

## Munkanapló

Készítette: Ambrus Máté, 12.V4, vendégtéri szaktechnikus

Fogadópartner neve: Hotel Habakuk Maribor

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026.04.15.,<br>szerda    | Reggel 9 órakor útnak indultunk a centrum háta mögül. Már a buszút is jó kedvvel és vidámsággal indult, de nagyon vártuk, hogy ott legyünk. Amikor megérkeztünk, a szállodában nagy szeretettel fogadtak minket. Mindenki megkapta a szobakódját, és elfoglaltuk a szállásainkat. Amint kipakoltunk, egy kis idő elteltével mentünk is vacsorázni. Az Ancora étterem látott minket vendégül. Majd szétnéztünk a környéken, és visszatértünk a szállásainkra aludni.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| 2026.04.16.,<br>csütörtök | Reggel felkeltünk, és elmentünk reggelizni a szállodába, ahol bőséges svédasztallal vártak minket. Ezután elkezdtünk készülni az első munkanapunkra. Én a Habakuk Hotelbe kerültem, amely a Pohorje hegy lábánál található, és már kívülről is csodálatosan nézett ki. Amikor körbevezettek minket, mindannyian elámultunk a felszereltségén. Döbbenet tapasztaltuk, mennyivel másabb egy négycsillagos szálloda azokhoz képest, ahol korábban jártunk. A személyzet nagyon kedvesen fogadott minket. Miután megismerkedtünk a munkatársakkal, a HACCP szabályokkal, tűz-és balesetvédelmi oktatáson vettünk részt. A mentorunk tájékoztatott minket az elkövetkezendő feladatainkról, a heti beosztásunkról, megmutatta a munkaterületünket, az eszközök helyeit. Ezután különböző koktélokot mutattak nekünk, amiket egy kis gyakorlás után már önállóan is elkészítettünk. Ezen a napon az alapreceptek pontos betartására és a báreszközök helyes használatára fókuszáltam a mentorom felügyelete mellett. Jó érzés volt megtapasztalni, hogy nem fog gondot okozni az idegen nyelvű kommunikáció. Miután végeztünk a munkával, a kísérőtanárainkkal közösen ellátogattunk az Europark Maribor nevezetű plázába. Mindenki nagyon élvezte a nézelődést, végül pedig fáradtan, de élményekkel tele tértünk vissza a szállásunkra. |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026.04.17.,<br>péntek   | <p>Ezen a napon délutános műszakba voltam beosztva, így csak délután 2-kor álltunk munkába. Először segítettünk megteríteni egy közel 100 fős rendezvényhez. Ezt követően italokat töltöttünk fel a pultba, és vártuk a vendégeket. Egy pohár pezsgővel fogadtuk őket, és szükség esetén újratöltöttük a poharaikat. A poharak polírozása során már rutinosabban alkalmaztam a tegnap tanult tisztítási mozdulatokat. Mentorunk elmondta, hogy Szlovénia pezsgő kultúrája igen gazdag, az alpesi és mediterrán klíma találkozási pontja teszi különlegessé, és bemutatta a legjellegzetesebb szlovén pezsgőket és pincészeteket. Ezután elmostuk, eltöröltük a poharakat. Mivel az étkezés svédasztalos volt, felszolgálni nem kellett, így csak a koszos táányérokot szedtük le, és segítettünk a szervizben. A végén megbíztak minket, hogy abroszoljunk fel egy termet, majd mehettünk haza. Hatalmas élmény és jó szakmai tapasztalat volt külföldön is lebonyolítani egy rendezvényt.</p> <p>Este még elmentünk páran biliárdozni kikapcsolódásként.</p>                           |
| 2026.04.18.,<br>szombat  | <p>A szombati napon kulturális élményekben volt részünk. A kedves tanárnőink sok erőfeszítéssel kitaláltak nekünk egy játékot, ami Maribor különböző látványosságaihoz vezetett (pestis oszlop, székesegyház, öreg szőlő, víztorony, ítélet torony), és csempészték bele egy kis matekot is. Nagyon élveztük, és nagyjából sikerült is megfejtenünk a rejtvényeket (egy állomás, a Piramida domb majd vasárnap lesz esedékes). Délután ellátogattunk a maribori várba, ahol a város történelmével és a múltból fennmaradt ereklyéivel ismerkedtünk meg. Számunkra ez is nagyon érdekes volt; nekem személy szerint a középkori páncélok és fegyverek tetszettek. Aki erre jár, annak nagyon szívesen ajánlom a maribori várat!</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 2026.04.19.,<br>vasárnap | <p>A mai napon egy úgynevezett brunchon vettünk részt, ami 200 fős volt. Igyekeztünk minél jobban helytállni, és mivel kaptunk egy kis szabad kezdet, vittünk üdítőket a vendégeknek, welcome drinkkel vártuk őket, és igyekeztünk minél többet segíteni a pincéreknek. Főztünk kávét is, és mi is terítettünk fel erre a brunchra.</p> <p>A szlovén kávézással kapcsolatban megtudtam, hogy jellemzően a közepes-sötét pörkölésű kávébabokat kedvelik, amelyek mélyebb, intenzívebb ízprofilt biztosítanak. Szlovénia kávékultúráján egyaránt érződik az osztrák és az olasz hatás. A városokban imádják az olaszos espressót és macchiátót, de otthon és a hagyományos helyeken még mindig dívik a török kávé, vagyis a Turska kava. Nagyon népszerű még a Bela kava, ami 1 rész eszpresszóból és kb. 3,5 rész gőzölt/habosított tejből áll.</p> <p>Miután visszatértünk a szálláshelyünkre, pihentünk kicsit, majd befejeztük a "kincskereső" játékunkat; 7. állomásként felmentünk a Piramida-dombra. Végül megvacsoráztunk, megtartottuk az esti meetinget, és aludni tértünk.</p> |

|                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026.04.20.,<br>hétfő | <p>Reggel munkába álltunk, ahol először a reggeli szervírozásban segédkeztünk, majd megkezdtek az előkészületeket az ebédhez. Felterítettük az asztalokat, feltöltöttük az üres só- és borsszórókat, valamint megtisztítottuk a kanapékat és a foteleket is, hiszen a vendégtér makulátlan rendben tartása éppúgy a pincér munkájához tartozik, mint a felszolgálás. A fertőtlenítéséhez környezetbarát, biológiailag lebomló tisztítószerrel használtunk.</p> <p>Az ebédnél az italok elkészítésével foglalkoztunk. A mai nap a korábbiaknál egy kicsit csendesebb volt, így jobban beleláttunk a ház hétköznapijaiba, és megtapasztaltuk, milyen az élet a szállodában, amikor kevesebb a vendég. A pultban sört is csapoltunk, mégpedig a szlovének egyik kedvencét, a Laskót. Ez a sör a ljubljanai, édeskeesebb Union nagy riválisa, és híres a karakteres, markánsan kesernyesebb ízvilágáról, ami a kiváló minőségű savinjai komlónak köszönhető. A Lasko Zlatorog egy igazi testes láger, amelynek sűrű habja és aranylószíne a helyi sörkultúra egyik legfontosabb jelképe, így szakmailag is érdekes volt elsajátítani a helyes csapolását. A sör- és kávérendeléseket ezen a napon már a mentorom minimális segítségével mellett készítettem elő.</p> <p>Miután végeztünk a mai feladatokkal, megpihentünk a szállásunkon, vacsora után pedig részt vettünk az esti meetingen.</p>                                                                                          |
| 2026.04.21.,<br>kedd  | <p>A mai munkanapot a reggeli szervíz megelőző, előkészületi feladatokkal kezdtem. Kiemelt figyelmet fordítottam az eszközök és edények polírozására, biztosítva a feltmentes tisztaságot, amely a négycsillagos szállodai követelményeknek megfelelő esztétikai élményt nyújt a vendégeknek. Ezt követően elvégeztem a svédasztalos reggeliztetéshez szükséges terítési feladatokat, ügyelve a textíliák és az evőeszközök precíz elhelyezésére.</p> <p>A délelőtti során a főpincér ismertette velünk a Habakuk Hotel piaci elhelyezkedését és szakmai hitvallását. A beszélgetés során megértettük a szálloda egyedi szolgáltatási struktúráját. Megismertük, hogyan építi be a szálloda a Pohorje-hegység közelségét a szolgáltatásaiba, és miként kapcsolódik össze a wellness-élmény a magas szintű gasztronómiával. Átvettük a ház belső szabályzatát és a vendégekkel való kommunikáció protokollját, amely a szálloda megújulása során a modern elvárásokhoz igazodott, megőrizve a tradicionális vendégszeretetet.</p> <p>Ez az ismeretanyag elengedhetetlen a pincéri tanácsadó szerepkörhöz: a szálloda történelmének és értékeinek ismerete segít abban, hogy a vendégeknek hiteles és személyre szabott ajánlatokat tudjunk adni (pl. helyi borok vagy speciális szolgáltatások bemutatása). A nap hátralévő részében a tanult értékek mentén végeztem a vendégtér rendben tartását, ügyelve a fenntartható üzemeltetésre és a víztakarékos tisztítási folyamatokra.</p> |

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026.04.22.,<br>szerda    | <p>A mai napon, miután lement a reggeliztetés, elvégeztük a reggeli utáni feladatokat: szétválogattuk a göngyöleget, majd átrendeztük az étterem részét és gondoskodtunk az asztalok megterítéséről is, hogy minden előkészítve legyen a következő vendégfogadásra. Külön ügyeltem rá, hogy ne kerüljön ételmaradék a szelektív gyűjtőbe. Ezt követően egy rövid szabadidős időszakunk adódott, amit hasznosan töltöttünk: a bármenedzsértől érdeklődtünk a szlovén borokról, azok jellegzetességeiről, valamint a helyi borvidékek sajátosságairól. A beszélgetés során külön kitértünk a Vinag Wine Cellar pincészetre is, amely Szlovénia egyik legrégebbi és legnagyobb borospincéje. A maribori város alatt húzódó hatalmas pincerendszer nemcsak történelmi jelentőséggel bír, hanem a szlovén borkultúra egyik kiemelkedő központja is. A pincészet évszázados hagyományokat őriz, és a mai napig fontos szerepet tölt be a borok tárolásában és bemutatásában. A róla hallott információk segítettek jobban megérteni a régió borkészítési kultúráját, valamint a szlovén borok sokszínűségét és minőségét. Majd miután végeztünk, visszatértünk szállásunkra, ahol vacsora után részt vettünk az esti megbeszélésen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 2026.04.23.,<br>csütörtök | <p>A mai délutáni műszakom során a feladataim két fő területre összpontosultak: a protokolláris rendezvényelőkészítésre és az operatív vendéglátásra.</p> <p>A diplomáciai teremben zajló eseményhez elvégeztük az asztalok szakszerű székszeknyázását és drapériázását, biztosítva az elegáns, egységes megjelenést. Előkészítettük a kávészervízhez szükséges csészéket és poharakat, melyeket egyenként políroztunk, hogy feltmentes, steril felületet kapjunk. A székek és asztalok elhelyezésénél ügyeltünk a vendégek kényelmes mozgásterére és a felszolgálati útvonalak szabadon tartására.</p> <p>Az esti órákban az á la carte részlegen teljesítettem szolgálatot. A feladataim közé tartozott vendégfogadás és ajánlás. A vendégek üdvözlése után segítettem az étel- és italválasztásban, alkalmazva az értékesítési technikákat (pl. az ételekhez illő borok ajánlása). Ügyeltem a felszolgálat megfelelő ütemezésére és az asztalok folyamatos mentesítésére, fenntartva a rendezett környezetet. A vendégekkel való kommunikáció során törekedtem a segítőkész és udvarias fellépésre, alkalmazva a tanult etikett szabályokat.</p> <p>A műszak zárásaként a reggeliztető részleg előkészítésénél a FIFO-elv szigorú betartásával töltöttem fel a gabonapelyheket és a szárazárut. A fogyást és a készletmozgást rögzítettem a belső nyilvántartási rendszerben. Kiemelt figyelmet fordítottam az élelmiszer-pazarlás megelőzésére; a közeli lejáratú termékeket az előtérbe helyeztem, a csomagolóanyagokat pedig szelektíven gyűjtöttem, támogatva az étterem zöld irányelveit.</p> |

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>2026.04.24.,<br/>péntek</p>  | <p>A mai délutáni műszakom során a kávégép-állomás operatív működtetése, valamint a nemzetközi vendégkör szakszerű kiszolgálása volt a feladatom.</p> <p>A műszakot előkészítő feladatokkal kezdtem: a kávégép kalibrálásával és az Őrlő beállításával. A nap során elsajátítottam a darált kávé pontos adagolását és a tömörítés fontosságát, amely alapfeltétele az ideális eszpresszó elkészítésének.</p> <p>Magabiztosan készítettem el a különböző bázisú italokat (Ristretto, Espresso, Lungo), valamint a tejes különlegességeket. Utóbbiaknál külön figyelmet fordítottam a tej megfelelő hőmérsékletére és állagára, valamint a tejhab minőségére. Kávékészítési ismereteim valódi barista tudássá mélyültek.</p> <p>Elemeztük az Arabica és Robusta kávéfajták közötti különbségeket, hangsúlyozva az Arabica savasabb, aromagazdagabb jellegét a Robusta magasabb koffeintartalmával és testességével szemben.</p> <p>A szerviz során aktívan használtam az angol szaknyelvet a rendelésvételről a fizetetésig. Rendelésvételnél személyre szabott ajánlásokat tettem, ügyeltem az udvarias formákra, illetve fizetéskor és a búcsúzáskor a szakmai protokoll szerint jártam el.</p> <p>A műszak végén megtanultam a kávégép professzionális tisztítását, a karok és a gőzölő cső fertőtlenítését. Ezzel biztosítottuk, hogy a berendezés másnap reggel ismét kifogástalan higiéniai állapotban és technikai készenlétben várja a reggeliző vendégeket.</p> |
| <p>2026.04.25.,<br/>szombat</p> | <p>A mai napon délutáni műszakban teljesítettem szolgálatot a vendéglátó egységben. A műszak elején ellenőriztem a vendégtér és a pult rendezettségét, valamint gondoskodtam a szükséges eszközök és felszerelések előkészítéséről a folyamatos és gördülékeny munkavégzés érdekében.</p> <p>A nap folyamán kiemelt feladatom volt a csapolt sörök kezelése. Elsajátítottam a söröshordók szakszerű és biztonságos cseréjének menetét, valamint a csapolórendszer megfelelő használatát. A hordócsere során ügyeltem a higiéniai és munkavédelmi előírások betartására, valamint arra, hogy a csapolt sör minősége folyamatosan megfelelő maradjon. Különböző sör típusokkal dolgoztam, így bővítettem ismereteimet azok felszolgálásával kapcsolatban. Az esti időszakban aktívan részt vettem a vendégek szakszerű kiszolgálásában.</p> <p>Munkám során már több asztal teljes körű kiszolgálását önállóan végeztem, amely magában foglalta a rendelések felvételét, az italok felszolgálását, valamint a vendégek igényeinek folyamatos figyelemmel kísérését és kielégítését.</p> <p>A műszak végén elvégeztem a zárási feladatokat: rendbe tettem a munkaterületet, elvégeztem a szükséges tisztítási műveleteket, valamint előkészítettem a helyiséget a következő napi munkavégzéshez.</p>                                                                                                                                                                      |

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2026.04.26.,<br>vasárnap | <p>A mai napot a Dráva-parton indítottuk, ahol a délelőtti órákban terepmunkát végeztünk és videós tartalmakat rögzítettünk. A forgatás célja a környezeti adottságok dokumentálása és a helyszín hangulatának vizuális megörökítése volt, amely értékes nyersanyagként szolgál a későbbi projektekhez.</p> <p>A délután folyamán egy komplex kulturális programon vettünk részt a patinás Vinag Pincészetben. A látogatás során mélyebb betekintést nyertünk a helyi borkultúra rejtelseibe és a borászat technológiai folyamataiba, miközben megismertük a térség történelmi örökségét is. A szakmai ismeretszerzést egy rendkívül izgalmas, interaktív kincskereső játék tette teljessé. Ez a feladat szervesen összekapcsolta a borászati szakismereteket a helyszín építészeti és történelmi különlegességeivel, így játékos, mégis tanulságos formában fedezhettük fel a pince titkait. A nap végére a kreatív alkotómunka és a tapasztalati úton történő tanulás sikeresen ötvöződött, maradandó szakmai élményt nyújtva.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 2026.04.27.,<br>hétfő    | <p>A mai műszakom fókuszában a buffet-rendszerű (svédasztalos) vacsoráztatás operatív lebonyolítása állt. Ez a szervizforma komplex figyelmet igényel, hiszen egyszerre kell kezelni az ételkínálat esztétikáját és a személyre szabott italfelszolgálatot.</p> <p>A műszakot a vendégtér és a svédasztal precíz előkészítésével kezdtük. Ügyeltünk a büféeszközök (melegentartók, tálalóedények) logikus elrendezésére és a dekoratív megjelenésre. A vendégek érkezésekor a protokollnak megfelelően, szobaszám alapú azonosítás után kísértük őket az asztalukhoz. Ezután felvettük az italrendeléseket, és elvégeztük az italszervízt. A vacsora alatt folyamatosan kontrolláltam a büféasztal állapotát és a készletek feltöltöttségét, biztosítva a zavartalan étkezést minden vendég számára.</p> <p>Az est végén aktívan részt vettem a számlázási folyamatban. A fogyasztásokat a szállodai szoftverben szobaszám alapján rögzítettük és számoltuk el, ami nagy pontosságot igényelt. A műszakot a vendégtér zárási protokoll szerinti takarításával és a másnapi reggelihez szükséges előkészületekkel fejeztük be.</p> <p>Mivel a gyakorlati időm letelt, a műszak végén elköszöntem a közvetlen munkatársaimtól és a mentoromtól. Megköszöntem a támogatást, és azt a rengeteg szakmai fogást, amit az elmúlt hetekben tanultam tőlük. Nagyon hálás vagyok a csapatnak, hogy befogadtak és segítettek a fejlődésemben.</p> |

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>2026.04.28.,<br/>kedd</p> | <p>A mai napon elérkezett az Erasmus+ szakmai gyakorlatunk utolsó állomása. A reggelt közös reggelivel indítottuk, amely remek alkalmat biztosított arra, hogy a diáktársaimmal és a kísérőtanárainkkal kötetlen formában értékeljük az elmúlt két hét eseményeit. Visszatekintve az elmúlt időszakra, úgy érzem, jelentős fejlődésen mentem keresztül. Pincérként nemcsak az italismeretem és a felszolgálati technikáim bővültek, hanem a szakmai magabiztosságom is nőtt. A nemzetközi környezet rákényszerített a folyamatos idegen nyelvű kommunikációra, ami segített leküzdeni a nyelvi korlátaimat, és megtanított arra, hogyan találjam meg a közös hangot a legkülönbözőbb vendégekkel is.</p> <p>09:00-kor elindultunk Mariborból Magyarország felé. Az út folyamán felidéztek a legemlékezetesebb pillanatokat: a pörgős műszakokat, a közös nevetéseket a konyhán és a tartalmas kulturális programokat, mint a Vinag-pince látogatása.</p> <p>Összességében ez a két hét messze többet adott egy egyszerű szakmai gyakorlatnál. Egy összetartó közösség részévé váltam, és olyan tapasztalatokat szereztem, amelyeket a jövőbeli karrierem során is kamatoztatni tudok. Egy szakmailag megerősödött, élményekkel teli csapattal érkeztünk haza. Ez az utazás valóban meghatározó és felejthetetlen marad számomra.</p> |
|------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|