

Munkanapló

Készítette: **Kurucz Milán 10.V1**, 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	Reggel 6:30-kor indultunk Miskolcra, és 14:40-re érkeztünk meg Bécsbe. Az érkezést követően elfoglaltuk a Hotel Brigittenau Youth Palace szobáit, amelyek alapfelszereltséggel voltak ellátva. Rövid pihenőt követően elindultunk bevásárolni egy közeli boltba. A bevásárlás után szabadprogram következett. Az első meetingen megbeszéltük a következő napok teendőit, a szabályokat és a programokat. Ezután közösen megvacsoráztunk, majd visszatértünk a szobáinkba pihenni.
2025.12.07., vasárnap	A délelőtti órákban elindultunk barangolni Bécs városában, hogy felfedezzük a híresebb látnivalókat. Megtekintettük többek között a Goethe-szobrot is. A város különleges hangulatát a számos stand adta, ahol változatos étel- és italkínálattal találkoztunk, például forralt borral és kürtőskaláccsal. A városnézés után szabadprogramot kaptunk, melynek során beültünk egy kínai étterembe ebédelni.
2025.12.08., hétfő	A tutor ismertette velünk a napi programot. Ezt követően tanáraink elkísértek minket a Stöckl im Park étterembe. A fogadó intézmény képviselője bemutatkozott, köszöntött bennünket, és néhány kérdést is feltett számunkra. Ezután körbevezettek minket az étteremben, és megmutatták a számunkra legfontosabb helyet, a konyhát. Elmondták, hogy a munkavégzés pontos időbeosztás és meghatározott munkarend szerint zajlik. Kiemelt figyelmet kap a higiénia, valamint a megfelelő munkaruha viselése. Az első héten délutános műszakban kezdünk. Hazafelé útba ejtettük a Belvedere palota előtti adventi vásárt, amely lenyűgöző látvánnyal és hangulattal fogadott bennünket. Ezt követően visszatértünk a szállásra, ahol folytattuk az esti rutinunkat: 18:30-kor közösen vacsora, majd meetinget a munkanap tapasztalatiról.

2025.12.09., kedd	Az étteremben ismertették a feladatainkat. A konyha rendkívül tiszta és jól szervezett volt. Leginkább gyümölcsök és zöldségek darabolásával foglalkoztunk, emellett teát, desszerteket és salátákat is készítettünk. Multikulturális környezetben dolgoztunk, ahol az alapanyagok előkészítése nagy precizitással történt. Segítőkéz és barátságos munkatársak vettek körül minket. A munkát 18:00 órakor fejeztük be, majd visszaindultunk a szállásunkra.
2025.12.10., szerda	Ma karácsonyi teát készítettünk. A feladat különleges volt, mivel háromféle teafiltert használtunk: erdei gyümölcsös, citromos és narancsos ízesítésűt. Ezekhez fahéjat, egy barna színű, folyékony szószt, piros szirupot, valamint citromos és narancsos port adtunk, végül apró magvakkal tettük teljessé az italt. A vacsorát követően ismét meetinget tartottunk, ahol összefoglaltuk az aznapi eseményeket, és megbeszéltük a következő nap teendőit.
2025.12.11., csütörtök	A mai nap gulyást készítettünk. A munka különösen tetszett, mivel egy kicsit eltérő módszerrel dolgoztunk. A vöröshagymát nem apróra vágtuk, hanem negyedekre darabolva tettük az edénybe, majd megdinszteltük. Ezt követően hozzáadtuk a paradicsompürét és a pirospaprikát, majd vízzel felöntve hagytuk, hogy az ízek összeérjenek. Egész burgonya is került az ételbe, amelyet egy ideig főztünk, majd az egészet leturmixoltuk, és csak ezután adtuk hozzá a marhahúst. A folyamat számomra nagyon érdekes és tanulságos volt. A munka és a közös vacsora után rövid meetinget tartottunk, ahol összegeztük a nap tapasztalatait, és megbeszéltük a másnapi feladatokat. Jó érzés volt ilyen módon lezárni a napot.
2025.12.12., péntek	A mai napon ismét magyaros ételek készítésében vettünk részt. Feladatunk a sertéspaprikás galuskával elkészítése volt, amelyet párban valósítottunk meg. A munkafolyamatokat megosztottuk: a társam az előkészítési feladatokat végezte, míg én a főzés menetét irányítottam. A hagymát zsíron üvegesre pároltam, majd a tűzről lehúзва pirospaprikát kevertem hozzá, ezután vízzel felöntöttem. A felkockázott sertéshúst az alaphoz adtam, és lassú főzéssel puhára készítettem. Ezzel párhuzamosan figyelemmel kísértem a köret elkészítését, a galuska megfelelő állagát és kifőzését. A főzés végén az ételt összeéreltük, majd galuskával tálaltuk. A közös munka során megtapasztaltam, hogy az együttműködés és az egymásra való odafigyelés nagyban hozzájárul a hatékony munkavégzéshez. A feladat elvégzése fejlesztette a gyakorlati tudásomat, valamint a csapatban végzett munka során szerzett tapasztalataimat is. A főzési feladatok után fakultatív program keretében, az étterem mini sörfőzdéjében megismerkedtünk a sörkészítés folyamatával, valamint lehetőségünk nyílt az étteremben kapható, házi készítésű, nevezetes sörök megkóstolására is. A napot a szokásos megbeszéléssel fejeztük be.

2025.12.13., szombat	<p>A konyhán különböző előkészítő feladatokat láttam el: az alapanyagokat megmostam, feldaraboltam, és előkészítettem a főzéshez. Segítettem az ételek tálalásában és a szakácsok munkájának támogatásában. Folyamatosan rendben tartottam a munkaterületet, és ügyeltem a tisztaságra. Betartottam a higiéniai előírásokat, és figyeltem a biztonságos munkavégzésre. A rám bízott feladatok elvégzése után átadtam a munkaterületet és befejeztem a munkát.</p> <p>Délután a Heindl Csokoládémúzeumot kerestük fel. Először egy kisfilmben mutatták be a múzeumot és a csokoládé világát. Megcsodáltuk a csokiszökőkutakat, kóstolhattunk, és élőben is megfigyelhettük a csokikészítés folyamatát. A látogatás végén a mintaboltban minőségi termékeket vásárolhattunk, így hazavihettem egy kis darabot a csokoládé varázslatából.</p> <p>Este a meetingen kicseréltük az élményeinket.</p>
2025.12.14., vasárnap	<p>Reggel gasztronómiai élményben volt részünk: közösen ellátogattunk Bécs legismertebb és legnyüzsgőbb piacára, a Naschmarktra, ahol friss és különleges zöldségeket, gyümölcsöket, fűszereket és nemzetközi ételeket láthattunk. A standok mellett hangulatos éttermek és kávézók sorakoztak, így nemcsak vásárolhattunk, hanem kóstolhattunk is.</p> <p>Kulturális program keretében meglátogattuk a Schönbrunni kastélyt. Amikor megérkeztünk, már messziről lenyűgözött minket az épület nagysága és szépsége.</p> <p>A belső termekben végighaladva különböző kivetítéseket láttunk, amelyek korabeli jelenetekkel mutatták be az uralkodók életét és a kastély történetét. Audioguide-on keresztül hallgattuk a történetet. A vetítések és a hangos ismertető együtt segítettek elképzelni, milyen volt az élet a kastély falai között.</p> <p>A látogatás után sétáltunk a kastély parkjában is, ahol egy újabb adventi forgatagba csöppentünk. Nagyon jól éreztük magunkat.</p>
2025.12.15., hétfő	<p>Önállóan dolgoztam a konyhában: sertéshúst szeleteltem, hidegtálat készítettem, amihez előkészítettem az alapanyagokat. A lazactálhoz, rendeztem az ételeket, valamint több apró konyhai feladatot is elvégeztem, hogy minden időben és rendben elkészüljön.</p>

2025.12.16., kedd	<p>Dél előtt a konyhában a reggelihez többféle ételt kellett készítenem, például tojásételeket, szendvicseket, friss péksüteményeket és egyszerű meleg fogásokat. Az előkészítés során először az alapanyagokat válogattam és tisztítottam, felvágtam a zöldségeket, előkészítettem a feltéteket és bekapcsoltam a konyhai eszközöket. Fontos volt a pontos időzítés, hogy minden frissen, megfelelő hőmérsékleten kerülhessen a vendégek elé.</p> <p>Délután csapatunk egy részével meglátogattam a Wien Museum „Fleisch (Hús)” című kiállítását, ahol a hús jelentőségét történelmi, kulturális és társadalmi szempontból mutatták be. A kiállítás során megtudhattam, hogy a hús nem csupán élelmiszer, hanem fontos szerepet tölt be az emberek mindennapi életében és hagyományaiban is. A tárlaton különféle régi eszközöket, képeket és leírásokat láttam, amelyek bemutatták, hogyan dolgozták fel a húst a korábbi időkben, és miként változtak ezek a módszerek napjainkig. Különösen érdekesnek találtam, hogy a húsfogyasztás mértéke és jelentősége mennyire függött az adott korszakoktól és a társadalmi helyzettől. Este meetinggel zártuk a napot.</p>
2025.12.17., szerda	<p>Ma szintén önállóan dolgoztam: vegetáriánus ételeket készítettem, hidegtálakat állítottam össze, valamint különféle zöldségeket szeleteltem és készítettem elő. Az alapanyagokat gondosan megtisztítottam, feldolgoztam és esztétikusan elrendeztem, hogy a tálak ízlésesek és fogyasztásra alkalmasak legyenek. A munka során figyeltem a higiéniai szabályok betartására és a rendezettségre is.</p>
2025.12.18., csütörtök	<p>A munkám során tarját szeleteltem a hidegtálhoz, ügyelve az egyenletes és esztétikus szeletekre. Ezt követően lazacos hidegtálat készítettem, amelyet gondosan állítottam össze és rendeztem el. Az elkészült tálakat lefóliáztam, majd hűtőbe helyeztem, hogy megfelelő hőmérsékleten tárolva megőrizzék frissességüket és minőségüket.</p>
2025.12.19., péntek	<p>Pénteken 9:00 órakor indultunk el Bécsből. Az utazás Szlovákián keresztül vezetett Kassára, majd tovább Miskolcra. A buszon egy érdekes online kvízfeladatot oldottunk meg Bécsről, amely röviden bemutatta a város nevezetességeit, történelmét és kulturális értékeit. A kérdések érintették többek között a Schönbrunni kastélyt, a Stephansdomot, a híres bécsi kávéházi kultúrát és a város gasztronómiáját is. Az út során gyönyörű kilátásban volt részünk. Az utazás hosszúsága miatt volt lehetőség pihenésre is, valamint több alkalommal megálltunk benzinkutaknál rövid szünetekre és frissítők vásárlására. A hosszú utat követően 18:00 órakor érkeztünk meg Miskolcra.</p>