

## Munkanapló

Készítette: (név, évfolyam, szak) Lengyel Leila Mária 11.V2 osztályos szaktechnikus tanuló

Fogadópartner neve: Stöckl im Park

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Német

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2025.12.06., szombat	Kora reggel autóbusszal a Centrum parkolóból indultunk útnak Bécsbe. Viszonylag hosszú volt az út, de szerencsére nem volt semmi probléma. Épségben megérkeztünk a HI Hostel Vienna Brigittenau & Brigittenau Youth Palace nevű szállásra, és elfoglaltuk a szobáinkat. A szoba kétágyas, szép, tiszta volt, nagyon jó kis hangulata volt. A szálloda étkezést is biztosított számunkra, minden nap büféreggeli és svéd asztalos vacsora állt a rendelkezésünkre, amik isteni finomak voltak. Délután amint kipakoltunk és kicsit megpihentünk, elindultunk felfedezni a környéket. Különböző élelmiszerboltot (Aldi, Lidl, Spar) láttunk, valamint egy plázát is találtunk. További vendéglátóegységek, azaz éttermek és kávézók is voltak bőven a közelben. Este meetinget tartottunk, ahol megbeszéltük a másnapi tudnivalókat, beszélünk a szálloda házirendjéről, illetve megfogalmazzuk a csoportszabályokat is. Ezek után mindenki nyugovóra tért.
2025.12.07., vasárnap	Egy gyors reggeli után majd útnak indultunk a város híresebb nevezetességeit megnézni. Először a Szent István Székesegyházat néztük meg, és sétáltunk a téren lévő vásárban is, ahol megismerkedtünk a helyi étel illetve ital kínálattal. Az árak az itthoniakhoz képes egy kicsit magasabbak voltak. Tovább sétálva a város utcáin megtekintettük a Hofburg palotakomplexum épületeit, a Sisi Múzeumot, a Mária-Terézia teret, a Goethe majd Mozart szobrokat. Útközben rengeteg látnivaló akadt, az árusok bódéikból kínálták a hagyományos, és kézműves karácsonyi termékeket, és a streetfood ételeket. Megkóstoltam a bécsi fehér virslit, és a punchot is. A bécsi virsli ízvilága távolabb állt az általam megszokottól. Miután közösen körbesétáltunk a városban, szabad programot kaptunk, amit a belváros további felfedezésével, üzletek megtekintésével töltöttünk. Ezek után hazaindultunk, meetinget tartottunk, majd együtt megvacsoráztunk. Vacsora után mindenki visszament a szobájába előkészíteni a munkaruháját másnapra, majd pihenni tértünk.

2025.12.08., hétfő	<p>Reggel korán kellett kelnünk, majd egy gyors tájékoztató után a munkahelyek képviselőjével közösen elindultunk a munkahelyekre. Utazás közben igyekeztem megfigyelni az állomásokat, hiszen a következő naptól egyedül kell közlekednem. A Sötckl im Park étterembe érkezésünkkor a vezető nagyon kedvesen köszöntött minket. Pár szóban mesélt az étterem profiljáról, nagyvonalakban ismertette az előttem álló feladatokat és alapvető szabályokat, és a munkabeosztásomat. Majd bemutatott a közvetlen főnökömnek, a fősfnek, aki a következő két hétben segíteni fog. Ezek után az ott dolgozó kollegákkal találkoztunk, akik szintén barátságosak és közvetlenek voltak velünk. Körbe vezettek az étteremben, a raktárakban, az öltözőben, megmutatták a hulladéktárolók helyét, a hűtők fajtáit. Túlestem a kötelező adminisztrációs feladatokon, pl. dokumentumok aláírása, balesetvédelmi oktatás.</p> <p>Miután a munkahelyen végeztünk, elmentünk szétnézni a Belvedere Adventi vásárba, ahol már az esti fényeket is megcsodálhattuk. Az esti program szokásosan alakult: vacsora, meeting, munkanapló írása, illetve szabad program a szállodán belül. Igyekeztem időben lefeküdni, hogy ki tudjam magam pihenni a másnapi munkára.</p>
2025.12.09., kedd	<p>Miután megérkeztünk a munkahelyünkre, és gyorsan átöltöztünk, a fősf részletesen bemutatta a konyhát, az eszközök tárolási helyét, az elektromos konyhai gépek használatát, és kiosztotta, hogy ki melyik részlegen milyen feladatot végezzen. Elmagyarázta, hogy melyek a napi szokásos előkészületi tevékenységek az étterem nyitásáig, melyekben nekünk is részt kellett venni. Például a zöldségeket és a gyümölcsöket előkészítettük: meghámoztuk, felszeleteltük. Később az étterem helyi receptje alapján krumplisalátát készítettem, amiről kiderült, hogy ők más ízesítést használnak. Segíthettem a tálalásban is, a krumplisalátát és a savanyúságot kis tálakba raktam. További előkészítési feladattal is megbíztak, amely elsősorban a zöldségek (burgonya) és gyümölcsök tisztítását és aprítását jelentette. A nap végén pedig a már előkészített hússzeleteket kellett paníroznom, sütéshez előkészítenem.</p>

2025.12.10., szerda	<p>A megérkezés és átöltözés után bementem a konyhára, jelentkeztem a mentoromnál, aki ismertette velem a feladataimat. Az előző nap elsajátított rutin alapján az étterem nyitására készültem elő. Burgonyát, paradicsomot, hagymát hámoztam, majd felszeleteltem. Ezek után besegítettem a mosogató kollegámnak, hogy hamarabb elkészüljön. Majd a közben megfőtt burgonyát kellett meghámoznom.</p> <p>Később kis szendvicsek, falatkák készítésével bíztak meg, amik különböző módon készültek. Először kis kenyérszeletekre tejfölt kentem, erre egy negyed lapka sajtot helyeztem, majd a tetejére egy fél szem szőlő került. Ez számomra kicsit furcsa volt, mert én még ilyet nem láttam. A másik ízesítésű falatka a következő módon készült: a bagettet kis karikákra vágtam, megkentem humusszal, majd díszítésnek falafel golyót tettem a tetejére. A harmadik féle falatkához először tojáskrémot készítettem, amit szintén bagettra kentem fel, majd félbe vágott paradicsommal, és apróra vágott petrezselyemmel díszítettem. A sok munka miatt az idő gyorsan eltelt, és kora délután már indulhattam vissza a szállásra. A gyors bevásárlás után a délutánt pihenéssel töltöttem, valamint az otthoniakkal sikerült beszélgetnem. Este ismét közösen vacsoráztunk, amit rövid megbeszélés és munkanapló írása követett, végül mindenki ment a szobájába.</p>
------------------------	---

<p>2025.12.11., csütörtök</p>	<p>Reggel igyekeztem a munkahelyemre, átöltöztem majd találkoztam a fősféffel a konyhán, aki ismertette a napi feladatokat. A nyitás előtti előkészítéssel kezdtem a napot, ami úgy nézett ki, hogy egy kollégámmal közösen paradicsomot szeleteltem, majd póré hagymát aprítottam. Miután ezzel végeztünk sonkatálat készítettem. Először a sonkát összetekertem, majd ízlésesen elrendeztem egy tálcán, majd egy-egy kistál mustárt helyeztem el a tálca két szélére, a legvégén az egészet fóliával letakartam és hűtőbe helyeztem. Készítettem lazactálat is, ami úgy készült, hogy a lazacot összetekerve elhelyeztem a tálcára, a tetejére rászórtam a snidlinget, azzal díszítettem, a két szélére pedig kis csészényi mustárt helyeztem. Végül ezt is lefóliáztam, és ment a hűtőbe. Ezek után egy harmadik féle hidegtálat is készítettem, amit az előzőekben említett lazac feltekeréssel kezdtem, de erre sajtkrém golyókat is helyeztem, végül pedig snidling hagymával szórtam. Ezek után a kollégámmal közösen a raktárból a konyhába helyzetük át a zöldségeket, citromot, és salátát, újratöltöttük az üres tálakat. Tálalásban is segítettem, amit úgy kellett elvégezniem, hogy egy kis tálba szedtem burgonyasalátát, mellé savanyú káposztát, illetve babsalátát majd a közepébe zöldség saláta került. Ekkor a burgonyasalátát megszórtam egy kis snidling hagymával, végül pedig paradicsomot és lilahagymát helyeztem melléjük.</p> <p>A napom vége felé a sütési feladatot kaptam. Egy gyűrűkarikába fűszeres darálthúst tettem majd kisütöttem forró olajban.</p> <p>Személyzeti ebédet is kaptam, bolognai spagettit, ami számomra eléggé furcsa volt. Amíg Magyarországon darálthúsból készül és sajt van a tetején, az ebben az étteremben kockára vágott marhahúsból készült és a tetejére rukkolát tettek, illetve a szélére 3 darab félbe vágott paradicsomot.</p> <p>Egyre jobban fejlődik a német tudásom is. A fárasztó nap után megvacsoráztunk este, majd lefeküdtünk aludni.</p>
-----------------------------------	---

<p>2025.12.12., péntek</p>	<p>Ma is korán felkeltem, és reggeli után útnak indultam dolgozni a munkahelyemre. Az utat egyre gyorsabban teszem meg, mert sikerült a bécsi közlekedést megtanulnom.</p> <p>Beérve kiderült, hogy az ittlétem legjobb napja kezdődik, ugyanis az egész munkaidőmben csak tálaltam, amit az előkészítéshez képest könnyebb és kreatívabb feladatnak érzek.</p> <p>Megfigyeltem a sonkaszeletelő gép használatát is, a végén óvatosan ki is próbálhattam.</p> <p>Először a szeletelt sonkát formáztam oly módon, ahogy a séf korábban megmutatta. Egy tálra kör alakúra rendeztem a sonkát, hogy virágot formázzon, amit paradicsommal, paprikával díszítettem.</p> <p>Aztán a tegnapihoz hasonlóan ismét lazacos tálát készítettem. Ez azt jelentette, hogy lazacot hajtogattam, arra sajt krém golyót raktam, végül pedig rukkolát helyeztem rá díszítésként.</p> <p>Észrevettem, hogy a német nyelv is egyre jobban megy, könnyebben megértem a feladatokat, és a szükséges eszközök nevét is.</p> <p>Délután a munkahelyünkön sörfözde látogatás, majd sörkóstolás volt. Az étteremben kapható söroket helyben főzik, szüretlenül és pasztörözetlenül készítik. A klasszikus bécsi lagert, csehországi pilsent, és hagyományos ízvilágú bajor söroket kóstolhattunk meg.</p>
<p>2025.12.13., szombat</p>	<p>Mivel szombaton nagyobb volt a forgalom, a mai napon leginkább az ételek előkészítésében kellett részt vennem.</p> <p>A szokásos zöldségek (burgonya, hagyma, paradicsom, paprika) hámozással, illetve szeleteléssel indult a napom. Később marhahúst klopoltunk és paníroztunk.</p> <p>Ha kifogyott valamilyen alapanyag a konyhai tartójából, azokat a raktárból pótoltam, újratöltöttem.</p> <p>Munka után elmentünk a Heindl Schoko Museumba, ahol többek között a híres Mozart csokigolyókat is készítik. Először 10 perces magyar nyelvű kis filmet is megnézhattunk, amiben elmesélték a Múzeum történetét, és megértette velem, hogy még a csokoládé készítés során is mennyire fontos a fenntarthatóság. A kiállítás a kakaóbab termesztésétől kezdve a dobozokba kerülő finomságig tartó utat mutatta be. Ezek mellett szabadon kóstolhattunk csokigolyókat és desszerteket, kipróbálhattuk a csoki szökőkutat, játszhattunk kirakóssal. Bepillantottunk az üzem területére is, hogyan készítik a csokoládét. Hazafelé a bevároson keresztül mentünk, ahol ismét elmerültünk az adventi forgatagban, és kisebb ajándékot vásároltunk az otthoniaknak.</p>

2025.12.14., vasárnap	<p>Korán reggel elmentünk Bécs egyik legismertebb és legrégebb piacára, a Naschmarkt-ra. Rengeteg zöldség és gyümölcs, fűszer, tészta, sajt, szuvenir várta a gazdáit. A színes bódék, a hangosan kiabáló árusok sajátos hangulatot kölcsönöztek a piacnak.</p> <p>A rövid gasztronómiai séta után a Schönbrunni kastélyba, más néven a Sisi kastélyba siettünk. A múzeumi rövid túrán magyarnyelvű audioguide segített bemutatni a kastély történetét. A kastély előtt ismét egy hatalmas, és rendkívül hangulatos karácsonyi vásárba csöppentünk. Ételes-italos bódék, kézműves termékeket árusító helyek, karácsonyi fények, és még egy korcsolyapálya is volt a téren.</p> <p>Ezt követően haza jöttünk a szállásunkra, és munkaruhák tisztításával foglalkoztunk. Közösen elmentünk a mosodába, ahol hosszabb időbe telt, amíg a mosó-szárító program lefutott, így közben egy közeli élelmiszerboltban is sikerült bevásárolni.</p> <p>Estefelé a vállalkozó kedvű érdeklődők még az egyik kísérő tanárunk vezetésével a Városháztéren található adventi vásárt is megnézhettem. illetve annak kivilágítását. Ennek a vásárnak a nevezetessége a csodálatos kivilágítás mellett egy világító szívekkel feldíszített fa.</p> <p>Miután hazaértünk a mozgalmas nap után, mindenki nyugovóra tért.</p>
2025.12.15., hétfő	<p>A héten délutánosok voltunk, szóval csak 11:00 órára mentünk dolgozni. Amint beértünk a konyhára, már kaptuk is a feladatainkat. Kezdtém azzal, hogy leveles tésztából karácsonyi formákat, és figurákat formáztam. Ez egy elég aprólékos és koncentrációt igénylő munka volt, de ugyanakkor érdekes is. Az elkészült formákat a kollegámmal közösen megsütöttük.</p> <p>Utána megint előkészítési feladatot kaptam. 5 vákuumos doboz csirkét vágunk 150 szeletre, illetve azokat kiklopoltuk. Ezek után a marhahús következett: ezeket először kiklopoltuk majd kis szeletekre vágtuk.</p> <p>Következő feladatként főtt burgonyát hámoztam meg, és szeleteltem fel. Végül pedig hagymát hámoztam és karikákra vágtam.</p> <p>Ez egy elég fárasztó és pörgős nap volt. Hazafelé innivalót vásároltunk, majd vacsora, és csoportmegbeszélés volt.</p>
2025.12.16., kedd	<p>A mai napon többféle munkaterületre is beosztottak. Az előkészítésben, a sütésben és a tálalásban is kivettem a részemet.</p> <p>A műszakomat azzal kezdtem, hogy citromot szeltem, snidling hagymát, illetve petrezselymet aprítottam. Ez után burgonyasalátát készítettem az étterem saját receptje alapján, amíg a kollegaim húst és halat paníroztak. Félidőben cseréltünk, és én nekem kellett folytatni a Wiener Schnitzel-hez a hús, illetve a rántott halhoz a hal panírozását.</p> <p>A következő munkám a főtt csirkemell szeletelése volt, amit utána gyroszhoz megsütöttem.</p> <p>Maradtam a sütőnél, mert előkészített, előformázott rösztit kellett kisütnöm, majd ezeket lapos tányérra tálalni.</p> <p>Nagy volt a pörgés ma is, ugyan is rendezvény volt. De örömmel szolgált, hogy így a rendezvényszervezés konyhai feladataiba is betekintést nyertem.</p> <p>Mivel egyre több önálló feladattal bíznak meg, így egyre gyorsabban és figyelmesebben kell teljesítenem, így egy kicsit el is fáradtam a nap végére. Haza értünk, megvacsoráztunk és pihentünk is.</p>

2025.12.17., szerda	<p>A munkába érkezésem után egyből kiosztották feladatainkat, aminek neki is láttunk. Bagettet kellett karikára vágni, majd falatkákat készítettem belőle különböző módon. Egyiket tonhal krémmel kentem meg, majd egy fél koktél paradicsommal díszítettem. Másikat tejföllel kentem meg, erre háromszög alakú lapka sajtot tettem, illetve egy fél koktél paradicsom került a tetejére. A tejfölös másik változatát is el kellett készíteni, úgy, hogy a kenyér tetejére sonka került, és reszelt tormával tálaltuk.</p> <p>Később az „Eper-nyalókához” hasonló desszertet készítettem. Egy hosszabb fapálcikára több epret egymás után felfűztem, majd olvasztott csokoládéba mártottam, végül színes szórócukorral díszítettem.</p> <p>Mai nap utolsó feladatuként marhahúst klopoltam, illetve paníroztam. Amint végeztünk a munkahelyünkön, haza mentünk, megvacsoráztunk és aludtunk.</p>
2025.12.18., csütörtök	<p>Elérkezett az utolsó munkanapunk. Átöltöztünk, jelentkezünk a séfnél, aki kiosztotta napi feladatainkat. Az én napom ismét előkészítéssel indult, rengeteg marhahúst kellett szeletelnem késsel, majd azt utána kiklopoltam, illetve paníroztam.</p> <p>Utána előkészített rösztit sütöttem ki, amit tálalni is kellett egy ovális alakú tálcára. A maradék munkaidőben paradicsomot szeleteltem, hagymát pucoltam és aprítottam, és burgonyát tisztítottam és hasábokra szeleteltem.</p> <p>A munkaidő végén elköszöntünk az ott dolgozó munkatársaktól, közös fényképet készítettünk a séfekkel, akik egész idő alatt nagyon kedvesek, és segítőkészek voltak velünk, hasznos tanácsokkal láttak el minket. Úgy gondoltuk megörökítjük velük ezt a csodálatos 2 hetet. Végül elköszöntem az étterem vezetőjétől és átvettem az értékelőlapot. Munka után még bementünk különböző boltokba bevásárolni a másnapi hazaútra, továbbá apróságokat venni a családjainknak.</p> <p>A vacsora után rövid tájékoztatást kaptunk a másnapi hazaúttal kapcsolatban, és a kísérő tanáraink összegyűjtötték az értékelőlapokat.</p>
2025.12.19., péntek	<p>Az utolsó reggel korábban felkeltünk, hiszen össze kellett pakolnunk, és időben el kellett hagyni a szobáinkat. Lent a lobbiban gyülekeztünk és 9 órakor busszal elindultunk haza. Az úton szerencsére minden rendben volt, vidáman meséltük egymásnak az élményeinket.</p> <p>Út lezárásaként a buszon kitöltöttünk egy Wordwall tesztet Bécsről, amely kicsit segített rendezni a városról szerzett ismereteimet. Összegezve rengeteg élménnyel gazdagodtam az elmúlt két hétben. Gyakorlati szakmai tapasztalatot szereztem, fejlődött a német nyelvi tudásom, megismerkedtem Bécs gasztrókultúrájával. Minden diáktársamnak szívből ajánlom, hogy éljen az Erasmus és az iskola által felkínált diákmobilitási lehetőséggel!</p> <p>Délután 5 óra fele megérkeztünk épségben haza.</p>