

Munkanapló

Készítette: **Kovács Pongrác**, 13v1, szakács szaktechnikus 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>Miskolcra 6:30-kor indultunk autóbusszal Bécsbe. Délután 14. 45 körül érkezünk meg, a szállásunkra, a Brigittenau Youth Palace-be. Ez egy modern, kényelmes és jól felszerelt hostel, amely ideális fiatalok és csoportok számára, közel a városközponthoz és számos bevásárlási lehetőséghez.</p> <p>Az érkezést követően a lobbiban kísérőtanáraink ismertették a hotel házirendjét, megkaptuk a kártyáinkat és elfoglaltuk a szobákat. Osztálytársaimmal egy háromágyas szobában laktam.</p> <p>Ezt követően egy rövid bevásárlásra indultunk, mert Magyarországtól eltérően Bécsben vasárnap nincsenek nyitva a boltok.</p> <p>Késő délután szabadidőnkben felfedeztük a közeli környéket.</p> <p>Este svédasztalos vacsorát kaptunk ezt követően megtartottuk az első meetinget. Itt közösen megalkottuk a házirendünket.</p>
2025.12.07., vasárnap	<p>Délelőtt útnak indultunk Bécs belvárosába. Sétánk során rengeteg látnivalót fedeztünk fel, emellett számos street food árus és adventi stand színesítette a belvárost, amelyek különösen hangulatos látványt nyújtottak. Megtekintettük többek között a Pestsäule – pestis és a Goethe-emlékművet, a Szent István-székesegyházat, a Hofburgot, a Mozart-emlékművet (Mozart-Denkmal), amely a Burggarten parkban található.</p> <p>Az egyik belvárosi adventi vásáron különféle étel- és italkülönlegességeket kóstolhattunk meg. Nekem különösen ízlett az osztrák forralt bor, a „Glühwein“. Miután bejártuk a várost, visszaindultunk, és néhányan a szálloda közelében található döneresben ebédeltünk.</p> <p>Vacsora előtt megbeszélést tartottunk, ezt követően a lobbiban billiárdoztunk.</p>

2025.12.08., hétfő	<p>Reggel a fogadó intézmény képviselője jött el a szállónkba. Rövid megbeszélés keretében ismertette velünk a munkahellyel kapcsolatos tudnivalókat. Ezt követően együtt indultunk el. Megmutatta, hogy tömegközlekedéssel hogyan tudunk a legegyszerűbben és leggyorsabban eljutni a gyakorlati helyünkre.</p> <p>Két társammal a Stöckl im Park nevű étteremben kezdtem, délutánra kellett visszamenni. Ez egy hangulatos vendéglő Bécs egyik nagy zöld parkjában. Az étterem vezetője személyesen is bemutatkozott. Ezt követően a séf bemutatta nekünk az éttermet, majd bevezetett bennünket a konyhába, amely modern, csendes, a berendezések praktikusak. Bemutatott minket a konyhai dolgozóknak, majd ismertette a legfontosabb munkavédelmi és higiéniai szabályokat, és a munkarendünket. A magunkkal hozott munkaruhát használhattuk.</p> <p>Hazafelé ismét felfedeztünk egy adventi vásárt, ez a Belvedere kastély előtti karácsonyi vásár volt, amely már karácsonyi fényben tündökölt. Ez különösen hangulatossá tette a várost. Itt már apró ajándékokat is tudtam vásárolni.</p> <p>Vacsora után a meetingen megbeszéltük az első munkanap tapasztalatait.</p>
2025.12.09., kedd	<p>A mai munkanapunkat a sokféleség jellemezte: segítettünk a főzési előkészületekben, mosogatásban, főzésben, hidegtálak és desszertek elkészítésében. Kiemelt feladatunk volt a desszertkészítés: leveles tésztából „Mézike figurák“ készítése. Csapatmunkában, multikulturális környezetben dolgoztunk, ennek ellenére a kommunikáció gördülékenyen ment. Élveztem, hogy az idegen nyelvet nem iskolai körülmények között használhatom!</p> <p>A csapat rugalmas volt. A kollégák kiváló szakemberek, segítőkészek, és ezáltal stresszmentes környezetben tudtuk a ránk bízott munkákat elvégezni.</p>
2025.12.10., szerda	<p>A mai napon a műszakban dolgozó szakácsokkal ismét közösen dolgoztunk. Tevékenységink közül egy különleges ízesítésű teafőzést emelnék ki. A feladat érdekessége, hogy háromféle teafiltert használtunk: erdei gyümölcsöset, citromosat és narancsosat. Ezekhez fahéjat, barna színű folyékony szószt, piros szirupot, citrom- és narancsport, valamint apró magvakat adtunk. Megkóstoltam, és nagyon finomnak találtam!</p> <p>A vacsorát követően újra megbeszélést tartottunk, ahol összefoglaltuk a nap eseményeit, és áttekintettük a következő nap feladatait.</p>

2025.12.11., csütörtök	<p>Ma gulyást készítettünk, - újra gondolva - ami különösen élvezetes feladat volt számomra, mivel a megszokottól eltérő technikát alkalmaztunk. A vöröshagymát nem apróra vágtuk, hanem negyedekre darabolva került a fazékba, majd így dinszteltük meg. Ezt követően hozzáadtuk a paradicsompürét és a pirospaprikát, felöntöttük vízzel, és hagytuk, hogy az alap ízei jól összeérjenek. Az ételbe egész burgonyát is tettünk, amit egy ideig főztünk, majd az egészet leturmixoltuk. Csak ezután került bele a marhahús. Ez az elkészítési mód számomra újszerű volt.</p> <p>Este az eddigi rutint követve rövid megbeszélést tartottunk: összefoglaltuk a nap történéseit, illetve áttekintettük a másnapi teendőket. Jóleső érzés volt ilyen nyugodt, közösségi hangulatban lezárni a napot.</p>
2025.12.12., péntek	<p>Pármunkában ismét magyaros ételek készítésében vettünk részt. A feladat során sertéspaprikást galuskával készítettünk. A munkát felosztottuk egymás között. Én a főzési folyamatot felügyeltem. Ellenőriztem a hús puhulását és a paprikás összeforrását. Figyeltem az ízesítést, például a só és a fűszerek megfelelő hozzáadását.</p> <p>Mindemellett koordináltam a munkafolyamatokat, hogy a galuska és a paprikás egyszerre legyen kész. Részt vettem a tálalásban is. Nagyon élveztem ezt a fajta munkamegosztást! Éreztem a rajtam lévő felelősséget, hogy minél ízletesebb ételt készítsünk el.</p> <p>Délután lehetőségünk nyílt az étterem minisörfőzdéjének megismerésére, amely lehetőséget nyújtott a sörfőzés folyamatának megismerésére is. Nagyon érdekes volt! Az étterem vendégei számára ötféle sör készül, amelyeket meg is kóstolhattunk.</p> <p>A nap végén megbeszélést tartottunk, ahol áttekintettük és egyeztettük a következő napi programokat.</p>

2025.12.13., szombat	<p>Szombat délelőtt a fókusz a klasszikus Schnitzelen volt. Rendezvényre készültünk. Az egész folyamatot végigvittük: a hús helyes előkészítésén és klopfolásán, a klasszikus panírozási sorrenden (liszt–tojás–morzsa), majd a friss, aranybarnára sütésen bő zsiradékban, hogy a bunda könnyű és levegős maradjon. A cél az volt, hogy a rendezvényre egységes minőségben, precíz technikával készüljön el minden Schnitzel.</p> <p>Munka után izgalmas program elé néztünk: Ellátogattunk a bécsi Heindl Csokoládé Múzeumba, ahol érkezésünkkor a múzeum dolgozói kedvesen fogadtak minket, és rövid tájékoztatást adtak a látogatás menetéről. A kiállítás során megismerkedtünk a csokoládé történetével, a kakaóbab feldolgozásának folyamatával, valamint a csokoládékészítés különböző lépéseivel. Megtekinthettük a régi eszközöket, illetve több különleges csokoládéfajtát is. Az élmény egyszerre volt szórakoztató és tanulságos. A program végén lehetőségünk nyílt csokoládét vásárolni a múzeum boltjában. Összességében a látogatás nagyon jó hangulatban telt, sok új ismerettel gazdagodtunk, és maradandó élményt jelentett számunkra.</p> <p>Este ismét meetinggel zártuk a napot, ahol megosztottuk egymással a pozitív élményeinket.</p>
2025.12.14., vasárnap	<p>A reggel órákban a Naschmarkt felé vettük az irányt. Előzőleg már sokat hallottam róla, nagyon vártam, hogy élőben is részese legyek. Lenyűgözött a sok-sok különleges zöldség és gyümölcs és fűszer látványa. Láttam ott lila sárgarépat, romanesco brokkolit, egzotikus paprika fajtákat, sárkánygyümölcsöt, mangosztánt, rambutant, különleges citrusfélét, sáfrányt, kurkuma gyökért, chili fajtákat, különleges fűszerkeverékeket mindenféle országokból. Felsorolni lehetetlen, annyiféle volt a látnivaló sajt- és húsfélékből, édességből. De volt ott mindeféle ajándéktárgy is. A rengeteg kóstolási lehetőség mellett ebédelni is tudtunk. Én a Würstel mit Senf-et (virslit mustárral) kóstoltam meg. Nagyon ízletes volt!</p> <p>Ezt követően a csoporttal közösen meglátogattuk a Schönbrunni kastélyt. Már messziről lenyűgözött a kastély óriási mérete. Végigjártuk a termeket, hozzá audioguide-ot kaptunk, és kivetítőn láthattuk a Habsburg család életének pillanatait, valamint a kastély történetét. A látogatás után a kastély előtt található adventi forgatagba vetettük be magunkat. Élveztem minden pillanatát!</p> <p>Visszatérés után rövid pihenő, majd a munkaruha mosodába eljuttatása volt a feladatunk. Akár az amerikai filmekben, úgy mostak a gépek. Mi közben felfedeztük a közeli, vasárnap is nyitva tartó gyorséttermeket.</p> <p>Vacsora után ismét megbeszélés következett. Közös, hogy mindannyiunknak nagyon jólesett a mai napi gazdag program.</p>

2025.12.15., hétfő	<p>Délelőtti műszakban dolgoztam. Egyéni feladatomból az volt, hogy előkészítsem a zöldségeket a napi menühöz. Megmostam, meghámoztam és felvágtam a sárgarépat, cukkinit és paprikát, majd blansíroztam a zöldségeket, hogy megőrizzék a színüket és roppanós állagukat. Ezután rendezetten előkészítettem őket a séf által kijelölt ételkészítéshez.</p> <p>Délután a karácsonyi vásárok hangulatát fedeztem fel, miközben apró ajándékokért kutattam.</p> <p>Este, a meetingen érdeklődve hallgattuk egymás munkatapasztalatait.</p>
2025.12.16., kedd	<p>Reggeli elkészítése volt a feladatomból, és különösen a bécsi Kaiserschmarrn elkészítése tetszett. A tésztát felforrósított serpenyőben sütöttem, majd egy spatulával darabokra szaggattam, miközben enyhén karamellizált cukrot adtam hozzá. Ez a konyhatechnikai eljárás biztosította, hogy a palacsintaszerű tészta kívül aranybarna és ropogós, belül pedig puha maradjon, így eredeti bécsi élményt nyújtott a vendégeknek.</p> <p>Munka után – szintén fajultatív program keretében meglátogattuk a Wien Museum „Fleisch (Hús)” című kiállítást, ahol a hús történetét a középkortól a mai napig mutatták be, vagyis azt, hogyan került a hús a „stalltól (istállótól) egészen a tányérig” az osztrák fővárosban.</p> <p>Szakácstanulóként különösen érdekelt, mert megismerhettem, hogyan alakult a húsfogyasztás és a húsipar történelme, például a régi bécsi húsboltok, vágóhidak és a társadalmi szokások szerepe az étkezésben – mindez segített jobban érteni azt, hogy miért olyan fontos az alapanyag-ismeret és a hús kezelése a konyhában.</p> <p>A kiállítás nemcsak tárgyakat és történeteket mutatott be, hanem rávilágított arra is, milyen szerepet játszik a hús ma a gasztronómiában, ösztönzést adott a saját szakmai fejlődésemhez.</p> <p>A meetingen beszámoltunk a csoporttársainknak az élményeinkről.</p>
2025.12.17., szerda	<p>Délelőtti műszakban a feladatomból vegetáriánus hidegtálak készítése volt. Először különböző zöldségeket és gyümölcsöket mostam, vágtam és rendezetten előkészítettem. Készítettem például zöldségroládokat, friss salátákat, sajt- és gyümölcspálcikákat, valamint díszítettem a tálakat fűszernövényekkel.</p> <p>Az önálló munka előnye az volt, hogy saját tempómban dolgozhattam, kreatívan alakíthattam a tálak kinézetét, és jobban megismertem az alapanyagok kezelési módjait. Hátránya viszont, hogy minden apró részletért én voltam felelős, így nagyobb figyelmet kellett fordítanom az időbeosztásra és a precizításra, különösen a díszítésnél és az adagolásnál.</p>

2025.12.18., csütörtök	<p>Nagylétszámú rendezvényre tarjaszeletelést végeztem. Ezt azért emelném ki, mert a hús megfelelő előkészítése és esztétikus tálalása nagyban hozzájárul a vendégek élményéhez</p> <p>Elmondták, hogy fontos, hogy a húst megfelelően készítsem elő: friss, egyenletes vastagságú szeletekre vágtam, és ellenőriztem, hogy nincs rajta felesleges zsír vagy hártya. A szeleteléshez hússzeletelő géppel dolgoztam, így mindig egyenletes, szép formájú szeleteket készítettem, hogy a vendégek számára könnyen tálalható legyen. Felhívták a figyelmemet, hogy különösen figyeljek a higiéniai szabályokra: a vágódeszkát, kést és a kezemet folyamatosan tisztán kellett tartanom, valamint a húst hűtve kellett tárolnom a szeletelés előtt és után. A rendezvényre szánt szeleteknél a tálalás előtti időzítés is fontos volt, hogy ne vágjam előre túl korán, és hogy friss és ízletes maradjon a hús, és a szeletek egyenletesen nézzenek ki a tálakon. Szakácstanulóként ez különösen érdekes volt, mert gyakorolhattam a precíz vágástechnikát és a rendezvénykonyhai időzítést, ami a profi konyhában elengedhetetlen készség.</p> <p>A vacsorát követően, a meetingen ismét megosztottuk a tapasztalatainkat, értékeltük a munkahelyeinken végzett munkánkat.</p>
2025.12.19., péntek	<p>Pénteken 9.00 órakor indultunk Bécsből hazafelé. Utunk Szlovákián keresztül vezetett Kassára, majd tovább Miskolcra. A buszon ismét a kassai csapattal utaztunk, ezúttal ők érkeztek haza hamarabb. A hosszú út után 18. 00 órakor értünk Miskolcra.</p> <p>A hazafelé tartó úton elkészítettük a kísérőtanáraink által Bécsről készített online kvízt is, amelyben a város nevezetességeiről, kulturális érdekességeiről és gasztronómiai különlegességeiről kellett válaszolnunk. Jó volt így felfrissíteni a tudásunkat, és közben megosztani egymással, ki milyen részleteket jegyzett meg a látogatás során.</p>