

Munkanapló

Készítette: **Bazsó-Papp Nóra** 11.e osztály, szakács tanuló

Fogadópartner neve: **Stöckl im Park Wien**

Küldő szervezet: **Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért**

Munka nyelve: Német

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2025.12.06., szombat	<p>6:40-kor elindultunk Miskolcra autóbusszal Bécsbe. 13:20 körül érkezünk a szállásra. Rövid idő múlva átvettük a szobákat. Megpihentünk, majd közösen elindultunk a közeli LIDL-be, ahol bevásároltunk. A kora esti órákban elindultunk, és szétnéztünk egy kicsit a környéken. 18:30-tól vacsoráztunk. A vacsora nagyon ízletes volt: rántott hús sült burgonyával és kukorica salátával.</p> <p>Este megbeszéltük a másnapra tervezendő programot, illetve a szabályokat. Ezt követően a lobbiban billiárdoztunk, a többiek beszélgettek. 21.30 körül nyugovóra tértünk.</p>
2025.12.07., vasárnap	<p>Vasárnapra kulturális programot terveztünk, Bécs belvárosának megismerését. 10:00-kor talákoztunk csoporttal, és elindultunk a belvárosba. Nekem leginkább a Szent István székesegyház tetszett, de megnéztük Bécs nevezetes szobrait is.</p> <p>A városnézést követően elindultunk ebédelni néhány társammal a „Bolt Kebab&Pizazzo-ban“-ba. Én egy hühnen döner boxot rendeltem, társaim pedig sonkás pizzát ettek.</p> <p>Majd visszaértünk a szállásra. 16:30-tól tartottuk a meetinget, 18:30-tól vacsoráztunk, utána mindenki nyugovóra tért.</p>
2025.12.08., hétfő	<p>Az első munkanapra nagy izgalommal készültem: összekapoltam a munkásruhámat. 8:30-kor találkozott a csoport a fogadó intézmény kapcsolattartójával, aki tartott egy általános tájékoztatást, amelyben elmondta, hogy mire kell figyelniünk 10:20-kor elindultunk a leendő munkahelyekre, én a Stöckl in Parkba. Az étterem vezetője bemutatkozott. Ismertette a munkavédelmi szabályokat és a követelményeket. Tájékoztatót a legfontosabb tudnivalókról, a munkavégzésről pl: beosztás, pontos munkakezdés, öltözködés, higiénia. Munka után szabadidős programokat kaptunk. Szétnéztünk a munkahely környékén. A Belvedere kastély előtti karácsonyi vásár különösen tetszett. Majd visszatértünk a hotelbe. Vacsora után tartottunk meetinget, ahol megosztottuk egymással az első nap tapasztalatait.</p>

2025.12.09., kedd	11:30-kor indultam el dolgozni, és körülbelül egy óra alatt értem be a munkahelyre. Megismerkedtem a műszakban dolgozó szakácsokkal, majd desszerteket készítettünk és burgonyát szeleteltünk. Nagyon érdekes pohárdesszerteket állítottunk össze. Közkedvelt a Marillenknödel –Becher (barackos gombóc gyümölcs pohár) és az Apfelstrudel Becher (almás rétes pohár). 17:45-kor végeztem, ezután visszatértem a szállásra, ahol vacsoráztunk. Később tartottunk egy meetinget, amelyen megbeszéltük a nap történéseit és a következő napi feladatokat.
2025.12.10., szerda	A mai napon a már megismert kollégákkal ismét együtt dolgoztunk, ezúttal desszert helyett teát készítettünk. Ez különleges volt, mert háromféle teafiltert használtunk – erdei gyümölcsöst, citromosat és narancsosat – hozzáadtunk fahéjat, egy barna, folyékony szószt, piros szirupot, citromos és narancsos port, végül pedig apró magvakat is szórtunk bele. A vacsora után ismét meetinget tartottunk, összefoglaltuk az aznapi eseményeket, és áttekintettük a másnapi teendőket.
2025.12.11., csütörtök	Ma csoportmunkában dolgoztunk. Gulyást készítettünk, amely a magyar gulyás hagyományos formájától eltérően készült: a leveses jelleg helyett pörköltszerű volt, és burgonyával sűrítettük. A hagymát nagyobb szeletekben, negyedelve dinszteltük meg, a marhahúst pedig a főzés végén adtuk hozzá az ételhez. Nagyon érdekes volt így látni a folyamatot. Nekem a magyar változat tetszett jobban. Munka és vacsora után a meeting következett. Ezúttal is megosztottuk a tapasztalatokat és megbeszéltük a következő napi teendőket.
2025.12.12., péntek	A feladat során egy újragondolt paprikás csirkét készítettem a séf irányításával. A munkafolyamat több ponton eltért a hagyományos elkészítési módtól. A vöröshagymát szintén vastag szeletekre vágtuk, és száraz serpenyőben enyhén megégettük, hogy füstösebb ízt kapjon. Ehhez adtuk hozzá az őrölt piros paprikát és egy kevés lecsóalapot, majd azonnal felöntöttük alaplével. Szokatlan volt, hogy a tarhonyát nem pirítottuk meg előre, hanem nyersen szórtuk az ételbe, és lassan krémesre főztük. Amikor az alap elkészült, simára turmixoltuk, így sűrű, paprikás mártást kaptunk. Ezt követően került bele az előfőzött csirkemell, amelyet már nem főztünk tovább, hanem a forró szószban hagytunk összeérni. Az elkészült étel ízvilágában magyaros maradt, mégis teljesen eltért a megszokott paprikás csirkétől. Délután a vezető engedélyével az étterem mini sörfőzdéjének bemutatásán vettünk részt. Megismertettük velünk a sörkészítés folyamatát. A bemutatást követően lehetőségünk volt több nevezetes sör megkóstolására is. A nap végén megbeszélést tartottunk, ahol áttekintettük és egyeztettük a következő napi programokat.

2025.12.13., szombat	A munkahelyemen a híres Wiener Schnitzel készítési folyamatát ismertem meg. Megtanították, hogy fontos az alapanyag, a borjúhús, ami borjúdió vagy felsál. Azt is hangsúlyozták, hogy csak kíméletesen szabad klopfolni a húst, kb. 3-4 mm vastagságúra. A panírozásnál arra kellett figyelni, hogy ne nyomkodjuk rá a panírt, mert akkor nem lesz elég szellős, levegős. Nekem az jelentett nehézséget, hogy nem szoktam hozzá az ilyen óriás méretű húsok tojásba vagy zsemlemorzsába forgatásához, de rövid gyakorlást követően egészen jól ment. Munka után meglátogattuk a híres bécsi Heindl Csokoládé Múzeumot. Amikor megérkeztünk, a dolgozók kedvesen fogadtak minket, és röviden elmondták, mire számíthatunk a látogatás során. A múzeumban megismerkedtünk a csokoládé történetével, a kakaóbab feldolgozásával és a csokoládékészítés lépéseivel. Megnéztük a kiállításokat, régi eszközöket. A különleges csokoládékat meg is kóstolhattuk. A program végén lehetőségünk adódott csokoládét vásárolni a múzeum melletti mintaboltban. A látogatás összességében nagyon jó hangulatban telt, értékes, új ismeretekkel gazdagodtunk.
2025.12.14., vasárnap	Délelőtt a csoporttal a Naschmarktot kerestük fel. Ez Bécs legnagyobb piaca, mindenféle földi jóval: ételek, italok, különleges zöldségek, gyümölcsök és fűszerek kavalkádja. A hét utolsó napja a kulturális program jegyében is telt: felkerestük a Schönbrunni kastélyt, amely már kívülről is gyönyörű látványt nyújtott. A kastély belsejében végigjártuk a díszes termeket, ahol kivetítőn és audioguide segítségével megismerkedtünk a Habsburg család életével és a kastély történetével. A látogatás után a kastély parkjában lévő adventi vásárt kerestük fel. Ott vásároltam apró ajándékokat a családtagjaimnak és a barátaimnak. Erre a programra is mindig szívesen fogok visszaemlékezni. A szabadprogramot követően néhány társammal felkerestük a mosodát. Este, vacsora után meetinget tartottunk, volt mit megbeszélni!
2025.12.15., hétfő	A rendezvényre való felkészülés során szakács tanulóként nemcsak a főzésből vettem ki a részem, hanem az előkészítő munkákból is. A mai napon délelőtti műszakban dolgoztam, így már korán megkezdődött a munka. Megtapasztalhattam, mennyire fontos a pontos szervezés és az időbeosztás egy ilyen esemény előtt. Mézeskalácsformákat készítettem, amelyeknél külön figyelmet kellett fordítani az egyenletes méretre és a tiszta kidolgozásra, hiszen egy rendezvényen az esztétika legalább olyan fontos, mint az íz. Ezt követően csirkemellet szeleteltem, ahol a gyorsaság mellett a precizitás is lényeges volt, hogy az adagok egyformák legyenek. A munka során betekintést nyerhettem abba, hogyan zajlik egy nagyobb létszámot kiszolgáló konyha előkészítése, és megtanultam, hogy a háttérben végzett aprólékos feladatok nélkül a rendezvény lebonyolítása nem lehetne sikeres.

2025.12.16., kedd	Egyéni munkavégzés keretében vettem részt a bécsi konyha előkészítő feladataiban. A műszak elején klasszikus bécsi fogásokhoz szükséges alapanyagokat készítettem elő. Feladatom volt borjúhús szeletelése és klopfolása Wiener Schnitzelhez, ügyelve az egyenletes vastagságra és a hús rostjainak megfelelő kezelésére. Ezt követően burgonyát hámoztam és szeleteltem a bécsi burgonyasalátához (Erdäpfelsalat), amelynél külön figyelmet fordítottam az azonos méretre és a pontos főzési idő betartására. A saláta alapjához ecetes-alapleveses öntetet készítettem elő, majd az elkészült burgonyát pihentettem, hogy megfelelő állagot kapjon. A munkavégzés során önállóan dolgoztam, betartva a higiéniai és munkavédelmi előírásokat. A délelőtti műszak lehetőséget adott arra, hogy megismerjem a bécsi konyha alaptéchnikáit és a rendezvény előtti szervezett előkészítő munkát. A feladat segítette elmélyíteni a klasszikus bécsi ételekhez kapcsolódó alapanyag-előkészítési ismereteimet, valamint fejlesztette az önálló munkavégzési képességemet egy nemzetközi konyhai környezetben. A munka után lehetőségem adódott fakultációs program A Wien Museum „Fleisch (Hús)” látogatására, ahol a hús jelentőségét mutatták be történelmi, kulturális és társadalmi szempontból.
2025.12.17., szerda	A gyakorlat során –egyéni munkavégzés keretében - vegetáriánus ételek készítésében vettem részt, hidegtálakat állítottam össze, valamint különféle zöldségeket szeleteltem és készítettem elő. Az alapanyagokat gondosan megtisztítottam és feldolgoztam, majd esztétikusan elrendeztem, ügyelve arra, hogy a tálak ízlésesek és fogyasztásra alkalmasak legyenek. A munkavégzés során betartottam a higiéniai előírásokat, és folyamatosan figyeltem a tisztaságra és a rendezettségre.
2025.12.18., csütörtök	A délelőtti műszakban most vegetáriánus hidegtálakat készítettem rendezvényre. Különböző zöldségeket és gyümölcsöket mostam, vágtam és előkészítettem, majd zöldségroládokat, friss salátákat, valamint sajt- és gyümölcs-pálcikákat állítottam össze. A tálakat fűszernövényekkel díszítettem, ügyelve az esztétikus megjelenésre. Az önálló munka lehetővé tette a kreatív tálalást és a saját tempóban történő munkavégzést, ugyanakkor nagyobb felelősséget igényelt az időbeosztás, az adagolás és a precíz kivitelezés terén. A feladat során fejlődött a vágástechnikám, a hidegkonyhai ismeretem és a tálalási készségem. A vacsorát követően ismét meetingen vettünk részt, ahol a kísérőtanárok kérésekkel összegezték a motivációinkat, a fejlődésünket, és hogy mit tanultunk az ittlétekből.
2025.12.19., péntek	A reggeli órákban a lobbiban találkoztunk a csoporttal, majd 9 után elindultunk haza felé Kassán keresztül – mivel a buszon lévő másik csoport Kassáról érkezett. Egy kvíz feladatot oldottunk meg Bécsről, zenét hallgattunk, aludtunk. Fél hét körül érkeztünk Miskolcra.