig szaunázni mentünk. Este a szokásos meeting sem maradhatott el. Végül a napot hatalmas nyereseményekkel zártuk a játékterazon.



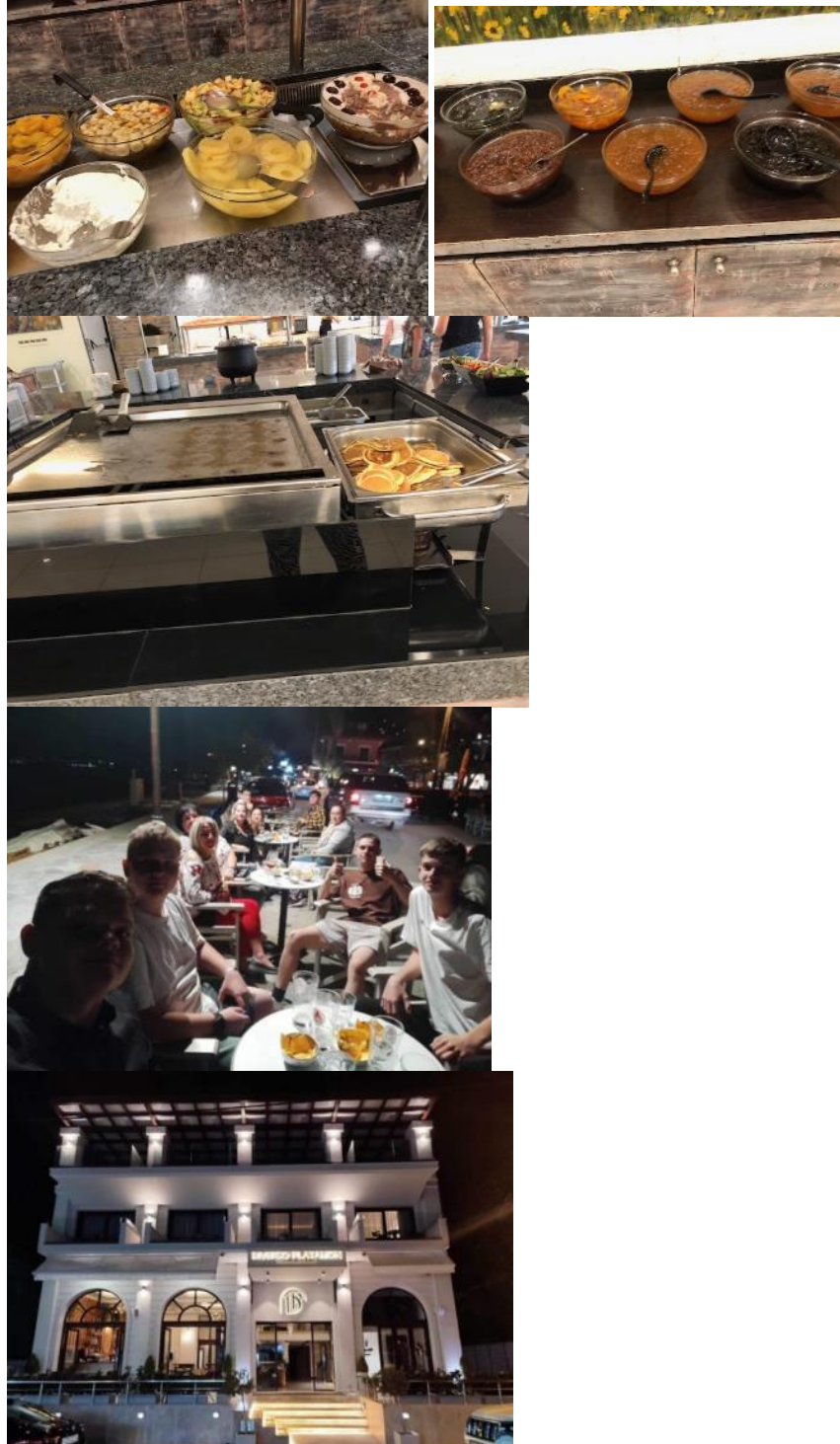
2023.09.29.,
péntek

A reggeletem munkával indítottam, ugyanis a reggeli műszakot kaptuk meg. A munkában a reggeli ételeket készítettük elő, ahol a bacon- és tojásrészleghez osztottak be. Sokféle módon kellett megcsinálnom a tojást, tükörtojásnak, keménytojásnak, buggyantott tojásnak, omlettnek és rántottának. A tojásokat a szálloda baromfiudvaráról kaptuk frissen. Furcsának tartottam azonban, hogy amíg minden tojásos étel igazi tojásból, addig a rántotta porból készült. A munka végeztével jöhetett a már szokásosnak mondható edzés és szaunázás. Ezt követte egy tengerben való csobbanás. Úgy döntöttünk, hogy este ellátogatunk Nei Poriba, ahol vacsoráztunk egyet, megkóstoltuk az igazi gyrost. A város csodaszép volt este kivilágítva, és tetszett, ahogy az utcán sétálva hallhattuk az éttermekből kiszűrődő zenét.



2023.09.30.,
szombat

Ismét reggeli műszakban dolgoztam. Elsősorban úticsomagot kellett összeállítanom a kiránduló csoportok számára. Emellett amerikai palacsintát is sütöttem, amit a turisták nagyon kedvelnek. Nem csak a szokásos juharsziruppal kínáltuk, hanem hat különböző gyümölcsízzel. Munka után Nikos érkezett meg hozzánk, aki görög táncokat tanított nekünk. Bár eleinte furcsa volt, hogy összekapaszkodva kell táncolnunk, de utána már kimondottan tetszett a dolog. Este úgy döntöttünk, hogy bemegyünk Platamon belvárosába. Gyönyörű szép volt esti fényekben, és nagyon jó volt a hangulat. Sokan voltak az utcán, és sok bolt volt még nyitva késő este is.



2023.10.01.,
vasárnap

Reggel nagyon korán keltünk, ugyanis hajóútra indultunk. Megreggeliztünk, és indultunk is a buszhoz, ami a kikötőhöz vitt minket. Amint felszálltunk a hajóra, elfoglaltuk a helyeinket. Az első megállóhelyünk Skiatos volt, ahol felfedeztük a várost, és megnéztük a Szent Miklós kápolnát is. Innen gyönyörűen látszott a tenger. Ezután az irányt a Golden Beach felé vettük. Itt lehetett fürdeni a tengerben. A visszafele úton nagyon sok lengyellel ismerkedtünk, barátkoztunk meg. Sokat táncoltunk, beszélgettünk, nevtünk együtt. Késő estére értünk vissza a hotelhez, ahol megvacsoráztunk, és már készültünk is a következő napra.





2023.10.02.,
hétfő

Reggelre kipihentem magam a tegnapi hajóút után. Mivel nem keltem valami korán, ezért lassan készülődtem a munkába. A konyhán ismét zöldségekkel foglalkoztam, illetve franciasalátát is készítettem. A főtt krumplit kockára vágtam, citromlevet öntöttem bele, a felaprított zöldségeket beletettem. A majonézt magam készítettem tojássárgájából, olajból, ez elég hosszadalmas folyamat volt. Nagyon vigyáznom kellett arra, hogy cseppekben adagoljam az olajat, különben „nem vette fel” a tojássárgája, és nem sűrűsödött be. A mártást mustárral, cukorral, citromlével, sóval és borssal ízesítettem. Görög kollégáim megmutatták, hogy hogyan tálalhatom szépen az elkészült salátát. Munka után úgy döntöttünk, hogy este ismét elmegyünk Nei Poriba, ahol vacsorázunk. A vacsoránál szintén maradtunk a görög ízeknél, és gyrost ettünk. A kimenő után visszaértünk a szállásra, és készültünk a másnapra.



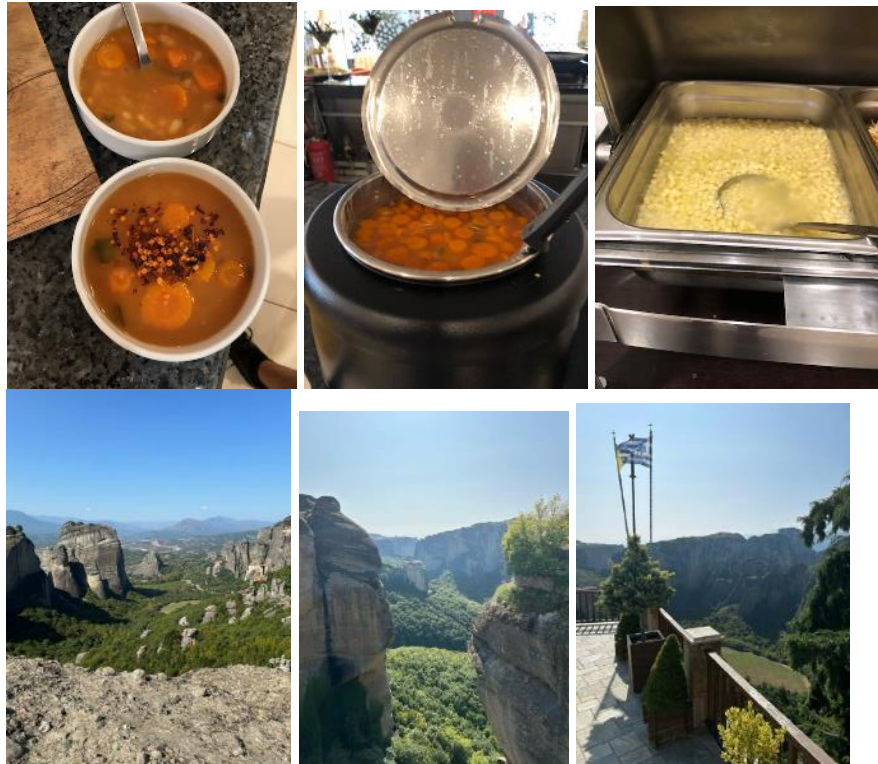
2023.10.03.,
kedd

Reggel korán keltünk, ugyanis indultunk Thessalonikibe, ami Görögország legnagyobb teherforgalmi kikötője. Az út előtt átvettük az útravaló csomagot, és már indultunk is. A városban megnéztünk különféle szobrokat, építményeket, ilyen volt például a Fehér Torony vagy akár a Nagy Sándor szobor is. Elmentünk a főtér melletti piacra is. Kaptunk természetesen szabad program lehetőséget is, amit mi boltok, kávézók, éttermek felfedezésével töltöttünk. Nem volt nehéz ilyeneket találni, mert ebben az országban egymás mellett sorakoznak a kávézók, tavernák, éttermek. Délután indultunk visszafele a szállásra. Este korán lefeküdtünk.



2023.10.04.,
szerda

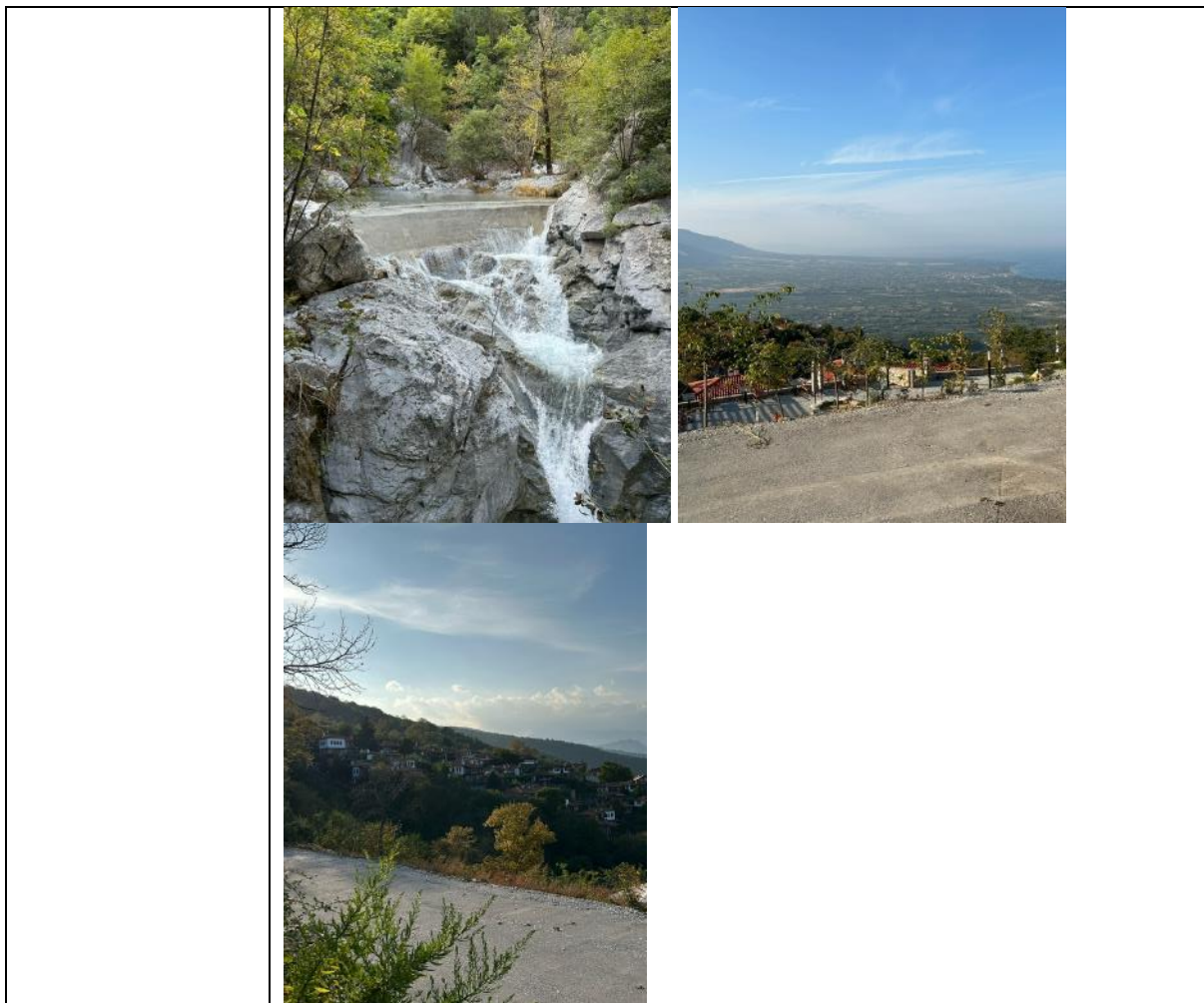
Reggel úgyszintén korán keltünk, ugyanis indultunk a Meteorákhoz, ami levegőben lebegőt jelent. Azért kapta ezt a nevet, mert a hegyek tetején lévő kolostorok úgy tűnnek, mintha lebegnének a hegycsúcson. Amint odaértünk, hosszú lépcsőzés vette kezdetét, de megérte a fáradozást. A kilátás gyönyörű volt, illetve a hely is nagyon szép volt. Megnéztük a szerzetesek második legnagyobb templomát és lakhelyét. Amint végeztünk a Meteoráknál, elindultunk szétnézni a völgyben lévő városban. Kora délután értünk haza a hotelbe, úgy hogy már sietnünk is kellett dolgozni. A vacsorát készítettük el, a leveskészítést bízták rám. A zöldséges bablevessel nem volt gondom, mert a recept majdnem ugyanaz, mint nálunk, magyaroknál. Annyi a különbség, hogy a fűszerezés nem főzés közben, hanem utána történik. A leveses edény mellé mindig ki voltak készítve zöldfűszerek és negyedbe vágott citromok, amelyekkel mindenki ízlése szerint ízesíthette a levest. Ezen a napon készítettem el életem első kuszkusz levesét, ami állítólag a gyerekek kedvence, ezért a gyereksarokba került a svédasztalon. Este még a meetingen elmondtuk a napi élményeinket, majd gyakoroltuk az indulót és a csatakiállást.



2023.10.05.,
csütörtök

Reggel szokásosnak mondhatóan korán keltünk, mert úgy döntöttünk, hogy megnézzük az Olymposi Nemzeti Parkban Zeus kádját, az egyik hegycsúcsról lezúduló vízesést. A hely gyönyörű volt, gyönyörű kilátással és friss levegővel. Amint végeztünk a hely felfedezésével, indultunk vissza a hotelbe, ugyanis még volt feladatunk. A helyi kollégáknak készítettünk csirkepaprikást galuskával, mert szerettük volna, ha magyar ízeget is megkóstolnak. Mi, szakácsok főztük az ételt, a pincérek pedig felszolgálták azt. Nagy sikert aratott a menünk. Egy kis pihenés után ismét útra keltünk az óvárosba, ahol megnéztük a házakat, boltokat és a templomot is. Amint a városnézéssel végeztünk, még nem ért véget a nap, ugyanis este búcsúbuliba mentünk Nei Poriba.





2023.10.06.,
péntek

Elérkezett az utolsó nap, ahol a munkában salátástálakat és különböző önteteket készítettem, többek között a görög specialitást is, a tzatzikit. A hozzávalók és a fűszerezés nem különbözött az itthonitól, de az eredeti görög joghurt nálunk nem kapható, ezért a görög tzatziki sokkal krémesebb. A munka végeztével elkezdtünk bepakolni a cuccainkat a bőröndbe, és kezdtünk búcsúzkodni a munkatársainktól és a helytől. Megtörtént az utolsó edzés, az utolsó csobbanás a tengerben, medencében. Este a játékterasznál biliárddal zártuk a napot.



2023.10.07.,
szombat

Hajnal 4-kor buszunkkal elindultunk haza. Az út fele gyorsan elrepült, mert aludtunk, utána már lassabban telt az idő. Remek volt a két hetes szakmai gyakorlat, de már jó volt újra meglátni a családomat.

