

Munkanapló

Készítette: Chick Dominik, 10.V1, szakács 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., szerda	8 óra körül érkeztem meg a miskolci parkolóba, elbúcsúztam anyukámtól, és 9-kor útnak indultunk Mariborba. Én az út nagy részét végigaludtam, de jól esett pihenni az izgalommal teli készülődés után. Délután 4 körül érkeztünk meg a szálláshelyre, ahol már nagyon vártak minket. Miután elfoglaltuk a szobáinkat, elsétáltunk a közeli Sparba, majd vacsoráig teljesen birtokba vettük szobáinkat. Vacsora után még kaptunk egy kis szabad programot, és a környéken sétálgattunk, beszélgettünk, ismerkedtem azokkal az iskolatársaimmal, akiket eddig kevésbé ismertem. Este rövid meetinget tartottunk, ahol megkaptuk a Szentpális pólókat és a bérleteket. Majd visszavonultunk szobáinkba.
2026.04.16., csütörtök	Izgatottan keltem az első munkanapomon. Miután elkészültem, lementem reggelizni, és fél 9-kor közösen útnak indultunk a munkahelyeinkre. Könnyen oda fogunk majd találni egyedül is, közel van a buszmegálló, és átszállás nélkül oda tudunk jutni. Én a Hotel Habakuk-ba kerültem szakács szaktechnikusként. A HR menedzser körbevezetett minket a szállodában, majd a konyhán találkoztunk a szakácsok és pincérek mentoraival, akik nagyon kedvesen fogadtak minket. Tűz- és balesetvédelmi oktatásban részesültünk, megismertük a helyi HACCP szabályokat, a szelektív hulladékgyűjtés rendjét. A mentorunk megmutatta a konyhát, a gépek, berendezések működését, az eszközök és alapanyagok helyeit, az öltözőt, és megkaptuk a heti beosztásunkat. A munkanap hátralévő részében előkészítő feladatokat bízta rám: zöldségeket tisztítottam és daraboltam, valamint segítettem tálalni az ételeket. Jó érzés volt, hogy könnyedén tudok velük angolul kommunikálni, és mindenki kedves és türelmes volt velünk. Munka után még elsétáltunk az Europark plázába, majd megvacsoráztunk, és részt vettünk az esti meetingen.

2026.04.17., péntek	Pár perccel 6 óra után felébredtem, reggeliztem egy kicsit, mielőtt elindultunk a buszhoz. Miután megérkeztünk a munkahelyre, találkoztunk a főnökünkkel, és elmentünk felöltözni. Felmentünk a konyhába, majd a mentorom elvitt tükörtojást készíteni a vendégeknek. Látványkonyha jelleggel a vendégek előtt kellett készíteni, aki odajött, az elmondta, hogyan akarja a tükörtojást. A munkatevékenység közben jónéhány vendéggel beszélgettem, hasznosítottam az idegen nyelv tudásom. Miután ezzel végeztem, ellenőriznem kellett a tálcaikat, hogy üresek-e, és ha igen, újra kellett töltenem őket. A reggeliztetés végétével előkészületi munkákat kaptam. A mentorom mutatott szeletelési technikákat, majd önállóan szeleteltem a cheddar, mozzarella, gouda sajtot, és prosciuttot, majd tálcára helyeztem őket és feldíszítettem. Mentoromtól megtudtam, hogy a karsztos sonka (Kraski prsut) egy szlovén kulináris remekmű, mely oltalom alatt álló földrajzi jelzéssel van ellátva, azaz kizárólag a karszt régiójában készítik. Tengeri sóval történő szárás szószai eljárásáról ismert. A szózást és kezdeti érlelést alacsony hőmérsékleten végzik, mely a téli körülményeket utánozza. A leghosszabb és legfontosabb érlelési időszak a szárítás és az egyidejű érlelés. A teljes gyártási folyamat legalább 12 hónapot vesz igénybe. A műszak végén még sárgadinnyét és ananászt szeleteltem, ezzel is újabb szeletelési, darabolási technikát tanulva. A tegnapi alapozás után ma már a mentorom felügyelete mellett a precízebb, dekorációs célú szeletelést gyakoroltam. Munka után együtt visszamentünk a szállásra, és vacsora előtt elmentünk még a városban sétálni. Vacsora után még részt vettem a meetingen.
2026.04.18., szombat	Ezen a napon szabadnaposak voltunk, így csak 9-kor keltem, majd megreggeliztem. 10-kor elindultunk, hogy egy térkép segítségével egy kis városnézést tegyünk. Első úti célunk a Pestis oszlop volt, majd ellátogattunk a Székesegyházhoz, ahova be is tértünk. Egy szűk kis utcácskán keresztül leértünk a Dráva folyóhoz, ahol az Öreg Szőlőtőke volt. Elsétáltunk még a víztoronyhoz, és az ítélet tornyához is. Mielőtt meglátogattuk volna a maribori vár múzeumot, szabad programot kaptunk. Néhányan elmentünk a plázába ebédelni és vásárolni. Miután visszaértünk a szobáinkba, kicsit pihentünk, majd ismét elindultunk, hogy megnézzük a múzeumot. Egy bő órát töltöttünk bent, ahol a tárlatvezetőnk segítségével ismerhettük meg a város történetét. A városnézésünk után ismét visszatértünk a szállásunkra pihenni, majd közösen vacsorázni mentünk, ahol spagetti bolognai-t és grillezett húst ettünk rizzsel.

2026.04.19., vasárnap	Ma korán keltem, hogy a többiekkel együtt reggelizsek, majd elindultunk a munkahelyünkre. Miután felvettük a munkaruháinkat, egyeztettünk a mentorunkkal a napi feladatokról. Először zöldségtálakat és sajttálakat készítettem, így új díszítési és tálalási technikákat is tanulhattam. A zöldségeket tisztítottam és daraboltam (mindhárom színű paprikát, a paradicsomot és az uborkát), alkalmazva a korábban megismert darabolási technikákat, mint például a julienne, brunoise, rondelle. Ma már tudatosan alkalmaztam a szaknyelvi kifejezéseknek megfelelő vágási formákat, amelyeket az előző napokon sajátítottam el. A munkaidőm során áru érkezett a konyhára, ezeket segítettem elhelyezni a raktárban, és felvinni a nyilvántartásba. Ennek köszönhetően a gyakorlatban is megfigyelhettem a FIFO módszer alkalmazását. A műszak végén tányérokat mosogattam és szárítottam, már önállóan működtethettem ezeket a gépeket. A szelektív hulladékgyűjtés szabályait betartva kivittem a szemetet. A munka befejezése után találkoztam a társaimmal, és közösen tértünk vissza a szállásra. Kaptunk egy óra pihenőt, majd elindultunk a Piramida-dombra, ahol elkezdett cseperegni az eső és vihar közeledését láttuk. Gyorsan hazamentünk, és később együtt fogyasztottuk el a vacsoránkat. Az esti meetingen megbeszéltük a nap tapasztalatait, élményeit.
2026.04.20., hétfő	Ma ismét reggeli műszakra voltam beosztva, így korán útnak indultam. Megérkezésemet követően egyeztettem mentorommal a napi feladatokat. Már rutinosan és magabiztosan álltam neki a zöldségek tisztításának és darabolásának. Ezen a napon a reggeli előkészítéséhez szükséges zöldségmennyiséget már minimális irányítás mellett, hatékonyabb tempóban dolgoztam fel. A svédasztalos reggelihez kellett előkészítenem az uborkát, paradicsomot, paprikát. Az előkészítést követően megtisztítottam a munkafelületemet környezetbarát tisztítószerrel és odafigyeltem a szelektív hulladékgyűjtés fontosságára. Mivel csendesebb napunk volt, volt lehetőségem arra, hogy mentorom segítségével jobban megismerjem a szlovén konyha jellegzetes fűszereit. Megtudtam, hogy a domináns zöldfűszerek közé tartozik a tárkony, majoranna, babérlevél és petrezselyem. Különlegessége a szlovén konyhának a tökmagolaj, melyet salátákra, krémlevesekre, de akár még a vaníliafagyira is csorgatják. A munkaidő lejártával visszatértem a szállodába, ahol vacsoráig pihentem a kedvezőtlen időjárás miatt, majd este részt vettem a közös megbeszélésen.

2026.04.21., kedd	Miután megérkeztem a Hotel Habakukba és átöltöztem, találkoztam a mentorommal, aki már várt rám a napi feladatokkal. Rutinosan és magabiztosan álltam neki az uborka feldarabolásának és a paradicsom felszeletelésének. A tálcákra előkészített alapanyagokat fóliákkal letakartam, majd hűtőbe tettem. Ma két szlovén étel elkészítését tanultam meg. Az egyik a bakalca, ami egy húsos ragu, és hozzá köretként idrijski zlikrofi-t készítettünk, ami pedig egy burgonyás tésztagombóc. Mindkettő az Idrija környékéről származik. A bakalcahoz megtisztítottuk és felaprítottuk a vöröshagymát és fokhagymát, feldaraboltuk a sárgarépát, felkockáztuk a bárányhúst. A húst és a zöldségeket olajon megpirítottuk, majd lassú tűzön, fehérbor és alaplé keverékével puhára pároltuk, amíg egy sűrű mártást nem kaptunk. Közben paradicsompürével, babérlevéllel és kakukkfűvel ízesítettük. A idrijski zlikrofi-hoz először tésztát gyúrtunk lisztből, tojásból, sóból és vízből. Ezt cipóra formáztuk, megkentük a tetejét olajjal, majd letakarva félretettük pihenni. A töltelékhez melegen összetörtük a főtt burgonyát. Az apróra vágott hagymát és füstölt szalonnát megpirítottuk, és hozzáadtuk a törtburgonyához. A töltelékét snidlinggel, fekete borssal, sóval és majoránnával ízesítettük. A tésztát 1-2 milliméter vastagra nyújtottuk, és töltelékgyolyókat helyeztünk rá. A golyók környékét felvert tojással megkentük, majd feltekertük a tésztát, és a golyó közé nyomkodtuk, hogy összetapadjanak és füleket képezzenek. A tetejére mélyedést nyomtunk. A kész "kalapokat" forrásban lévő, sós vízbe dobtuk, megkevertük, és lefedve készre főztük. Nagy öröömre szolgált, hogy ezeket megtanultam elkészíteni, érdekes volt még mélyebben belelátni a szlovén konyhába, arról nem is beszélve, hogy egy igazán ízletes ételt kaptunk. A műszak végén, miután elmosogattam és rendet raktam a munkaterületen, még a raktárban is kaptam feladat. Üres dobozokat kellett összehajtogatnom, majd a szelektív hulladékgyűjtőbe vinnem. Miután visszaértem a szállásra, vacsoráig pihentem egy jót.
------------------------------	--

2026.04.22., szerda	A mai nap is reggelre voltam beosztva. Első feladatom a tányérok elmosogatása, szárítása és elpakolása volt. A mai napon a mentorom és egy tapasztalt kollégám segítségével elkészítettem a Kranjska klobasa-t. A folyamat során részletesen elmagyarázták az egyes lépések jelentőségét. A kolbászokat először gyöngyöző vízben előfőztük, hogy megőrizzék szaftosságukat, majd serpenyőben, kevés zsiradékon körbepirítottuk őket. Külön figyeltem arra, hogy a bél ne repedjen ki, és egyenletesen aranybarna színt kapjanak. A kollégám segített felismerni, mikor érik el a megfelelő állagot és illatot, ami fontos része a szakmai fejlődésemnek. A sült kolbász mellé tormás almás-céklasalátát készítettünk, amely frissességével jól kiegészítette az ételt, és kovászolt rozskenyérrel tálaltuk. A munkaidő végén a raktárban zöldségeket válogattam: a még felhasználható, de kevésbé friss darabokat külön tettem, amelyeket később krémlevesekhez használnak fel, így csökkentve az élelmiszerpazarlást. Munka után visszatértünk a szállásra, majd sétáltunk a Dráva partján. Vacsora után megtartottuk a napi megbeszélést, ahol megosztottuk egymással a tapasztalatainkat, élményeinket.
--------------------------------	---

2026.04.23., csütörtök	A mai műszakomat az előkészítő feladatok átbeszélésével és az alapanyagok minőségi ellenőrzésével kezdtem. A konyha filozófiájának megfelelően a zöldségek (cukkini, paprika, hagyma) helyi kistermelőktől érkeztek, ami biztosítja a szezonalitást és a rövid ellátási láncból adódó frissességet. A nap folyamán a zöldségek előkészítése során a precíz vágástechnikákat gyakoroltam. A friss alapanyagokból egy tradicionális szlovén zöldségételt, Szataras-t készítettünk, amely kiváló körete a sült húsoknak. A hagymát finomra, a paprikát és a cukkinit pedig egyenletes kockákra vágtuk. Kevés olívaolajon elindítottuk a párolást, ügyelve a zöldségek textúrájára; célunk a „roppanós” (al dente) állag megőrzése volt, nem a túlfőzés. Mentorom segítségével elsajátítottam a fűszerezés egyensúlyát: a zöldségek természetes édességét friss fűszernövényekkel és minimális sóhasználattal emeltük ki, elkerülve a domináns fűszerezést. Az ebédidő alatti csúcsidőszakban a tálaló pályán segédkeztem. Megtanultam, hogy a modern gasztronómiában a vizuális élmény ugyanolyan fontos, mint az íz. Ügyeltünk a „negatív tér” használatára a tányéron, a zöldségeket nem halmoztuk, hanem esztétikus kompozícióban helyeztük el. A tányérokat friss mikrozöldekkel és fűszerolaj-cseppekkel tettük reprezentatívvá. Kiemelt figyelmet fordítottam a tányérok peremének tisztaságára, biztosítva a kifogástalan szervízt. A szervízt követően részt vettem a munkaterület HACCP-szabályok szerinti takarításában. Alkalmaztam a professzionális mosogatási fázisokat és a munkafelületek fertőtlenítésének fontosságát, ami elengedhetetlen a biztonságos konyhai környezet fenntartásához. A nap végére magabiztosabbá váltam a csapatmunkában és a konyhai logisztikában.
-----------------------------------	---

2026.04.24., péntek	A mai műszakomat az alapanyagok szakszerű előkészítésével és a hűtőtárolók HACCP-szempontrú ellenőrzésével kezdtem. Kiemelt figyelmet fordítottam az alapanyagok címkézésére, a lejáratí idők követésére és a megfelelő tárolási hőmérséklet dokumentálására, biztosítva az élelmiszerbiztonsági előírások betartását. A délelőtt folyamán aktívan részt vettem a tradicionális szlovén Jota (savanyú káposztás bableves) elkészítésében. A burgonya és a gyökérzöldségek tisztítása után mentorom irányításával gyakoroltam az egyenletes kockára vágást. Ez elengedhetetlen ahhoz, hogy az alapanyagok azonos idő alatt puhuljanak meg, és az étel esztétikailag is egységes legyen. A vágástechnikai tudásomat már technológiai szempontból hasznosítottam. Megtanultam a leves sűrítési eljárását és a savanyú káposzta, a bab, valamint a füstölt hús ízeinek harmonizálását. Lehetőségem nyílt segíteni a Sladki Struklji (édes túrós tekercs) összeállításában is. Megfigyeltem a tészta nyújtásának és töltésének kényes folyamatát. Itt a precizitás kulcsfontosságú, hogy a tekercsek főzés közben is megőrizték formájukat és jellegzetes réteges szerkezetüket. Segédkeztem a kész tekercsek porciózásában és a morzsával való díszítésében. Az ebédidő alatti csúcsforgalomban a tálaló pályán dolgoztam. Ügyeltem az egységes adagméretek betartására és a tányérkép esztétikájára. Gyakoroltam a gyors és pontos munkavégzést fokozott terhelés mellett, fenntartva a konyhai kommunikáció hatékonyságát. A műszak végén elvégeztem a munkaterületem teljes körű fertőtlenítését. A megmaradt alapanyagokat a FIFO-elv szerint rendszereztem, elvégeztem a szakszerű csomagolást és a kötelező jelöléseket (gyártási idő, felhasználhatóság), előkészítve a terepet a másnapi műszak számára. A munkaidőt követően a szállásra mentem, beszélgettem kicsit a társaimmal, majd aludni tértem.
--------------------------------	--

2026.04.25., szombat	A mai délutáni műszakomat a konyhai eszközök állapotfelmérésével és speciális tisztításával kezdtem. A munka során fontos hangsúlyt fektettem a higiéniai előírások és a munkavédelmi szabályok betartására. Egy fontos karbantartási feladatot kaptam: régi sütőtepsik és tálcák rozsdamentesítését kellett elvégeznem. Ehhez forró vizes áztatást alkalmaztam, majd mechanikai úton távolítottam el a szennyeződések és az oxidációs rétegeket. Összesen tíz tálca teljes körű tisztítását és fertőtlenítését végeztem el, visszaállítva azok használhatóságát. A műszak folyamán folyamatosan biztosítottam a konyha zavartalan működését a főzőedények tisztításával, ügyelve a hatékony és víztakarékos eszközhasználatra. A nap szakmai csúcspontja a lazacfeldolgozásban való részvétel volt. A séf irányítása mellett különböző feladatokat végeztem. Megismertem a lazac darabolásának technikáját, ügyelve a szálla mentesítésre és a pontos adagolásra. A köretekhez és mártásokhoz szükséges zöldségeket készítettem elő. Megtanultam, hogy a precíz előkészítés elengedhetetlen a gyors és minőségi tálaláshoz. A séf folyamatosan instruált a műveletek során, így mélyebb betekintést nyertem a technológiai sorrendekbe, amit szakmai beszélgetéssel egészítettünk ki. A műszak végén elvégeztem a munkaterületem fertőtlenítését, majd a csapattal közösen vacsoráztunk, ahol átbeszéltük a nap tapasztalatait.
2026.04.26., vasárnap	A mai napunk a szakmai és kulturális ismeretszerzés jegyében telt, Maribor legfontosabb turisztikai és gasztronómiai pontjait érintve. Délben ellátogattunk a város szívében található Vinag borpincébe, amely Európa egyik legrégebbi és legnagyobb klasszikus pincerendszere. Megismertük a pince több mint 200 éves történetét és a borászat hagyományait. A pincerendszer 2,5 kilométer hosszan húzódik a város alatt, ahol állandó 12-13°C-os hőmérsékletet és optimális páratartalmat biztosítanak a nemes borok érleléséhez. Ez a környezet elengedhetetlen a palackos és hordós érlelésű tételek minőségének megőrzéséhez. Egy különleges, kincskereső játék keretében fedeztük fel a pincét. A rejtvények megoldása közben figyeltük a hatalmas fa hordókat és a beton tárolóedényeket, miközben a csapatmunkát és az orientációs képességünket is fejlesztettük a labirintusszerű folyosókon. A délutánt a patinás Hotel Habakuk wellness részlegén töltöttük. A napot egy közös vacsorával és meetinggel zártuk. A mai program segített abban, hogy a gasztronómiai ismereteinket (borászat) és a szállodai szolgáltatásokkal kapcsolatos tudásunkat is bővítsük.

2026.04.27., hétfő	Az utolsó munkanapom Mariborban a háttérfolyamatok precíz lezárásáról és a szakmai kapcsolatok elmélyítéséről szólt. A műszakot a konyhai tisztaság fenntartásával kezdtem. A szakács szakmában a fekete- és fehérmosogatás folyamatos és szakszerű végzése alapfeltétele a biztonságos ételkészítésnek. Segítettem a felszolgálóknak az éttermi textíliák és konyhai törölők szortírozásában és hajtogatásában. Megtanultam, hogy a különféle anyagokat és funkciójú textileket elkülönítve kell tárolni a keresztzennyeződések elkerülése érdekében. A műszak végén elvégeztem a konyha padlózatának vegyszeres felmosását és fertőtlenítését, biztosítva a munkaterület steril átadását a következő műszaknak. A délután folyamán a kollégák egy kedves gesztussal, egy professzionálisan elkészített alkoholmentes koktéllal köszönték meg a munkámat, ami jóleső visszaigazolása volt a két heti helytállásomnak. A műszak lezárásaként személyesen köszöntem meg a séfeknek és a konyhai csapatnak a mentorálást. Átbeszéltük a legfontosabb szakmai fogásokat, amiket tőlük tanultam, majd egy közös vacsorával zártuk a hivatalos gyakorlatot.
2026.04.28., kedd	A két hét leteltével eljött a hazautazás ideje. A reggeli után, 9 óra után elindultunk Magyarország felé. Ez a két hét Mariborban meghatározó élmény volt számomra. Szakács tanulóként sokat fejlődtem az alapanyag-ismeret és a konyhai logisztika területén. Megtanultam, hogy egy nemzetközi csapatban a kommunikáció és a fegyelem a legfontosabb. Bár az elején tartottam a nyelvi nehézségektől, a gyakorlat végére sokkal bátrabban beszéltem angolul a kollégákkal. Hálás vagyok a lehetőségért, mert nemcsak új szakmai technikákat sajátítottam el, hanem egy nagyszerű közösség tagja lehettem. Sokkal magabiztosabban és motiváltabban térek haza, készen arra, hogy az itthoni tanulmányaim során is kamatoztassam a kint tanultakat.