

Munkanapló

Készítette: **Takács Péter** 13. V3 osztály, szakács szaktechnikus

Fogadópartner neve: **Mercure Grand Hotel and Biedermeier Wien**

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

Munka nyelve: Német

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2025.12.06., szombat	Út Bécsbe Ezen a napon indultunk Bécsbe Miskolcra. Édesanyám kísért a buszhoz. Az utunk összefoglalva gyorsan eltelt. Délután megérkeztünk a szállásunkra. Elfoglaltuk a szobánkat, kipakoltunk. Közösen elindultunk egy gyors bevásárlásra, majd néhányan felfedeztük a környéket. Fáradtak voltunk az út miatt, ezért korábban hazaértünk a szállásra. Vacsora után az első meeting következett, ahol megalkottuk a házirendünket, majd a lobbiban biliárdoztunk. Ismerkedtünk a Kassáról érkezett csapattal.
2025.12.07., vasárnap	Látnivalók a „Császárvárosban” A mai napom volt az első, amikor Bécsben ébredtem. Nagyon szép város, a délelőtti folyamán körbe is jártuk. Bécs látványos helyeit és turisztikai különlegességeit néztük meg. Átsétáltunk a Marienbrücke hídon, miközben a Duna felett haladtunk, és a belváros felé tartottunk. Láttuk a Donaukanal partján a színes falfestményeket, a Schwedenplatzon üzleteket és éttermeket. Vásároltam apró ajándékokat. Betértünk egy hangulatos karácsonyi vásárba: tele standdal, ahol mindenféle finomságot kóstolhattunk meg: a híres Glühweint, amelynek volt alkoholos és alkoholmentes változata is. A Szent István gótikus székesegyház méreteivel és díszítettségével kívülről is legnyűgöző látványt nyújtott. Végigsétáltunk a Grábenben, amely egy történelmi sétálóutca, és eljutottunk a Hofburg-palota és környékére. Fényképeztünk a Goethe és Mozart szobroknál. Visszatérve szabadprogramot kaptunk: néhányan közösen elmentünk ebédelni a közeli döneresbe, majd ismét visszamentünk a városba. Este, vacsora után megtartottuk az első meetingünket, ahol közösen megalkottuk a ránk vonatkozó szabályokat.

2025.12.08., hétfő	Az első munkanap Reggel egy meeting keretében találkoztunk a fogadó intézmény képviselőjével. Egy rövid interaktív beszélgetést követően, az ő vezetésével a csapat elindult, hogy felfedezzük azokat az éttermeket, ahol dolgozni fogunk a következő két hétben. Miután mindenki megbeszélte a saját munkáltatójával a beosztását, már aznap munkába is állhattunk. Én a Mercure Grand Hotel and Biedermeirben kezdtem délutános műszakban. Ez egy négycsillagos szálloda Bécs belvárosában. A hotel klasszikus Biedermeier stílusú épületben várja vendégeit, ahol modern kényelmi szolgáltatások, éttermek, bár és wellness-részleg is rendelkezésre állnak a pihenéshez vagy üzleti utakhoz. Az étterem vezetője egy nagyon szimpatikus magyar származású hölgy volt. Röviden bemutatta az éttermet, majd tovább vitt a konyhára. Megismertük a személyzetet, tájékoztattak az alapvető munka- és balesetvédelmi szabályzatról, a higiéniai követelményekről és a munkarendünkről. Én a délutános műszakban kezdtem. A munka előtt volt időm nézelődni a bécsi városi forgatagban. Izgalmas és fárasztó napunk után vacsoráztunk, ezután rövid megbeszélésünk következett: megéltük a nap eseményeit.
2025.12.09., kedd	A munka világa A munkahelyen az első benyomásaim alapján munkatársaim kifejezetten kedvesek, biztos vagyok benne, hogy sokat fogok majd tőlük tanulni. A konyhán rengeteg a feladat: karácsony jellegű ételek előkészítése, de ilyenkor, advent idején ez egyáltalán nem meglepő. Egy hosszú nehéz nap után tömegközlekedéssel visszatértem a szállásomra. Vacsora után megbeszélgettük a többiekkel a mai nap történéseit.
2025.12.10., szerda	Új ételek megismerése Bécsben A megszokottnál picit hamarabb értem be a konyhára, mert tudtam, hogy sok új dolog vár rám, ezért izgatott voltam. Új ételeket és konyhatechnológiákat ismerhettem meg, mint például a kacsaszuvidálása. A kacsamellet már előző este hűtőszekrényben pácolták. Most olajjal, fokhagymával, kakukkfűvel együtt vákuumzacskókba helyeztük, kiszívtuk belőle a levegőt és lezártuk. 3 órán keresztül 54 fokos vízfürdőben pároltuk. Ezután következett a serpenyőben a bőrös felének hirtelen sütése, majd a másik oldal pár másodperces pirítása. A munkatársaim nagyon odaadóan álltak hozzánk, és igyekeztek minél több dolgot megmutatni. Egy újabb hosszú nap után visszatértem a szállásunkra. A vacsorát és meetinget követően este egy kis kikapcsolódásként a barátaimmal kártyázással zártuk az estét.

2025.12.11., csütörtök	Hasznos trükkök és tanácsok Már vártam az újabb, kihívásokkal és élményekkel teli munkanapomat. A szokásos időpontomban beértem a munkahelyemre, ahol mindig szeretettel vártak. Hamar hozzá is fogtam a munkához, mivel egy erős délután elé néztünk forgalom szempontjából. Megtanultam az eszközök multitasking jellegű használatát: például a botmixer és serpenyő együttes alkalmazását a pürékhez, mártásokhoz. A séf felhívta a figyelmemet a fűszerek és ízek „rétegzésére”, azaz, hogy a sót, fűszereket ne csak a végén, hanem fokozatosan adagoljam a főzés során, így intenzívebb ízek alakulnak ki. Egy kiadós délutáni szervíz után elindultam vissza a szállásra. A meeting után este még egy kicsit elmentünk sétálni a barátokkal, majd miután visszatértünk, szinte egyből az ágyba estünk a fárasztó nap után.
2025.12.12., péntek	Fejlődés és tanulás Izgatottan vártam ma is a munka kezdetét. Miután beértem, rögtön neki is láttam az aznapi teendőimhez, ami különböző zöldségek megtisztítását, felszeletelését és többféle hús feldolgozását jelentette. Megtanultam a készítés és fogás technikáját: mindig éles késsel kell dolgozni, és megtanulni a gyors, biztonságos szeletelést, hogy csökkenjen a hibák és sérülések esélye. Odafigyelve, higiénikusan, gyorsan és jól dolgoztunk csapatmunkában, ez mindennek az alapja. A késő délutáni órákban a vacsorára segítettem előkészíteni pár darab poharas desszertet és különböző alapanyagokat. Csokoládé alapú desszertpohárhoz karamellizáltam diót és mogyorót, és készítettem sós karamell öntetet. Egy újabb izgalmas nap után elégedetten tértem vissza a szállásomra, elégedettséggel töltött el, hogy mennyi mindent tanultam. Örültem annak is, hogy az idegen nyelvet is tudtam nap mint nap használni. Nem hiábavaló a nyelvtanulás, a szakmai idegen nyelv használata. Vacsoráztunk, és megtartottuk a szokásos napi gyűlésünket.
2025.12.13., szombat	Hétféle munkanap A hétféle különösen pörgős a vendéglátásban, hiszen ilyenkor a vendégek folyamatosan jönnek, a konyhában mindenki a csúcsra járhatja a tempót, és szinte megállás nélkül dolgozunk. Egy adventi ételt is készítenem kellett: sült gesztenyés krémlevest, amelyhez a gesztenyét először pároltam, majd krémesre turmixoltam, és végül lassú főzéssel ízesítettem, hogy az édesség és a fűszerek harmonikusan összeérjenek. Ez a gyakorlat közben megtanította, mennyire fontos a precíz időzítés és a hőkezelés, ha a vendégek elégedettségét gyorsan kell biztosítani. Este meetinget tartottunk, A Heindl Csokoládé Múzeumban tett látogatásról azok a csapattagok számoltak be, akik részt vettek a programon.

<p>2025.12.14., vasárnap</p>	<p>Schönbrunni kastélylátogatás A hétvége második napján ismét csak izgatottan ébredtünk, mivel tudtuk, hogy a mai nap a Schönbrunni kastélyt fogjuk meglátogatni. Az udvaron hatalmas adventi vásár fogadott, gyönyörű díszekkel, különböző ételekkel és italokkal. Maga a kastély belülről és kívülről is gyönyörű. A kastély barokk pompáját belülről is érdemes megcsodálni; a termekben a falakat és mennyezetet díszítő freskók, stukkók és kivetítőkön megjelenő történelmi képek mutatják be a Habsburgok egykori életét. Összeségében nagyon érdekes és élvezetes vasárnapi program volt. Este kísérotanárunkkal ellátogatottunk a Városház téren található – Bécs legnagyobb adventi vásárába. Megittunk egy forró csokit, és az esti fényekben gyönyörködtünk. Fantasztikus volt az atmoszféra. Szívesen maradtunk volna még tovább is, de vacsorára vissza kellett érnünk.</p>
<p>2025.12.15., hétfő</p>	<p>A második munkahét kezdete Izgatottan és megújult erővel vágtam bele ebbe a hétbe is. Tudtam, hogy újabb izgalmas dolgok fognak várni! A héten reggelre jártam dolgozni, hozzá kellett szoknom a korai keléshez. Mivel már reggel 8.00-ra bent voltam a konyhán így inkább az aznapi ebédet segítettem elkészíteni és az aznap esti szervíz hiányzó elemeit pótoltam. Mivel hamarabb kezdődött a nap, így hamarabb is lett vége. Ennek örültem, mert élvezhettem a hosszabb délutánokat a barátaimmal.</p>
<p>2025.12.16., kedd</p>	<p>Az első ebéd szervízem Egy újabb nap teli izgalommal és munkával. Sok dolgunk volt aznap, mivel több rendezvényünk is volt. Neki is fogtam hamar hidegtálatkat készíteni és a munkatársaimnak segíteni. Az én éttermemben nem voltak ritkák az akár 100-150 fős rendezvények sem, amik akár egy héten többször is előfordultak. Mindig izgatottan vártam, hogy mit fognak aznap rám bízni, természetes akármi is volt, azt én teljes erőbedobással próbáltam végrehajtani. A délután tartalmasan, szakmai programmal telt. Kísérotanáraink vezetésével felkerestük a „Fleisch” című kiállítást Bécsben, amelyet a Wien Museumban rendeztek meg. Szakmailag nekem azért volt érdemes megnézni, mert megértettem, hogyan kapcsolódik a gasztronómia a történelmi, társadalmi és technológiai fejlődéshez, hogyan alakultak ki korábbi húsos ételek, és milyen szerepe volt a húsnak a városi gasztronómiai kultúrában – ez pedig segített abban, hogy ne csak recepteket lássak, hanem tágabb kontextusban is gondolkodjak az ételekről, alapanyagokról és fogyasztási szokásokról. A mai napot is elégedetten fejeztük be kellemesen fáradtan, de büszkén. A szállásra visszatérve lepihentem. Este egy ízletes vacsora után megtartottuk a szokásos meetingünket, majd aztán nyugovóra tértünk.</p>

2025.12.17., szerda	Dolgos hétköznapok Az utolsó napokban is izgatottan vártam, hogy mi fog történni. A konyhára beérve az aznap megérkezett áruk elpakolásában segítettem, valamint a hűtők és fagyasztók kitakarításában és rendszerezésében. Fontos megemlíteni, hogy ez egy rendkívül fárasztó, mégis nagyon hasznos feladatkör volt, mivel rengeteg alapanyagot és termékét ismerhettem meg, és még németül is fejlődtem természetesen. A sok pakolás és takarítás után a főnököm és kollégáim büszkén nézték végig a tároló helyiségeket, mivel jól sikerült a rendrakás. Kicsit fáradtan tértem vissza a szállásra. Némi pihenés után a barátaimmal kártyáztunk és beszélgettünk. Az aznapi meetingünk után kellemesen elfáradva nyugovóra tértünk.
2025.12.18., csütörtök	Utolsó munkanap Kipihenve ébredtem fel, várva hogy mit hoz az utolsó munkanapom. A szokásos időben reggel be is értem a konyhára, ahol természetesen volt tennivaló. Rengeteg előkészítés, hús- és zöldségtisztítás. Minden rám bízott feladatot a tudásom legjavával igyekeztem végrehajtani. Az utolsó nap is 100 %-ot igyekeztem nyújtani. Próbáltam úgy ott hagyni ezt az éttermet, hogy esetleg majd a jövőben visszahívjanak. Némi búcsúzkodás után visszaindultunk a szállásra, ahol egy gyors összesítő meetinget tartottunk az elmúlt két hétről, és megbeszéltük a másnapi utazással együtt járó teendőket.
2025.12.19., péntek	Hazaút Bécsből Rádöbbenve, hogy ez az utolsó reggel, itt Bécsben, picit csalódottan, szomorkásan kezdődött. Tudtuk, hogy haza kell indulunk erről a csodálatos helyről, de elégedettek is voltunk egyben, mivel nagyon sok mindent tanulhattunk és tapasztalhattunk itt. A kísérő tanárok mindig figyeltek ránk, a hollétünkre és hogy jól megy-e a munka. Miután bepakoltunk a buszunkba és megvolt a létszám ellenőrzés, el is indultunk. Itt még volt időnk a munkanaplók tökéletesítésére, és egy kisebb, a tanáraink által készített quiz-re is, amelyben, dióhéjban Bécsről kérdeztek bennünket. Viszonylag hamar eltelt az út, este 6 óra körül érkeztünk meg Miskolcra. Elégedetten és büszkén tértünk vissza családjainkhoz, remek történetekkel és hasznos szakmai trükkökkel. Köszönöm ezt a tartalmas két hetet!