

Munkanapló

Készítette: Bastyr Péter Bertalan 10.V1 Szakács-Szaktechnikus

Fogadópartner neve: Hotel Louis Leger

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2025.03.23., vasárnap	Ma reggel Miskolcra indultunk és elég hosszú útnak néztünk elébe. A buszúton nagyon jó volt a hangulat, beszélgettem a barátaimmal, a tanárokkal. A buszút során megismerhettem Pozsony belvárosát és szebbnél szebb tájakat fedezhettem fel. Többször is megálltunk pihenni. Elég hosszú útnak tűnt, de kb. 8 óra alatt meg is érkeztünk Prága belvárosába. Megálltunk a Vasútállomáson, ahol megváltottuk a bérletet. Utána elindultunk a hotelbe, ahol 2 hétig fogunk megszállni. Elfoglaltuk a hotelszobákat, majd elindultunk vacsorázni.
2025.03.24., hétfő	Újabb tartalmas napnak néztem elébe. Reggeli után elindultam a munkahelyemre kísérő tanáraimmal együtt. Megismertem a munkahely személyzetét. Megmutatták a konyhát és a konyhai eszközöket. Emellett tűzvédelmi, balesetvédelmi- és munkavédelmi oktatásban is részt vehettem. Megtanultam Prága belvárosában közlekedni. A hotelhez nagyon közel van a munkahelyem, aminek nagyon örülök. Igazán tartalmas napon vagyok túl.
2025.03.25., kedd	Miután felkeltem és elkészültem, lementem reggelizni. Reggeli után elindultam a munkahelyemre. Első feladatom az volt, hogy paradicsomot kellett szeletelnem a reggelihez. Utána metélőhagymát kellett vékony darabokra vágni, majd sütőben megszáritani. A reggelihez előkészítettem a sajtokat: feta, parmezán, edámi, camambert, mozzarella. Ezeket kis kockákra szeleteltem és jénaiban tálaltam. A reszelt parmezánt kis tányérban tálaltam. Ezek után bacont sütöttem. Majd sonkákat vékony szeletekre vágtam és egy fémtálcára tálaltam fel. A munkanap végeztével visszatértem a szállásra.

2025.03.26., szerda	Ma reggel felvettem a reggelicsomagomat a recepción és útnak indultam a munkahelyemre. Megérkeztem, átöltöztem és kezdődött is a munka. Először palacsintatésztát kevertem be. Kellett hozzá liszt, cukor, tej, tojás, olaj, víz. Ezeket összekevertem és kisütöttem. Kb. 150 palacsintát sütöttem. A következő feladatom az volt, hogy vékony szeletekre vágtam a prágai sonkát, majd szépen aranytányérra tálaltam. Ezután megkértek, hogy csináljak egy gyümölcsös piskótát. A hozzávalók a következők voltak: tojás, liszt és cukor. Kézi mixerrel összedolgoztam ezeket, majd kivajazott tepsibe öntöttem. Tetejét friss gyümölccsel díszítettem. Előmelegített sütőben 30 percig sütöttem. Emellett sajttalat is állítottam össze. Az előre felszeletelt mozzarella és edami sajtokat kerámia tálra helyeztem. Nagyon tartalmas nap volt a mai.
2025.03.27., csütörtök	A mai napomat a reggelivel kezdtem, majd elmentem dolgozni. A munkahelyemen átöltöztem, és kezdtem is az első feladatomat. Tükötrojásokat készítettem. A tükörojáshoz megmostam a tojásokat, majd formákba törtem és tűzön készre sütöttem. Második feladatom bagettek sütése és felvágása volt. Először körülbelül 15-20 percig sütöttem a bagetteket a sütőben, majd a készresütött bagetteket feldaraboltam ferdén, kb 3 cm vastagságúra és egy tálba téve tálaltam. Emellett gyümölcsös joghurtot is készítettem. Ehhez natúr joghurtot kevés cukorral és gyümölcszúrával kellett kézi habverő segítségével selymesre kevernem, majd a kész joghurtot üvegtálban tálaltam. A délutánomat pihenéssel töltöttem.
2025.03.28., péntek	A munkahelyemre érve neki is álltam feladataimnak. Az első az volt, hogy palacsintát sütöttem a reggelihez. Kellett hozzá liszt, tej, tojás, cukor és víz. Ezeket kézi habverő segítségével csomómentesre kevertem, majd kisütöttem és háromszög alakban tálaltam porcelántányéron. A következő étel egy nagyon finom sajttal volt fűszeres olívaolajban. Ehhez a camambert, az edamit, az érlelt sajtot és mozzarellát egyenlő nagyságú kockákra vágtam, majd leöntöttem az aromatizált olívaolajjal. Az olívaolaj bazsalikommal és majorannával volt fűszerezve. Tálaláskor pedig fokhagymával díszítettem. Ezek mellett megtanultam használni a szeletelő gépet, melynek segítségével füstölt sajtot és parmezánt szeleteltem. Utolsó feladatom pedig libamáj pástétom tálalása volt. A pástétomot kb. 3-4 cm nagyságú szeletekre vágtam vizes késsel, majd egymás alá helyeztem fehér műanyag tálcára. Izgatottan várom a következő munkanapot. Délután a csoport elment kirándulni.

2025.03.29., szombat	Bőséges reggeli után elindultunk metróval a belvárosba. Onnan villamosra szálltunk. Pár megálló után meg is érkeztünk a várhoz, és a Szent Vitus székesegyházhoz. Belépőjegy vásárlás után megtekintettük a székesegyház belsejét. Különböző egyházi motívumokat, mozaikokat láttam. Nagyon különleges alkotások, szobrok, festmények találhatóak ott. Miután végigjártuk, átsétáltunk a Szent György-bazilikához. Rövid sorbanállás után be is jutottunk, és hasonló alkotásokat láttam ott is. Mind a két helyszín csodás volt és örülök, hogy ilyet is megélhettem itt Prágában. Majd sétáltunk a mellette lévő kertben is. Utána nagyon finomat ebédeltünk barátaimmal. Délután elmentünk ruhát mosni és utána lepihentem. Este megtartottuk a szokásos meetinget, majd aludni mentem.
2025.03.30., vasárnap	Reggeli után elindultunk metróval és villamossal a belvárosba. A mai nap lazább volt, mint a többi, de nem volt unalmas. A villamosról szép tájakat, nevezetességeket láthattam. Egyik program a mai napon egy kis plázázás volt. Szétnéztem és vettem magamnak pár pólót és pulóvert. Szüleimnek pedig ajándékokat. Ebédeltünk, majd elmentünk sétálni a környéken. Visszaindultunk a szállásra villamossal, majd lepihentem. Kicsi pihenő után elmentem a boltba. Este lementem vacsorázni, utána pedig elmentem a barátaimmal bowlingozni. Nagyon jól éreztem magam. Miután végeztünk, visszasétáltunk a hotelbe, majd lefeküdtem aludni.
2025.03.31., hétfő	Reggeli után munkahelyemre érve elkezdtem a feladataimat. Első volt egy kalóriacsökkentett desszert. Ehhez natúrjoghurtot és gyümölcsöt kellett krémesre kevernem habverővel. Ezt kis üveg poharakba adagoltam, majd hűtőbe tettem 10-20 percre. Miután kivettem a hűtőből, a tetejét chiapudinggal díszítettem. Miután ezzel kész lettem, palacsintát kevertem be. Az a különbség a mi palacsintánkhoz képest, hogy a csehek nem tesznek bele vizet és cukrot, így egy nagyon különleges ízvilágú palacsintát kaptam. Nem kellett hozzá más, csak liszt, tej, só tojás, és kevés olaj. Ezeket kézi mixerrel csomómentesre kevertem, kisütöttem, majd lekvárral, mogyorókrémmel, kekszkrémmel vagy mogyoróvajjal töltöttem meg, és feltekertem. Utolsó feladatomban pedig egy diós piskóta készítése volt. Ehhez a diót és a lisztet leszitáltam, a tojást a cukorral habosra kevertem asztali mixerrel. Egybeöntöttem, majd kivajazott tepsibe helyezve légkeveréses sütőben 40-50 percig sütöttem. Miután kihűlt, karamellt öntöttem rá. Ezzel egy ropogós hatást értem el. Munkám végétével összetakarítottam, átöltöztem és visszaindultam a szállásra.

2025.04.01., kedd	A munkahelyemre érkezve átöltöztem és nekiláttam feladataimnak. Első volt a röshti burgonya készítése. Ehhez 15 kg krumplit megtisztítottam, majd egyforma darabokra vágtam, és sós lobogó vízben 15-20 percig főztem. Miután kész lett, leszűrtem és durvára törtem össze úgy, hogy maradjanak benne nagyobb krumplidarabok. Liszttel és tojással összegyúrtam, és csak utána ízesítettem sóval, borssal, reszelt fokhagymával és rozmaringgal. Állni hagytam kb 10 percet, és utána formáztam háromszög alakúra. Sütőpapíros tepsin kb 20 percig sütöttem légkeveréssel. Második feladatom céklátal készítése volt. Kettő céklát 5-6 mm nagyságú szeletekre vágtam, majd fehér porcelántálcán egymás mellé helyeztem. Díszítésnek bébispenótot és napraforgómagot használtam. Utolsó feladatom humusz készítése volt. Ehhez a konzerves csicseriborsót megmostam, majd pürésítettem. Ízesítettem fokhagymaporral, citromlével, fehérborssal, sóval, tahinivel és olívaolajjal. Ezeket egybepürésítettem, majd műanyagtányérban táltam. Miután feladataimmal végeztem, megebédeltem és visszamentem a szállásra, ahol pihenéssel töltöttem az időmet.
2025.04.02., szerda	A reggelicsomagom átvétele után elindultam munkahelyemre. Átöltöztem és elkezdtem feladataimat. Első volt a paradicsomos bab készítése a reggelihez. Ehhez először egy paradicsommártást kellett készítenem. A paradicsomot forró vízben 2-3 percig blansíroztam, miután ez az idő letelt, jeges vízben lehűtöttem. Ezzel megszabadultam a héjától. Leturmixoltam, ízesítettem bazsalikkal, sóval, borssal, kakukkfűvel és szerecsendióval. Ismét összemixeltem, majd szitán leszűrtem. Felforraltam és beleöntöttem a konzerves babot. Összeforraltam és ételmelegítőbe öntöttem. Nem sokkal később megkértek, hogy vágjak fel kiflit. Kb 5cm-es nagyságú szeleteket vágtam és tepsire tettem. 240 fokon 10 percig szárítottam. Emellett megkértek, hogy vágjak fel 70 darab csirkemellsonkát a holnapi szendvicsbe. Utolsó feladatom egy kuglóf sütése volt. Ehhez egy sima nehézpiskótát sütöttem. A tojásokat a cukorral habosra vertem, a lisztet és a sütőport átszitáltam. Összevegyítettem, extraként pedig kandírozott gyümölcsöt tettem bele. Kuglóf formában 180 fokon 40 percig sütöttem. Miután kihűlt, tortaálványra helyeztem, porcukorral és mentával díszítettem. A délutánomat az óváros megtekintésével töltöttem, ahova a csoportunk és tanáraink együtt mentünk el. Nagyon szép helyeken jártunk.

2025.04.03., csütörtök	A munkahelyemre érve első feladatomban egy mozzarella tál volt. Ehhez a mozzarellát 3-4 mm nagyságú szeletekre vágtam, majd egymás mellé helyeztem porcelántálcára. Díszítésként paradicsomszeleteket használtam. Nem sokkal később sós süteményt kellett készítenem. Ehhez összevágtam apró kockákra sonkát, edami sajtot, és virslit. Emellett egy linzertésztát is készítettem, azonban cukor nélkül, tehát egy sós alaptésztát gyúrtam lisztből, kevés sóból, vajból, és tojásból. 30 percre hűtőbe tettem, majd kinyújtottam egy tepsibe. Közben előmelegítettem a sütőt 200 fokra. A tésztára öntöttem a feldarabolt sonkát, sajtot, virslit. Készresütöttem, majd kihűtöttem. Utolsó feladatomban amerikai palacsinta sütése volt. A tésztához a lisztet és a szóda bikarbónát összekevertem. Másik tálban a tejet, tojást, olajat, és ásványvizet elkevertem. Összevegyítettem, majd erre a célra készített serpenyőben közepes lángon kisütöttem. Munkám végeztével összetakarítottam. Izgatottan várom az utolsó munkanapot.
2025.04.04., péntek	Az utolsó munkanapomon átvettem a reggelicsomagomat. Elindultam metróval, majd átváltottam a munkahelyemre. Első feladatomban virsli készítése volt a reggelihez. Feltettem vizet főzni és elővettem a jó minőségű frankfurti virslit. Beletettem a lobogó vízbe és 5 percig főztem. Kiszedtem és ételmelegítőbe helyeztem. Mellé ketchupot, mustárt és tartármártást tálaltam üvegtálban. Második feladatomban egy sajttal készítése volt. Ehhez edami és füstölt sajtot 3-4 mm nagyságú szeletekre vágtam. Egymás alá helyeztem egy porcelántálcán és mazsolával díszítettem. Utolsó feladatomban pedig kaszinótojás készítése volt, de egy kicsit másként. Ehhez megfőztem 10 darab tojást kb. 20 percig. Megfőtt, majd kihűtöttem. Megpucoltam, félbe vágtam, és megkentem tartármártással. Dekoráltam petrezselyemlevéllel, majd ezt tálaltam egy porcelántálcán. Az utolsó munkanapom így telt. Munkám végeztével átváltottam és visszajöttem a szállásra. Pihentem kicsit és elkezdtem összepakolni a holnap indulásra.
2025.04.05., szombat	Az utolsó naphoz érkeztem. Reggel felkeltem, már előző nap összekészítettem a ruháimat, ajándékokat. Lementem reggelizni, majd bepakoltam a buszba. Útnak indultunk és hamar elértük Szlovákia határát. Itt tettünk egy kicsi pihenőt is. Kb 17.00-ra Miskolcon voltunk. Az út közben megbeszéltük a tanárokkal az elmúlt hetek tapasztalatait, örömeit. Összességében, fantasztikus 2 heten vagyok túl, rengeteg emlékezetes pillanattal. Nagyon jól éreztem magam és köszönöm, hogy bekerülhettem a prágai Erasmus útra. Miután hazaértem, kipakoltam és lefeküdtem pihenni.