

Munkanapló

Készítette: Lakatos Szabaszián, 11.V1, Vendégtéri szaktechnikus

Fogadópartner neve: Hotel Aréna Maribor

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2026.04.15., szerda	Reggel 9:00-kor indultunk el Miskolcra Mariborba. Az út elég gördülékenyen telt: filmet néztünk és beszélgettünk, csodáltuk a természeti szépségeket: a Balatont, majd a szlovéniai tájat. Az út kb. 7 órás volt, 16:00-kor érkeztünk meg jókedvvel és tele izgatottsággal! Elfoglaltuk a B&B Uni nevű szállásunkat. Régi épület, egyszerű, modern berendezés. Egy kis pihenést követően megkerestük azt az éttermet, ahol a vacsorát fogjuk kapni. Mivel még volt időnk a vacsoráig, elmentünk vásárolni. Vacsorázás közben néztem a pincéreket, hogy milyen technikát alkalmaznak arra, hogy egy kezén ne csak 2 tányért tudjanak elvinni, hanem többet is. Vacsora után kaptunk engedélyt egy kis városnézésre. Visszaértünk, majd a következő napra rövid megbeszéléssel készültünk. Izgatottan várjuk a következő napokat!

2026.04.16., csütörtök	A mai napunk a munkahelyek megismerésével telt el. A csapat 2 munkahelyen dolgozik, ebből én a Hotel Arena-ban. A gyakorlati helyre való bemutatását követően tűz- és balesetvédelmi oktatásban vettünk részt, majd munkába álltunk. Bemutatták a közvetlen főnököt és munkatársakat. Először felmérték, hogy szakmailag mennyire vagyunk felkészültek. Ezt követően az asztalok leszedésével és tisztításával folytattuk a munkát. Feladatunk közé tartozott egy rendezvény előkészítése is, amely műszakunk végéig tartott. A munka végeztével megérkeztünk a szállásra, egy kicsit megpihentünk, majd volt lehetőségünk nyílt Maribor plázájában szétnézni. A nézelődés és vásárlás után, kihagyhatatlannak tartottuk a masszázs szék kipróbálást! Egy kis séta után visszatértünk a szállásra, vacsoráztunk, megosztottuk az élményeinket, megbeszéltük a következő napi teendőket és izgatottan várjuk a következő napot!

2026.04.17., péntek	A nap elején lehetőségem volt megismerkedni a kávégépek használatával is. Külön érdekesség volt felfedezni, az osztrák és az olasz és a török kávékultúra találkozását: a városban sokan kedvelik az olaszos eszpresszót és macchiátót, ugyanakkor a hagyományosabb helyeken még mindig jelen van a Turška kava (török kávé) készítése is, amelyet zaccal együtt, kis rézedényben, úgynevezett džezvában főznek. A nap további részében az asztalok leszedése, valamint az evőeszközök és poharak tisztítása volt a feladatom. Eközben arra is figyeltem, hogy a tisztítószereket takarékosan és tudatosan használjuk, így csökkentve a felesleges környezeti terhelést és a pazarlást. A munkatársakkal való beszélgetés angol nyelven történt, nagyon gördülékenyen ment, így a feladatok jó hangulatban teltek. Ezután már a vacsorához kezdtünk előkészülni, azonban ekkorra a műszakom lejárt, így visszaindultam a szállásra. Amint visszaértünk, volt egy kis időnk csapatépítésre is. Sétáltunk a Dráva folyó partján, nagyon kellemes környezetben, majd beültünk egy török kávézóba. Közben szakmai szemmel is végigkísértük a felszolgálók munkáját. Kora este biliárdozni mentünk, ami tovább erősítette a csapatszellemet és jó hangulatot teremtett.

2026.04.18., szombat	A mai napon szabadnapunk volt, amelyet egy kulturális programmal töltöttünk, egy játékos küldetés keretében. Első állomásunk a Pestis oszlop volt, ezt követte a Keresztelő Szent János székesegyház. Kívülről a maribori Szent János székesegyház egy nagyon szép, gótikus eredetű épület, amely a város egyik meghatározó látványossága, belülről pedig egyszerű, mégis elegáns, és nyugodt hangulatú tér fogadja a látogatót. Ezt követően a Dráva partjára indultunk, ahol a z Old Vine House-t , a világ legöregebb, a mai napig termő szőlőtőkéjét tekintettünk . Ezután a Víztoronyhoz mentünk, majd az Ítéltorony következett. A feladatok teljesítése közben nagyon jól éreztük magunkat, és közben a város hangulatát is élvezhettük. Külön élményt jelentett, hogy a Dráva folyón hattyúkat figyelhettünk meg, sőt fotókat is készítettünk egy fészken ülő hattyúról. Miután visszaértünk és egy kicsit megpihentünk, délután 3 órára a vármúzeumba mentünk. Modern, igényesen kialakított kiállítóterekben jártunk, ahol megismerkedhettünk a város történetével is. A múzeum eredetileg a város védelmi rendszerének része volt, később nemesi és közigazgatási központként is működött, ma pedig Maribor és környékének történetét, valamint gazdag művészeti gyűjteményeket mutat be. Összességében egy tartalmas és élményekben gazdag napot tölthettünk el.

2026.04.19., vasárnap	A mai napon az a'la carte étkeztetésre készültünk elő. Segítettem az asztalok megterítésében, és figyeltem arra, hogy minden megfelelően elő legyen készítve a vendégek fogadására. Megtisztítottam és kifényesítettem az evőeszközöket, valamint ellenőriztem, hogy minden eszköz jó állapotban legyen és a megfelelő helyre kerüljön. A munka során angol nyelven kommunikáltam a kollégákkal, a menedzserrel pedig megbeszéltük a jövő heti munkaidő-beosztásunkat, és közösen egyeztettük a társaim beosztását is. Így lehetőségem nyílt a nyelvtudásom fejlesztésére is. Továbbá részt vettem az általános előkészületekben, hogy a felszolgálás gördülékenyen és sikeresen indulhasson el. A délutáni órákban még sikerült fel mennünk a Piramida dombra, ahonnan csodálatos kilátás nyílt Mariborra. Sajnos csak kevés időt tölthettünk ott, mert hirtelen sötét felhők gyülekeztek a domb fölött. Nagyon élveztem a mai napot, izgatottan várom a következő napot!

2026.04.20., hétfő	A mai napon részt vettem egy rendezvény előkészítésében. Feladatom volt az evőeszközök megtisztítása és előkészítése, hogy minden eszköz megfelelő állapotban álljon rendelkezésre a vendégek számára. Emellett társammal figyeltünk a munkaterület rendezettségére is. Kiemelten ügyeltünk a szelektív hulladékgyűjtésre, ezért a papír-, műanyag- és üveghulladékot külön gyűjtöttük. Fontosnak tartjuk a környezet védelmét és a fenntarthatóságot. A nap során szó esett a szlovén borokról is. Szlovénia borai kiváló minőségűek, nagy hagyományokkal rendelkeznek, és az ország gasztronómiájának fontos részét képezik. A fehérborok frissek és gyümölcsösek, míg a vörösborok testesebbek és karakteresebbek. Megismerkedtem Szlovénia három fő borvidékével is. A <i>Primorska borvidék</i> a tengerhez közel helyezkedik el, itt főként vörösborokat készítenek. A <i>Podravje régió</i> inkább fehérborairól ismert, míg a <i>Posavje területén</i> hagyományos helyi borokat termelnek. Ezek a borvidékek nagy szerepet játszanak az ország borkultúrájában. A közös vacsorát követően a meetingen megbeszéltük a nap eseményeit, megírtuk a munkanaplót, és most is maradt időnk, hogy a városban sétáljunk a barátainkkal.

2026.04.21., kedd	Mai munkanapom során több új tapasztalatot szereztem a vendéglátás területén. A nap első felében lehetőségem volt bővíteni az ismereteimet a kávékról és azok elkészítési módjairól. Megismertem a különböző kávéfajtákat, például az eszpresszó, cappuccino, latte macchiato és americano közötti különbségeket. Tanultam arról is, hogy milyen fontos a megfelelő Őrlési finomság, a víz hőmérséklete, valamint a tej habosításának technikája ahhoz, hogy a vendégek minőségi italt kapjanak. A gyakorlatban én magam is elkészíthettem egy cappuccinót. Először lefőztem az eszpresszó alapot, majd gőzöltem és felhabosítottam a tejet. Ügyeltem arra, hogy a tej állaga krémes legyen, végül ráöntöttem a kávéra. Nagyon érdekes volt megtapasztalni, hogy mennyi odafigyelést és precizitást igényel egy egyszerűnek tűnő ital elkészítése is. A nap második felében egy nagyszabású céges rendezvény zajlott a hotelben, amelyen körülbelül 400 fő vett részt. A rendezvény előkészítése során részt vettem a terem berendezésében, az asztalok megterítésében, valamint a szükséges eszközök előkészítésében. Fontos volt, hogy minden pontosan és időben elkészüljön, hiszen ekkora létszámú eseménynél a szervezettség kiemelten fontos. A rendezvény alatt segítettem a vendégek kiszolgálásában. Megfigyelhettem, hogy itt többféle felszolgálási technikát alkalmaznak, mint amit korábban megszoktam. Használtak tányérszervízt, amikor a konyháról előre tálalt ételeket vittük ki a vendégeknek, illetve tálcsás felszolgálást italok és apró falatok kínálásánál. Emellett nagy hangsúlyt fektettek arra is, hogy egyszerre, összehangoltan szolgáljuk fel az ételeket az egész terem számára. Ez a munkanap nagyon hasznos volt számomra, mert egyszerre tanulhattam a kávékészítésről és részt vehettem egy nagy volumenű rendezvény lebonyolításában. Sok új szakmai tapasztalatot szereztem, fejlődött a kommunikációm, a gyorsaságom és a csapatmunkában való együttműködésem is. Az esti megbeszélésen ismét lehetőségünk nyílt a tapasztalataink megosztására.

2026.04.22., szerda	Mai munkanapom során az a'la carte menüztetésben dolgoztam. Feladataim közé tartozott a vendégek fogadása, a rendelések felvétele, valamint az ételek és italok felszolgálása. Figyeltem arra, hogy a kiszolgálás gyors és udvarias legyen, a vendégek pedig elégedetten távozzanak. A felszolgálás mellett kiemelt figyelmet fordítottam az asztalok szakszerű előkészítésére és rendben tartására is. A használt eszközöket szelektíven gyűjtöttem, ügyelve a környezettudatos munkavégzésre és a hulladék csökkentésére. Az asztalok újrendezésénél alkalmaztam a szlovén felszolgálásra jellemző precizitást és esztétikus terítési elveket, külön figyelmet fordítva a részletekre és a vendégélményre. A mai nap során fejlődött a gyorsaságom és a munkaszervezésem is. Munka néhány társammal sétáltunk a Dráva partján. Nagyon kellemes volt a idő, jólesett ez a fajta pihenés egy hosszú nap után. A vacsorát követően egy rövid meetingen is részt vettem, ahol megbeszéltük a napi tapasztalatokat és a további fejlődési lehetőségeket.

2026.04.23., csütörtök	A napomat az ital pultjánál kezdtem, ahol megismerkedtem a szlovén pezsgők kínálatával, valamint részletesen átnéztem az aktuális itallap választékát. A kollégáktól szakmai tájékoztatást kaptam a különböző pezsgő típusokról, azok származási helyéről, technológiai jellemzőiről, valamint a felszolgálás során alkalmazott protokollokról. A szlovén pezsgők közül kiemelt figyelmet kaptak például a Puklavec & Friends Sparkling Wine (Štajerska régió), valamint a Radgonske gorice Zlata Radgonska Penina, amelyek a szlovén pezsgőkultúra meghatározó termékei. Ezek esetében külön hangsúlyt fektettünk a megfelelő hűtési hőmérsékletre, a pohártípus helyes megválasztására (pezsgőspohár / flute), valamint a felszolgálás elegáns és szabályos kivitelezésére. A nap folyamán több vendég is érdeklődött a helyi pezsgők iránt, így aktívan részt vettem az ajánlásban és a szakszerű felszolgálásban. Ügyeltem arra, hogy a pezsgő bontása és kitöltése udvarias, precíz módon történjen, valamint hogy az ital optimális hőmérsékleten kerüljön felszolgálásra. A műszak zárásaként ellenőriztem a hűtőben tárolt italok készletét, rendet tettem az italpultnál, valamint feltöltöttem a hiányzó tételeket. A mai nap során bővült az italismeretem, fejlődtek a felszolgálási készségeim, valamint erősödött a vendégekkel való professzionális kommunikációm
2026.04.24., péntek	Mai napon a vendéglátó egység nyitás előtti üzemelési rendjének megfelelően nagytakarítási feladatokat végeztünk a vendégtérben, pultnál és a kiszolgáló helyiségekben. Elvégeztük az asztalok, székek, pultfelületek, italtárolók, valamint a vendégforgalmi terek fertőtlenítő tisztítását, továbbá a berendezési tárgyak és eszközök rendszerezését. Kiemelt figyelmet fordítottunk a higiéniai előírásoknak megfelelő munkakörnyezet biztosítására. A takarítást követően teljes körű leltározást végeztünk. Ellenőriztük a raktárkészletet, italárukat, szárazárukat, csomagolóanyagokat, valamint a felszolgáláshoz szükséges eszközállományt (poharak, evőeszközök, tányérok, textíliák). A készletmozgásokat összevetettük a nyilvántartással, a hiányzó vagy selejtezendő tételeket rögzítettük, a pótrendelésre szoruló termékeket jeleztük. A napi munkavégzés során a munkaterület rendezett, üzemkész állapotba került. Végül a napot egy közös meetinggel zártuk.

2026.04.25., szombat	A mai munkanapot a nyitás előtti előkészületekkel kezdtem. Elsőként a teraszrészét készítettem elő a vendégek fogadására, ahol az asztalokat letisztítottam, fertőtlenítettem, majd szárazra töröltem, ügyelve arra, hogy minden felület higiénikus és esztétikus legyen. A székeket igazítottam, az asztalokat egységes elrendezésbe helyeztem, hogy rendezett és igényes összképet biztosítsanak. Ezt követően a belső vendégtérben ellenőriztem a tisztaságot és a felszolgáláshoz szükséges eszközöket. A tálaláshoz használt fedőket, szervizeszközöket és egyéb kellékeket előkészítettem, valamint meggyőződtem azok tiszta, sérülésmentes és használatra kész állapotáról. Kiemelten figyeltem arra, hogy minden eszköz megfeleljen a vendéglátásban elvárt higiéniai és szakmai követelményeknek. A munkavégzés során fontos szempont volt a gyorsaság, a pontosság és a kulturált megjelenés, mivel a pincér személye nagyban hozzájárul a vendégek első benyomásához. Törekedtem arra, hogy a vendégtér rendezett, tiszta és kellemes hangulatú legyen, ezáltal segítve a magas színvonalú kiszolgálást. A napi feladatokat önállóan, felelősségteljesen végeztem el, ennek eredményeként az étterem belső része és terasza időben, megfelelő állapotban állt készen a vendégek fogadására. Napunkat, közös meetinggel zártuk.

2026.04.26., vasárnap	Szabadnapunkon kulturális és szakmai programon vettünk részt. Reggel, megtekintettük a híres "Vinag Wine Cellar"-t Maribor borpincészetét, amely Európa egyik legnagyobb borospincéje. Egy tárlatvezetés során megtudtuk, hogy pince a 19. században épült, és több kilométer hosszú föld alatti alagútrendszerből áll, ahol hatalmas tölgyfahordókban érlelik a borokat. Megismertük a borászat történetét, a hagyományos érlelési és tárolási módszereket. A látogatás során egy izgalmas kincsvadászaton is részt vettünk, amely jó hangulatban telt, és remek csapatépítő élményt nyújtott. A következő szabadidős programunk keretében ellátogattunk a Hotel Habakuk wellness részlegére, ahol lehetőségünk nyílt a pihenésre és feltöltődésre. A nap végén hazatértünk, majd közösen elfogyasztottuk a vacsorát. Az estét egy közös meetinggel zártuk, ahol összegeztük a nap eseményeit és tapasztalatait.
2026.04.27., hétfő	Az utolsó munkanapom során többféle feladatot végeztem a vendéglátás területén. Elsőként az evőeszközök tisztítását és előkészítését láttam el, figyelve arra, hogy minden eszköz higiénikusan, feltmentesen és rendezett állapotban kerüljön vissza a használatba. Ezt követően a kávék elkészítéséhez szükséges tejhabosítást végeztem, ügyelve arra, hogy a tej megfelelő hőmérsékletű és krémes állagú legyen, ezáltal biztosítva a minőségi italok elkészítését. A munkafolyamat részeként az a'la carte kiszolgáláshoz szükséges terítési feladatokat is elvégeztem. Előkészítettem az asztalokat, elhelyeztem a szükséges evőeszközöket, poharakat és egyéb felszereléseket, hogy a vendégek kulturált és igényes környezetben foglalhassanak helyet. Szlovén kevert italként Borovničev koktélt készítettem shaker segítségével, a receptúra pontos betartásával. Az ital elkészítéséhez áfonyalikőrt, vodkát, frissen facsart citromlevet és szódát használtam. Az elkészítés során figyeltem az alapanyagok pontos kimérésére, a shaker szakszerű használatára, valamint az esztétikus tálalásra is. A nap véget egy vacsorával, illetve egy közös meetinggel zártuk a napot, mielőtt haza indultunk volna.

2026.04.28., kedd	A mai napon reggel 9:00-kor indultunk a szálláshelyünkről, és délután 17:00-kor érkeztünk haza. Az utazás jó hangulatban telt, a buszon mindenki vidám volt, beszélgettünk, zenét hallgattunk, és közösen felidéztük az elmúlt két hét legjobb pillanatait. Érezhető volt, hogy mindenki sajnálja, hogy véget ér ez az élményekkel teli időszak. Az Erasmus+ mobilitás két hete számomra nagyon pozitív élmény volt. A város gyönyörű és hangulatos volt, sok érdekes helyet láthattunk, valamint megismerhettük az ottani kultúrát és mindennapi életet. A szakmai gyakorlat során sok új tapasztalatot szereztem, betekintést nyerhettem egy másik ország munkakörnyezetébe, és fejleszthettem a szakmai tudásomat. Az itteni emberek kedvesek és segítőkészek voltak, mindig nyitottan fogadtak minket. A társaság is nagyon jó volt, sok közös élményt szereztünk, jobban megismertük egymást, és sokat nevettünk együtt. Tanáraink végig támogattak bennünket, segítettek mindenben, és figyeltek arra, hogy jól érezzük magunkat. Ez a két hét sokat adott nekem. Fejlődött a kommunikációm, önállóbb lettem, bátrabban merem idegen nyelven megszólalni, és nyitottabb lettem más kultúrák felé. Úgy érzem, hogy ez az út kitágította a világomat, mert megtapasztalhattam, milyen külföldön élni, dolgozni és kapcsolatokat építeni. Nagyon jól éreztem magam, és mindenképpen ajánlanám a társaimnak is ezt a lehetőséget. Azért, mert rengeteg élményt, tudást és emléket ad, miközben az ember fejlődik és magabiztosabbá válik. Ez egy olyan tapasztalat, amelyre sokáig emlékezni fogok.