

Munkanapló

Készítette: (név, évfolyam, szak) Berta Zsombor 13.V1 osztályos szakács szaktechnikus tanuló

Fogadópartner neve: Mercure Grand Hotel Biedermeier Wien

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Német

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2025.12.06., szombat	<p>Autóbuszal korán indultunk Miskolcra. Az utazás közben azt fontolgattuk, hogy mi is vár ránk a következő két hétben. Így az idő gyorsan eltelt, és kora délután meg is érkeztünk Bécsbe, a szállásunkra. A szobák átvétele után pihentünk egy kicsit, igyekeztünk berendezkedni. Majd a közelben lévő boltokban bevásároltunk, mert tudtuk, hogy Bécsben vasárnap nincsenek nyitva az élelmiszerboltok. A későbbiekben bejártuk a környéket, és számos dolgot felfedeztünk. Vacsorázni fél hét felé mentünk, ahol a hagyományos Bécsi szelet volt a főétel hasáburgomyával. A hotelben minden nap büféreggelit és kétféle menüvacsorát kaptunk, így saját tapasztalatból információkat szerezhettem a jellegetes bécsi ízelekről.</p> <p>A vacsora után tartottunk egy rövidebb meetinget, amelyen megbeszéltük a másnapi programot és időbeosztást, valamint az alapvető viselkedési szabályokat. Majd este kimentünk sétálni, és megtekintettük a város adventi fényeit.</p>
-------------------------	---

2025.12.07., vasárnap	<p>Ezen a napon városnézésen vettünk részt, ahol a nevezetességek mellett - szakács tanulóként - a város gasztrókultúrájára is kíváncsi voltam. Külön figyelmet fordítottam a streetfood árusokra, és élvezettel olvastam az étlapokat, nézegettem az ételek képeit. Az érdekesebbeket szakmai célból lefotóztam, hogy később utána tudjak nézni a recepteknek, alapanyag-összetételeknek. Inspirációt gyűjtöttem az egyszerű, mégis kreatív megoldásokból. Érdekes volt látni a nemzetközi ízek megjelenését, beépülését az osztrák hagyományos ételek közé. Mindemellett a német szakmai kifejezéseket, nyelvhasználatot is mielőbb szerettem volna elsajátítani.</p> <p>A belvárosi séta folyamán megtekintettük a Szent István Székesegyházat, a Hofburg palotakomplexumot és környékét, a Mária-Terézia teret, Mozart és Goethe szobrát, sétáltunk a Várkertben, és megnéztük az Opera épületét is.</p>
2025.12.08., hétfő	<p>A mai napon korán reggel a fogadóintézmény képviselője tájékoztatást tartott a munkahelyek általános elvárásairól, érdeklődött a tanulók elképzeléseiről, elmagyarázta a bécsi közlekedés jellemzőit, majd elindultunk a munkahelyekre.</p> <p>Az én munkahelyem a Mercure Grand Hotel Biedermeier Wien hotel lett a következő két hétben. A szálloda a város szívében található, és számos szolgáltatást kínál: két éttermet, egy kávézót, egy kerthelyiséget, egy hangulatos borozót, valamint szemináriumi termeket rendezvények megtartásához. A manager kedvesen fogadott minket, majd végigvezetett a hotel különböző részlegein. A bejárás során bemutatta a munkaterületeket, és felhívta a figyelmünket a hotelszabályzat ránk vonatkozó előírásaira. Majd az adminisztrációs feladatok elvégzését követően tájékoztatott a munkaidőről, és a szünetekről, a munkaruházatról, végül bemutatott a főszakácsnak, aki a napi feladataimat fogja kiosztani és ellenőrizni.</p> <p>A fősfő végigvezetett a konyhán, a raktárokon, tájékoztatott a hűtők rendjéről, a konyhai eszközök helyéről, és a kialakított munkaállomásokról. A munkám megkezdése előtt balesetvédelmi-, és munkavédelmi oktatásban részesültem, megismertem a vészhelyzeti menekülési útvonalakat.</p> <p>A munkanapom második felében figyelemmel kísértem a szakácsok munkáját, igyekeztem megtanulni az eszközök és alapanyagok nevét. Szemügyre vettem és értelmeztem az étlapot.</p>

2025.12.09., kedd	<p>A tegnapi megismerkedés után nyugodtan néztem a mai nap elé. Ahogy vártam, elsősorban az alapanyagok és ételek előkészítési feladataiban vettem részt. Reggel a friss halakat átválogattam, és előkészítettem a sütéshez. Munka közben megtanultam a különböző halfajták megfelelő tisztítási és filézési technikáját. A séf megmutatta, hogy kell megfelelően sütni a halat: a sütési folyamat során figyelnem kellett a hőfokra, és az időzítésre, annak érdekében, hogy a hal tökéletes állagú legyen. Ezek után egyszerűbb ételek tálalását bízták rám. Az elkészült ételeket gondosan, a konyha előírásai szerint tálaltam.</p> <p>Később a saláták válogatásában és előkészítésében vettem részt, majd gránátalmát magoztam, ügyelve a tisztaságra és a gyors munkavégzésre. A nap folyamán több új konyhatechnológiai lépést, és eszközhasználatot sajátítottam el. (pl. a hal megfelelő módon történő sütése, gránátalma speciális magozása).</p> <p>A munkám során minden munkafázisban különösen figyelmet fordítottam a higiéniai szabályok betartására, úgy mint szabályos kézmosás, kesztyű viselése, kötény használata.</p> <p>Összességében a mai nap sok gyakorlati tapasztalattal és új, és hasznos tudással gazdagodtam.</p>
2025.12.10., szerda	<p>A mai napon az a la carte ételek alapanyagainak a raktárból történő összekészítésével bíztak meg, majd a zöldségek tisztításával foglalkoztam.</p> <p>Miután ezzel végeztem, rendbe tettem a nekem kijelölt munkaállomást, a következő feladathoz megkerestem a szükséges eszközöket és tálakat, és nekiláttam összesen nyolc darab hideg tál elkészítéséhez. Friss alapanyagokat használtam, és figyeltem az ízharmonióra. Ügyeltem arra, hogy a hideg tálak esztétikusak és egységesek legyenek.</p> <p>Ezt követően vörösboros marhapörkölt készítésébe kezdtem. A húst előkészítettem, majd lassú tűzön főztem, amíg megfelelően omlós nem lett. A pörkölt fűszerezését is gondosan alakítottam ki, amelyet a fősfő is ellenőrzött.</p> <p>A nap végén paprikaszószot készítettem különböző méretű és színű paprikák felhasználásával. A munka során figyeltem az állag és az ízek egyensúlyára, hogy tökéletes eredményt kapjak.</p>

2025.12.11., csütörtök	<p>A munkahelyemre érkezést követően gyorsan átöltöztem, majd megkaptam az első feladatot a séftől. Lazacos tálát kellett készítenem, melyet a következő lépésekben oldottam meg: először a tisztított lazacot apró kockákra vágtam, majd ez egészet egy tálba halmoztam; hozzáadtam a tejfölt, a citromlevet, a sót és a borsot; az alapanyagokat fagylaltkanál segítségével alaposan összekevertem; ezek után a tálát citromkarikákkal körbedíszítettem, majd végül uborkából spirált készítenem, és ízlésesen a tetejére helyeztem; aztán negyedekre szelt paradicsomokkal díszítettem. Összesen három ilyen tálát kellett összeállítanom, melyekkel a séf is elégedett volt.</p> <p>A nap végén besegítettem az előkészületi feladatokba: burgonyát tisztítottam, majd felvágtam, illetve hagymát pucoltam, majd felaprítottam.</p>
2025.12.12., péntek	<p>A pénteki napom is az á' la carte ételek előkészítésével, elkészítésével, és tálalásával kezdődött. Az étterem főszakácsa egyre több feladatban számít a munkámra.</p> <p>Elsőként paprikaszószot főztem a húsok mellé, amit az előkészítéstől a főzésig már teljesen önállóan készítettem el.</p> <p>Második feladatként a már bepanírozott Wiener Schnitzel-t kellett ebédre kisütnöm 160-170 °C-os hőmérsékletű vaj és étolaj keverékében. A húst bőséges zsiradékban, oldalanként két-három percig aranybarnára sütöttem, amíg a panír szép buborékos nem lett rajta.</p> <p>Ezután a házilag készített hamburger húsokat is én sütöttem ki.</p> <p>Majd személyzet számára is ebédet készítettem. Szalámis, tejszínes tésztát készítettem. Először a penne tésztát főztem ki bőséges sós vízben, eközben egy serpenyőben aprított vöröshagymát és zúzott fokhagymát pirítani kezdtem, amihez a csíkokra szeletelt szalámit hozzátéve enyhén ropogósra sütöttem, végül az egészet felöntöttem tejszínnel. Miután a mártás felforrósodott, belekavartam a reszelt sajtot is, ízesítettem, és megfelelő sűrűre főztem. A szalámi kellemesen füstös íze kiválóan kiegészítette a krémes mártást. Végül az elkészült ételt kitálaltam.</p> <p>A munka után rendet tettem a pultomon, és a konyhában is.</p> <p>Ma áru is érkezett, így az áruátvétel folyamatát is megfigyelhettem: A kollégám a szállítólevél és a megrendelőlap alapján ellenőrizte a megérkezett árut, átnézte a mennyiségeket, a csomagolást, a lejáratási időket. Ezek után a főnököm bevételezte az egészet, majd a beérkezett alapanyagokat segítettem a raktárba hordani.</p> <p>Ez egy eléggé hosszúra és fárasztóra sikeredett nap lett.</p>

<p>2025.12.13., szombat</p>	<p>Reggel pontosan megérkeztem a munkahelyre, átöltöztem, és tájékoztam a feladataimról. Elsőként előkészítési feladatokat végeztem, besegítve ezzel a délutános műszaknak. A raktárból és a hűtőkből kihordtam a szükséges alapanyagokat és eszközöket. Ezután megpucoltam és feldaraboltam a zöldségeket, majd ezekből köreteket készítettem. Hasábburgonyát és rösztit sütöttem, illetve zöldségeket pároltam. Később nagy mennyiségű húst - bécsi szeletet – kellett az előző napokban leírt módon kisütöni.</p> <p>A munkaidőm végén rendet raktam, és elrendeztem a munkaterületemet. Ügyeltem a tisztaságra, a hulladékot a szelektív hulladéktárolóba vittem. Munka után a kísérő tanárok vezetésével a Heindl csokoládémúzeumot látogattuk meg. Megnéztünk egy magyar nyelvű videót, amiből a családi vállalkozás történetét és a csokoládékészítés folyamatát ismerhettük meg. Majd bepillantottunk a gyár területére, ahol a bonbonok csomagolása folyt. A múzeumban a gyártáshoz szükséges eszközöket állították ki. Nagyon örültem annak, hogy csokoládékóstolás is volt. Háromféle csokiszökökútból és sokféle desszertből kedvünkre válogathattunk. A mai nap tartalmasra, és élményekben gazdagra sikeredett.</p>
---------------------------------	---

2025.12.14., vasárnap	<p>A ma munka szempontjából szabadnap volt, amit a város kulturális és gasztronómiai érdekességének a felfedezésével akartam eltölteni.</p> <p>Első programként Naschmarkt nevű városi piacra látogattunk el. A piacon számos árus kínálta a portékáit. Sokféle friss, és időnként számomra ismeretlen zöldséget és gyümölcsöt láttam. De emellett húsfélét, halakat, sajtokat, fűszereket, még ruhaneműt is árultak. A piaci hangulatot fokozták a gyorsételeket árusító kis bódék, valamint éttermek és kávézók is színesítették a választékot. Lehetőségünk volt sétálni és vásárolni is a kínálatból. Én az aszalt gyümölcsöket kóstoltam meg.</p> <p>Késő délelőtt egy rövid metrózással a Schönbrunni kastélyhoz utaztunk. A kastély Sisi királyné nyári rezidenciájaként is szolgált. A kastélylátogatás során magyar nyelvű, telefonos (MP3) idegenvezetést kaptunk, amely teremről teremre mutatta be, hogyan is teltek ott a Habsburg uralkodók mindennapjai. A termék korábbi berendezését és funkcióját, a falakra történő kivetítéssel ismerhettük meg. Egy rövid történelmi időutazásban volt részünk. Meglepetésemre a kápolnában egy karácsonyi koncertbe hallgathattunk bele, fokozva ezzel az adventi hangulatot. Ennek folytatásaként a kastély udvarában egy hatalmas adventi vásárba csöppentünk bele, ahol szintén kellemes zene mellett puncsokat, forrócsokit, forraltbort, melange kávé és jellegzetes bécsi édességeket pl. almásrétest, vagy Sacher-tortát, vagy Manner ostyát fogyaszthattunk, vagy egyszerűen csak fényképeket készíthettünk a sokféle világító karácsonyi figura között. Emellett számos kézműves terméket, szuvenírt is árultak.</p> <p>Délután a munkaruhát mostam ki egy mosodában, a munkanaplót írtam, valamint pihentem és beszélgettem a társaimmal.</p>
2025.12.15., hétfő	<p>Ma is sokféle munkából kellett kivenni a részem, ezeket egyre ügyesebben és gyorsabban oldottam meg. Úgy érzem, teljesértékű csapattagként számítanak rám. A hátralévő munkanapokon a kommunikáció területén szeretnék még fejlődni.</p> <p>A reggel bélszín sütésével kezdődött a munka. A húst lehártáztam, 3 cm vastag szeletekre vágtam, sóval és borssal fűszereztem. Ezután bacon szalonnába tekertem, és tepsibe helyeztem. A húsok mellé egy nagy kocka vajot, pár gerezd zúzott fokhagymát és friss kakukkfűvet helyeztem. Sütés közben folyamatosan locsolgattam a szeleteket. A nap hátralévő részében a folyamatosan érkező rendelésekben segítettem: borjúhúst paníroztam, zöldséragut főztem köretnek, hagymaszószt készítettem. Az elkészült ételek tálalásában is részt vettem.</p> <p>A napot ismét a konyha rendbetételével zártam.</p>

<p>2025.12.16., kedd</p>	<p>Ma marhapörköltet készítettem hagyományos osztrák receptúra szerint. Eltérően a magyar szokásoktól a Wiener Saftgulasch-t burgonyapürével sűrítik a megfelelő állag eléréséhez, ezután zsemelével, tésztával vagy Spätzle-vel tálalják. A Spätzle egy hagyományos sváb nokedlihez hasonló tészta. Főzés közben a séf megmutatta az osztrák gulyáshoz megfelelő fűszereket.</p> <p>Ezt követően halas tálakat készítettem elő. A munka rutinosan ment, hiszen a múlt héten már több alkalommal elkészítettem. A kész tálakat esztétikusan, a tálalási szabályoknak megfelelően feldíszítettem.</p> <p>A munkát a higiéniai és konyhatechnológiai előírások betartásával végeztem.</p>
<p>2025.12.17., szerda</p>	<p>A séftől feladatként a magyar húsleves készítését kaptam. Hazai pályán éreztem magam, és igyekeztem a legjobbat kihozni magamból. Így az iskolában tanult, hagyományos receptet választottam. A leveshez friss alapanyagokat használtam, és betartottam a főzési technológiákat, és főzési időket. A visszajelzések alapján ízlett a kollégáknak és a vendégeknek is.</p> <p>Ezután a következő napra készültem elő, a reggeli műszaknak segítettem be. A frühstückhöz különféle sajtokat szeleteltem azonos méretűre. Majd Panettonét, azaz olasz karácsonyi kalácsot szeleteltem és tálalásra előkészítettem, majd fóliával letakartam. Végül sonkát szeleteltem kézi szeletelővel, amit tálcára helyeztem, és ezt is lefóliáztam, és hűtőbe helyeztem. A munka végeztével rendet raktam a munkahelyemen.</p> <p>A szállásra hazafelé utazás közben még benéztem néhány szuvenir boltba és élelmiszerüzletbe, hogy apró ajándékokat vegyek az otthoniaknak.</p>
<p>2025.12.18., csütörtök</p>	<p>Csütörtök volt az utolsó munkanapom. A mai feladatomban desszertkészítés volt, Rigó Jancsi pohárkrémet kellett készíteni. Elkészítettem a tejszínes csokoládékrémet, majd poharakba adagoltam, a séf által megmutatott módon díszítettem.</p> <p>Később az a' la carte kínálatához hamburgereket állítottam össze. Először előkészítettem az alapanyagokat, majd megsütöttem a húspogácsákat. A hamburgereket mindig rendeléskor, frissen állítottam össze.</p> <p>Ma is megismertem egy hagyományos osztrák ételt, a Knödelt. Ez lisztből, kenyérből, burgonyából, túróból gyúrt gombóc, de többféleképpen is szokták készíteni, és ízesíteni. Én rostlapon sütöttem meg, ügyelve a megfelelő sütési hőmérsékletre és állagra. Ezt köretként tálaltuk fel, a helyi szokások szerint.</p> <p>A rendrakás után elbúcsúztam a főséftől és a kollégáktól. Majd a manager néhány szóban értékelt a munkámat, és kitöltötte az értékelőlapomat. Kicsit szomorúan búcsúztam az étteremtől, de örömmel töltött el, hogy rengeteg új ételt, új ízt ismerhettem meg az elmúlt két hétben.</p>

2025.12.19., péntek	<p>Reggel korán keltünk, összepakoltuk a bőröndjeinket, megreggeliztünk, és búcsút intettünk a szállodának. Hazafelé úton nevetve meséltük egymásnak az érdekes történeteinket. A tanáraink készítettek egy kvízfeladatot a bécsi nevezetességekről, szokásokról és ételekről, amit útközben a telefonunk segítségével megoldottunk.</p> <p>Nagyon örülök, hogy lehetőségem volt az Erasmus+ diákmobilitásban részt venni. Az éttermi munka során sok új dolgot sajátítottam el, amit az iskolai tanulmányaim során, és később munkába állás után is hasznosítani tudok. A szakmai német nyelvismeretem is fejlődött. Mondatokban tudok németül kommunikálni, és megértem az utasításokat. Magabiztosabban használom a németet a mindennapi helyzetekben. Összeségében elmondhatom, hogy fárasztó, de tartalmas és hasznos két hetet töltöttem Bécsben.</p>
------------------------	---