Munkanapló

Készítette: (név, évfolyam, szak) **Tarjányi Zoltán** 13.V1, szakács szaktechnikus tanuló

Fogadópartner neve: **Restaurant Wrenkh Wiener Kochsalon**

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

Munka nyelve: Német

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 7 óra

2025.12.06., szombat	Szombaton reggel izgatottan indultunk el Miskolcról Bécs felé, és az utazás zavartalanul telt. Kora délután érkeztünk meg a HI Hostel Vienna Brigittenau & Brigittenau Youth Palace nevű szállásunkra, ahol először elintéztük a bejelentkezést. Két-három ágyas szobákban aludtunk. Mindennap büfé reggelit és meleg vacsorát kaptunk. Az esti megbeszélésen áttekintettük a következő napok feladatait, a munkanapló felépítését, közösen készítettünk egy házirendet is. A megbeszélést követően elmentünk bevásárolni, mivel vasárnap a boltok zárva voltak. A vásárlás után visszatértünk a hotelbe, és elpakoltuk a beszerzett dolgoka. Délután áttekintettük a másnapi feladatokat és a munkarendet, majd egyeztettük a teendőket. A nap végén rövid összefoglalót készítettünk, hogy mindenki tisztában legyen a következő napok menetrendjével.
2025.12.07., vasárnap	Vasárnap reggel 8:00-kor keltünk, majd svédasztalos reggelit fogyasztottunk, amely kétféle gyümölcsléből, kalácsokból, müzlikből, kávéból, sajtokból és háromféle felvágottból állt. A reggeli után elkészültünk, majd elindultunk városnézésre Bécs belvárosában. A program során több különböző látványosságot és nevezetességet tekintettünk meg, pl. a pestis emlékművet, a Szent István székesegyházat, Hofburg palotát a Sisi Múzeummal, a Buggarten parkban Mozart és Goethe szobrát. A városnézés közben több street food jellegű vendéglátóhelyet is megfigyeltünk, és elemeztük azok kínálatát. Dél körül a csoport egy részével egy közeli étteremben ebédeltünk. A délutáni program után visszaértünk a hotelbe, ahol 16:30-kor meetinget tartottunk. A megbeszélésen áttekintettük a nap vendéglátással kapcsolatos tapasztalatait és szakmai benyomásait. A napot 18:30-kor egy közös vacsorával zártuk, ahol kétféle leves, kétféle köret és desszert várta a csoportot. A vendéglátással kapcsolatos élmények egész nap meghatározták a programot, így szakmai szempontból hasznos tapasztalatokat szereztünk.

2025.12.08., hétfő	Hétfőn volt az első munkanapom, a Wrenkh Wiener Kochsalonban, amely alapvetően vegetáriánus szemléletű, de nem kizárólagosan vegán vagy húsmentes étterem. A filozófiájuk inkább a tudatos, szezonális, könnyű konyha**,** ezért időnként halételek is megjelennek, például lazac, főként a főzőszalon programjai vagy tematikus menük során. A vezető bemutatta az éttermet, és ismertette a legfontosabb munka- és balesetvédelmi szabályokat, a higiéniai elvárásokat, valamint a munkaidőt: 10.00 – 17.00. A saját munkaruhámban dolgozhattam. A délelőttöt a Kochsalonban kezdtem. A kollégák is bemutatkoztak, a séfet figyeltem munka közben, és segítettem a terítésben, elpakolásban és takarításban. Igazi multikulturális környezetbe csöppentem. Déltől átkerültem a konyhára, ahol fokozatosan az előkészítési feladatokat bízták rám. Kezdetben mosogattam és pakoltam, majd egyre több konyhai előkészítő munkába kapcsolódtam be. A nap meetinggel zárult, ahol megosztottuk az első munkanap tapasztalatait.
2025.12.09., kedd	Kedden a Kochsalon konyhai munkájába kapcsolódtam be, ahol ismét a chef munkáját figyeltem meg közelebbről. A nap folyamán elsősorban megfigyelő szerepben voltam, és igyekeztem megérteni, hogy a chef milyen logika mentén dolgozik. Megismerkedtem az aznapi ételek receptjeivel és az elkészítésük sorrendjével. Figyeltem az alapanyagok előkészítését, a főzési technikákat és az ízesítés folyamatát. Kisebb konyhai feladatokban segítettem a chef keze alatt. Közben próbáltam értelmezni a munkafolyamatokat és a konyhai szervezést. Lehetőségem volt kérdéseket feltenni, amiket a chef részletesen megválaszolt. A tálalásnál is jelen voltam, ahol az ételek kinézetére és arányaira figyeltem. A nap során fontos szerepet kapott a higiéniai szabályok betartása. Összességében a keddi nap tanulásközpontú volt, ahol a chef munkájának megfigyelésén keresztül szereztem tapasztalatot. A vacsorát követő meetingen kicseréltük gondolatainkat.
2025.12.10., szerda	Szerdán a Kochsalon napi működésével foglalkoztam a munkám során. Megismertem, hogyan zajlanak a tematikus főzőkurzusok előkészületei. Ezek a kurzusok általában 4–5 órásak, és szezonális, regionális, valamint bio alapanyagokra épülnek. A nap folyamán segítettem az előkészítési munkákban. Részt vettem a munkaterület előkészítésében és rendben tartásában. Figyeltem, hogyan készítik elő az alapanyagokat a programokhoz. Megismertem a különböző témájú kurzusokat, például a villásreggeli és az „A séf asztala” jellegű foglalkozásokat. Emellett több nemzetközi konyha is megjelenik a Kochsalon kínálatában, mint a japán, kínai, olasz és perzsa konyha. A vegetáriánus főzés szintén fontos szerepet kap. Összességében ez a nap segített jobban megérteni a főzőszalon működését és szakmai felépítését. Este szintén meetinggel, szakmai megbeszélésessel zártuk a napot.

2025.12.11., csütörtök	Csütörtökön a napomat a konyhán kezdtem, ahol a szokásos előkészítési feladatok után új feladatot kaptam. A mai napon már tálalási munkákat is rám bíztak, ami nagy megtiszteltetés volt számomra. A tálalás során figyeltem a porciókra, a tálalási szabályokra és az esztétikus elrendezésre. A séf és a kollégák segítettek megmutatni a megfelelő módszereket. A munka közben igyekeztem gyors és precíz lenni, hogy a rendelések időben elkészüljenek. Emellett továbbra is segítettem mosogatni és rendet tartani a konyhában. A tálalás miatt közelebb kerültem a konyha főbb folyamataihoz, és jobban megértettem az ételkészítés menetét. A csapat ma is támogató volt, ami sokat segített a fejlődésemben. Úgy érzem, sikerült helytállnom az új feladatokban. Összességében ez egy tanulságos és motiváló nap volt, amely során új készségeket sajátítottam el.
2025.12.12., péntek	Pénteki munkanap során főként a konyhai tálalásban vettem részt. Az ételek adagolásában és rendezett elhelyezésében segítettem. Figyeltem arra, hogy a porciók egyformák és pontosak legyenek. A kollégák iránymutatása alapján dolgoztam a kiadásnál. Amikor a munka engedte, kisebb előkészítési feladatokat is elláttam. Segítettem a munkaterület rendben tartásában és az eszközök elpakolásában. A konyhában igyekeztem gyorsan és fegyelmezetten dolgozni. A csapatmunkára különösen figyeltem a pörgősebb időszakokban. A nap során jobban megismertem a tálalás szerepét a konyhai folyamatokban. Összességében a pénteki nap is hasznos tapasztalatot adott a vendéglátás területén. Az esti megbeszélés alkalmával én is beszámoltam társaimnak a nap történéseiről, és figyelemmel hallgattam, hogy ők mivel foglalkoztak aznap.
2025.12.13., szombat	Szombaton délelőtt dolgoztunk. Feladatom megegyezett az előző napival, azaz előkészítési munkálatokban, adagolásban és tálalásban segítettem a konyhai munkát. A délután folyamán ellátogattunk a Heindl Csokoládé Múzeumba, ahol egy kisfilmen keresztül bemutatták a csokoládé történetét. A film után megtekintettük a régi csokoládékészítéshez használt eszközöket. Ezt követően megnézhettük a gyártási folyamatot is, miközben a dolgozók munkáját figyeltük meg. Lehetőségünk volt különböző csokoládék megkóstolására, ami érdekes tapasztalat volt. A gyár területén több információs szöveg is ki volt helyezve, amelyekből további szakmai ismereteket szerezhettünk.. A nap végén ismét a csoporttal is összegeztük, hogy egy remek napot hagytunk magunk mögött.

2025.12.14., vasárnap	Vasárnapi program keretein belül közösen ellátogattunk Bécs legnagyobb és legrégebbi piacára, a Naschmarktra. Itt egy óra szabadidőt kaptunk, amely alatt körbenézhettük a kínálatot. Többek között különféle puncsokat, büféételeket, süteményeket kóstolhattunk meg. Soha életemben nem láttam annyiféle zöldéget, gyümölcsöt, fűszert, sajtot, húsfélét, halat, mint ott! Engem, mint szakácstanulót lenyűgözött a látvány! Ezt követően a Schönbrunni kastélylátogatás következett. A falakon kivetítőn korabeli festmények és portrék voltak láthatók, többek között Mária Terézia és a Habsburg-család tagjainak ábrázolásai. Külön figyelmet kaptak a dísztermek, ahol aranyozott díszítések és részletgazdag dekorációk voltak. A látogatás során audioguide készüléket használtunk, amely az egyes helyiségekhez kapcsolódó információkat ismertette. A vezetés felépítése olyan volt, mintha a kastély „szemszögéből" mutatta volna be a történelmi eseményeket. Így átfogó képet kaptunk az épület szerepéről és működéséről. A program jól szervezett és informatív volt. A látogatás hasznos tapasztalatot adott a kulturális turizmus és a történelmi helyszínek bemutatásáról. A látogatást követően szabad programként a kastély előtti hangulatos, nyüzsgő, ünnepi fényekben úszó adventi vásárban barangolhattunk. A faházakból áradó illatok azonnal magukkal ragadtak: forralt bort, puncsot, sült gesztenyét, mézeskalácsot**,** kürtőskalácsot és különféle ünnepi édességeket kóstolhattunk meg. A bódékban kézműves díszek, karácsonyfadekorációk, gyertyák, kerámiák, textíliák és apró ajándéktárgyak sorakoztak, amelyek között öröm volt nézelődni. A zene, a fények és a vidám forgatag igazi karácsonyi hangulatot teremtett, így a séta nemcsak pihenés, hanem valódi élmény volt számomra. Összességében egy hasznos, tartalmas, a vendéglátáshoz kapcsolódó szakmai és kulturális napot zártunk.

2025.12.15., hétfő	Hétfőn a munkanapot a konyhán kezdtem, ahol először bemutatták a napi feladatokat és a munkafolyamatokat. A kollégák részletesen elmagyarázták, hogyan zajlik a tálalás menete: tudatos, részletgazdag technikákat alkalmaznak, amelyek illeszkednek a Wrenkh letisztult, modern szemléletéhez. Például az ételeket nem „összekeverve”, hanem egymásra építve tálalják, így jól elkülönülnek az ízek és az összetevők A krémes leveseket vagy egytálételeket ropogós elemekkel (pirított magvak, csírák, zöldségchips) egészítik ki. Friss fűszernövények, mikrozöldek, hidegen sajtolt olajok vagy citrusos cseppek kerülnek a tányérra közvetlenül tálalás előtt Kevés, de tudatos díszítőelem, sok „szabad felület” a tányéron, ami elegáns, átlátható megjelenést ad. Élénk zöld, narancs, fehér színek tudatos párosítása (pl. édesburgonya mellé zöld fűszernövény vagy világos krém). A krémlevesek tetején olajjal, növényi krémmel vagy pürével finom csíkozást, pöttyözést alakítanak ki. Eleinte figyeltem a munkájukat, hogy megértsem a sorrendet és az elvárásokat. Később fokozatosan rám bízták a tálalási feladatok nagy részét. Részt vettem a saláták előkészítésében és a dressinggel való ízesítésében. Figyeltem arra, hogy a saláták frissnek és esztétikusnak tűnjenek. A napi leves tálalását is én végeztem, amely egy hagymás, pirosas jellegű leves volt. Fontos volt a megfelelő adagolás és a tiszta tálalás. A munka során önállóbban dolgozhattam, de szükség esetén segítséget kaptam. A nap végére magabiztosabb lettem a tálalás területén. Összességében a hétfői nap fejlődést jelentett számomra a konyhai munkában. Este szintén nem maradt el a közös meeting, ahol mindenkit meghallgattunk, hogyan telt a munkanapja. A napi teendőkről mindig a meeting után küldtük el fotókat, hogy azokból FB ismertető lehessen.
2025.12.16., kedd	Kedden a munkanap során ismét részt vettem a tálalási feladatokban a konyhán. Emellett több előkészítő munkát is rám bíztak a nap folyamán. Hagymát és tojást pucoltam, amelyeket a későbbi ételekhez használtak fel. Gyömbért daraboltam fel, majd leturmixoltam és leszűrtem, így előkészítve egy alapanyagot. A munkák során figyeltem a pontos és tiszta munkavégzésre. A nap folyamán egy desszert elkészítését is megmutatták nekem. Ennél a desszertnél nudlit kellett kifőzni. A tálalás során egy kanál mazsolát helyeztünk a tányér közepére, majd egy kis halom nudlit tettünk rá. A nudlit mákban megforgattuk, és végül vajas cukorsziruppal locsoltuk meg. A feladatok során igyekeztem pontosan követni az utasításokat. Összességében a keddi nap változatos volt, és sok új konyhai tapasztalatot szereztem. A vacsorát követő meeting rutinszerűen zajlott..

2025.12.17., szerda	Szerdán a munkanapot a konyhán kezdtem, ahol többféle kisegítő feladatot láttam el. A nap nagy részében a mosogató részlegen dolgoztam, de emellett más feladatokban is segítettem. Részt vettem a konyhai eszközök előkészítésében és rendszerezésében. Figyeltem arra, hogy a munkaterület mindig tiszta és rendezett legyen. A kollégák utasításai alapján segítettem ott, ahol szükség volt rám. Közben megfigyeltem az ételek előkészítésének és tálalásának folyamatát: Elsajátottam **á**zsiai ihletésű technikákat is: wokban sütés, gyors hőkezelés, fűszerpaszták használata. Amikor lehetőség adódott, kisebb előkészítő munkákba is bekapcsolódtam. A munka során igyekeztem pontosan és felelősségteljesen dolgozni. A csapattal jól együtt tudtam működni egész nap. Összességében ez a nap is hozzájárult a szakmai fejlődésemhez és a konyhai rutinom erősítéséhez
2025.12.18., csütörtök	Csütörtökön szintén a Kochsalonban dolgoztam, azonban ezen a napon már jóval aktívabban segítettem a chef munkáját. A nap folyamán több feladatba is bevontak, és folyamatosan a chef keze alá dolgoztam.Többféle ételt készítettünk, mint például Apfel-Sellerie-Cremesuppe (almás-zeller krémleves) és Süßkartoffel-Gulasch (édesburgonya gulyás). Részt vettem az alapanyagok előkészítésében és az ételek összeállításában is. Figyeltem a chef utasításait, és azokat önállóbban hajtottam végre, mint korábban. A főzési és előkészítési folyamatok során mindenben igyekeztem segítséget nyújtani**.** Kíméletes, ízkiemelő technikákat alkalmaztunk: lassú párolás, pürésítés, krémesítés. A tálalásban is aktív szerepet kaptam, ahol a pontosság és az esztétika volt a fő szempont. A chef több feladatot rám bízott, ami növelte a felelősségérzetemet. Közben továbbra is figyeltem a technikákat és a munkatempót. A nap során fejlődött az önállóságom és a konyhai rutinom. A csütörtöki nap kifejezetten hasznos volt, mert aktív részese lehettem a Kochsalon konyhai munkájának.
2025.12.19., péntek	Pénteken a hazautazás napja volt. Reggel 9:00 órakor indultunk vissza Bécsből. Útközben társaimmal megbeszéltük az Erasmus+ program során szerzett tapasztalatokat, és egyetértettünk abban, hogy a szakmai gyakorlat rendkívül hasznos volt. Nagyon sokat tanultam mind szakmailag, mind emberileg, és számos új ismerettel, élménnyel gazdagodtam. Különösen meghatározóak voltak számomra Bécs kulturális és történelmi látnivalói. A hazaút során hasznos Wordwall feladatot oldottunk meg Bécs nevezetességeiről és gasztronómijáról. A délutáni órákban érkeztünk meg Magyarországra, Miskolcra körülbelül 18:00 órára. Az utazással lezárult az Erasmus szakmai gyakorlat, amelyért nagyon hálás vagyok, és nagyon örülök, hogy részt vehettem benne.