

Munkanapló

Készítette: Majlát Richárd Hunor, 10. V2 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	Ma reggel 9 órakor indultunk Miskolcra Szlovénia második legnagyobb városába, Mariborba. Körülbelül hétórás utazást követően megérkeztünk a belvárosban lévő nagyon egyszerű, de modern és tetszetős B&B szállásunkra. Elfoglaltuk a szobáinkat és kipakoltunk. Ezt követően vacsorázni mentünk az Ancora étterembe. Szakács tanulóként maximálisan elégedett voltam a menüvel: roston sült csirkemell tejszínes gombamártással, párolt rizzsel és grillezett zöldségekkel. Vacsora után szabad programot kaptunk, amelynek keretében egy rövidebb városnézésen vettünk részt. A szállásra visszatérve egy rövid meetingen vettünk részt, majd nyugovóra tértünk.
------------------------	---

2026.04.16., csütörtök	Első munkanapom: a csoport tagjaival, kísérő tanárainkkal és a helyi koordinátorral 9 órakor elindultunk a kijelölt munkahelyünkre: Hotel Habakuk Maribor. Ez egy ****-os wellness hotel, gyönyörű, hegyvidéki környezetben. A szálloda vezetője és a menedzser fogadott bennünket. Röviden bemutatták a szálloda éttermi részlegét, a konyhát, az öltözőket, a raktárat stb. Ismertették a legfontosabb munkavédelmi szabályokat, valamint a HACCP-t. Ezután bemutattak bennünket a közvetlen főnökeinknek és elkezdődött a munka. A mentorom megmutatta a legfontosabb konyhai gépeket és eszközöket, amelyekkel dolgozni fogok. Egyszerűbb konyhai feladatokat kaptam, miközben figyelemmel, hogyan dolgozom. Délután nagy örömeinkre felfedeztük a maribori plázát! A vacsorát követően ismét rövid meetinget tartottunk, ahol megosztottuk élményeinket, tapasztalatainkat.
2026.04.17., péntek	8.00-kor kezdtük a munkát. Szakács és pincér tanulóként dolgoztunk egy szállodai étterem konyháján és éttermében, ahol részt vettünk a reggeliztetés előkészítésében és lebonyolításában. Szakács gyakornokként feladataim közé tartozott a zöldségek előkészítése, darabolása, valamint a reggeli és a beérkező éttermi rendelések elkészítésének segítése. A munka során megtapasztaltam a konyhai folyamatok gyors tempóját, a csapatmunka fontosságát, valamint a folyamatos odafigyelést és precizitást igénylő munkaszervezést. A holtidőben takarítási és mosogatási feladatokat végeztünk, kiemelt figyelmet fordítva a higiéniai előírásokra. A nap során hangsúlyt kapott a környezettudatosság is: törekedtünk az alapanyagok megfelelő felhasználására, a hulladék minimalizálására, valamint a víz- és energiahasználat tudatosabb kezelésére. A gyakorlat során betekintést nyertünk a szlovén vendéglátás jellegzetességeibe is, ahol fontos a helyi alapanyagok használata, az egyszerű, mégis minőségi ételek készítése, valamint a rendezett, precíz munkavégzés. A műszak 14:00-kor ért véget, ezt követően visszatértünk a szállásra. A napot vacsora és egy rövid városnézés zárta. A vacsora tintahal volt mángoldos burgonyával, amely a szlovén tengerparti gasztronómiára jellemző fogás, ahol gyakran használnak tengeri alapanyagokat és helyi zöldségeket. Ezt az ételt mi is megkóstolhattuk, így közvetlen tapasztalatot szereztünk a szlovén konyha egyik jellegzetes ízvilágáról. A nap végén visszatértünk a szállodába, és izgatottan vártuk a következő nap szakmai feladatait.

2026.04.18., szombat	A mai napon kulturális programokon vettünk részt játékos formában. Minden állomáson volt egy Kérdés amelyre ha megtaláltuk a választ egy betűt kaphattunk meg aminek a végén ki jött egy szó. Elsőként megtekintettük a pestis oszlopot, majd ellátogattunk a maribori Szent János székesegyházhoz. Ezt követően a Dráva partján megcsodáltuk Maribor egyik legjelentősebb nevezetességét, a híres öreg szőlőtőkét (Old Vine House). A program során további városi látványosságokat is felkerestünk, többek között a Víztoronyt és az Ítélet-tornyot, amelyek Maribor történelmi arculatát meghatározó építmények. Rövid pihenőt követően ellátogattunk a maribori vármúzeumba is, ahol átfogó képet kaptunk a város történelméről és gazdag kulturális örökségéről. A tárlatvezetés angol nyelven történt, ennek kifejezetten örültem. A kulturális programot követően vacsoráztunk, majd visszatértünk a szállásra. Nagyon élveztem a kreatív feladatokat, amelyek a nevezetességekhez kapcsolódtak. A program holnap tovább folytatódik.
---------------------------------	--

2026.04.19., vasárnap	A mai szakmai gyakorlatomon a Habakuk Hotel vendéglátóegységében egy tematikus, ázsiai ihletésű brunch előkészítésében és lebonyolításában vettem részt. A munkafolyamatok már a műszak elején megkezdődtek, ahol elsődleges feladatom az alapanyag-előkészítés volt. Ennek keretében különböző zöldségek szakszerű tisztítását, darabolását és hőkezelését végeztem (pirítás wok jellegű technikával), ügyelve az egyenletes méretre és a megfelelő textúra elérésére. A konyhai munkavégzés során aktívan közreműködtem különböző szószok elkészítésében is. Bár az ételsor alapvetően ázsiai jellegű volt, a helyi gasztronómiai sajátosságok is megjelentek: például egyes mártások ízesítésénél felhasználtunk tökmagolajat (szlovén specialitás), amely karakteres, diós aromát adott az ételeknek. Emellett figyelmet fordítottunk arra, hogy az alapanyagok egy része helyi termelőktől származzon, ezzel támogatva a rövid ellátási láncot és a fenntarthatóságot. Részt vettem továbbá tavaszi tekercsek és egyéb, hasonló finger food jellegű fogások előkészítésében és összeállításában, ahol kiemelten fontos volt a precíz adagolás, az esztétikus tálalás és az egységes megjelenés biztosítása. A munkavégzés során folyamatosan betartottam az élelmiszerbiztonsági és higiéniai előírásokat. A konyhai működés zavartalanságához hozzájárulva segítettem a használt eszközök és edények tisztításában, valamint a munkaterületek folyamatos rendben tartásában. Külön figyelmet fordítottunk a környezettudatos működésre: a hulladék szelektív gyűjtése, az élelmiszerpazarlás minimalizálása (pl. zöldségmaradékok alapléhez történő felhasználása), valamint a víz- és energiahasználat optimalizálása mind része volt a napi gyakorlatnak. A műszak 14:00 órakor zárult. A nap szakmai tapasztalatai hozzájárultak a nemzetközi és helyi konyhai technológiák összehangolásának megértéséhez, valamint a fenntartható vendéglátás gyakorlati alkalmazásához a Maribor városában. A nap végén a meeting alkalmával kicseréltük tapasztalatainkat.
----------------------------------	---

2026.04.20., hétfő	A mai napon 8:00 órakor kezdtem a munkát. A teakwondo világbajnokság lezárultával a szálloda vendégforgalma jelentősen csökkent, így a reggeli műszak előkészítése kevesebb főzési feladatot igényelt. Ennek ellenére a konyhai munkafolyamatok zavartalan működése érdekében számos egyéb feladatot kellett ellátni. Elsődleges tevékenységünk az alapanyagok rendszerezett raktározása volt, amely során kiemelt figyelmet fordítottunk az élelmiszerbiztonsági előírások betartására. A húsféléket vákuumcsomagolással tartósítottuk, ezzel növelve azok eltarthatóságát és csökkentve az élelmiszer-pazarlás mértékét. A megfelelő tárolás érdekében ezeket szakszerűen elhelyeztük a hűtőberendezésekben. Emellett részt vettem a reggeli előkészítési munkálatokban, beleértve az alapanyagok darabolását és adagolását. A mai nap során ismét megerősítést nyert számomra, hogy egy professzionális konyhában mindig akad elvégzendő feladat, függetlenül az aktuális forgalomtól. A munkavégzés során törekedtünk a környezettudatos szemlélet alkalmazására is, például az alapanyagok optimális felhasználásával, a hulladék minimalizálásával és az energiahatékony eszközhasználattal. A munkaidő után visszamentem a szállásra, ahol kicsit pihentem. Ezután a többiekkel együtt elmentünk a közeli, már megszokott étterembe vacsorázni. Este megtartottuk a napi megbeszélést, ahol átbeszéltük a nap eseményeit, majd elkészítettük a munkanaplót. A nap végén még bicikliztem egy rövidet, aztán felkészültem a következő munkanapra
-------------------------------	--

2026.04.21., kedd	A mai napon 8 órára érkeztem a munkahelyemre, ahol a feladataim elsősorban a raktározáshoz és az előkészítési munkafolyamatokhoz kapcsolódtak. A frissen érkezett alapanyagok átvétele és rendszerezése során kiemelt figyelmet fordítottam a megfelelő tárolásra, a hűtési lánc betartására, valamint az átlátható, logikus elrendezés kialakítására, amely hozzájárul a hatékony munkavégzéshez. Ezt követően a következő napi reggeli előkészítésében vettem részt: zöldségeket és húsokat készítettem elő, ügyelve a szakszerű darabolásra, valamint a higiéniai előírások betartására. A munkafolyamatok során törekedtem az alapanyagok optimális felhasználására és a keletkező hulladék minimalizálására, ezzel is erősítve a környezettudatos szemléletet. A délelőtti további részében a szállodai rendelések elkészítésében segédkeztem. Az ételek között szerepelt például steak sült burgonyával és fűszervajjal, amelynek előkészítési és tálalási folyamataiban is közreműködtem. A munkavégzés során betekintést nyertem a helyi, részben a szlovén gasztronómiára is jellemző alapanyag-használatba, ahol a friss, minőségi húsok és a szezonális köretek kiemelt szerepet kapnak. A műszakom 14 órakor zárult. A vacsorám után a délutánt pihenéssel töltöttem, ami szükséges volt a nap folyamán végzett fizikai munka után.
----------------------	---

2026.04.22., szerda	Reggel 8 órára mentem dolgozni, és a napomat a munkaterület rendbetételével kezdtem. Először kitakarítottam az asztalokat és előkészítettem az eszközöket a napi feladatokhoz. Ezután átnéztem a beérkezett árukat, és ellenőriztem, hogy minden megfelelő minőségű-e. Közben feljegyeztem, ha valami hiányzott vagy nem volt megfelelő. Igyekeztem mindent pontosan és alaposan elvégezni. A délelőtti folyamán részt vettem az áruk rendszerezésében és címkézésében. Segítettem abban, hogy minden termék megfelelő jelölést kapjon, és könnyen visszakereshető legyen. Később a kollégáimmal együtt előkészítettük a másnapi munkához szükséges alapanyagokat. Figyeltem arra, hogy minden rendezett és átlátható maradjon. A közös munka során jól együtt tudtunk működni. A nap második felében adminisztratív feladatokat is végeztem, például adatokat rögzítettem és nyilvántartásokat frissítettem. Emellett segítettem a munkahely rendben tartásában és a szükséges eszközök pótlásában. A nap végén még egyszer ellenőriztem, hogy minden a helyén van-e. Összességében egy változatos és produktív napot töltöttem a munkahelyemen.
--------------------------------	--

2026.04.23., csütörtök	Reggel 8 órakor kezdtem a munkát, amely során a napomat zöldségek precíz és higiénikus előkészítésével, darabolásával indítottam. Ezt követően húsok és különböző zöldségek vákuumcsomagolását végeztem, ügyelve a megfelelő adagolásra, a pontos jelölésre és a higiéniai előírások betartására. A munkafolyamat következő szakaszában raktározási feladatokat láttam el, amely számomra új szakmai ismeretként jelent meg. Ennek során az áruk rendszerezett elhelyezésére törekedtem, hogy a raktár átlátható, logikusan felépített és jól használható legyen a későbbi munkavégzéshez. A nap folyamán részt vettem a rendelések előkészítésében és lebonyolításában is, hozzájárulva ahhoz, hogy az ételek időben és megfelelő minőségben készüljenek el. A munkavégzés során figyelmet fordítottam a környezettudatos szemléletre is, különösen a csomagolóanyagok takarékos felhasználására és a keletkező hulladék megfelelő kezelésére. Összességében egy változatos, tanulságos és szakmailag hasznos munkanapot zártam, a szakmai megbeszélés és a munkanapló megírása sem maradt el. Szabadidőmben lehetőségem nyílt egy rövid sétára a város melletti két tóhoz, ahol kikapcsolódva töltöttem az időt a természetben. Ezt követően röplabdázásban vettem részt, ami aktív és közösségi jellegű feltöltődést biztosított a nap végén.
-----------------------------------	--

2026.04.24., péntek	Reggel 8 órára mentem dolgozni, és a napomat a munkaterület rendbetételével kezdtem. Először kitakarítottam az asztalokat és előkészítettem az eszközöket a napi feladatokhoz. Ezután átnéztem a beérkezett árukat, és ellenőriztem, hogy minden megfelelő minőségű-e. Közben feljegyeztem, ha valami hiányzott vagy nem volt megfelelő. Igyekeztem mindent pontosan és alaposan elvégezni. A délelőtti folyamán részt vettem az áruk rendszerezésében és címkézésében. Segítettem abban, hogy minden termék megfelelő jelölést kapjon, és könnyen visszakereshető legyen. Később a kollégáimmal együtt előkészítettük a másnapi munkához szükséges alapanyagokat. Figyeltem arra, hogy minden rendezett és átlátható maradjon. A közös munka során jól együtt tudtunk működni. A nap második felében adminisztratív feladatokat is végeztem, például adatokat rögzítettem és nyilvántartásokat frissítettem. Emellett segítettem a munkahely rendben tartásában és a szükséges eszközök pótlásában. A nap végén még egyszer ellenőriztem, hogy minden a helyén van-e. Összességében egy változatos és produktív napot töltöttem a munkahelyemen.
--------------------------------	--

2026.04.25., szombat	Ezen a napon a megszokottnál később keltem, mivel csak 14 órakor kellett kezdenem a munkát. Így volt időm nyugodtan felkészülni a délutáni műszakra, majd a konyhán a vacsora előkészületeivel indítottuk a napot. A munka során nemcsak az alapfeladatokban vettem részt, hanem segítettem a hotelbe érkező rendelések lebonyolításában is, ami jó lehetőséget adott arra, hogy jobban belelássak a konyhai munka szervezésébe. A nap egyik legérdekesebb része az volt, amikor a főchef egy különleges feladattal bízott meg: el kellett készítenem egy hollandi mártást. Az elkészítést az alapanyagok előkészítésével kezdtem: tojássárgát, citromlevet és olvasztott vaját készítettem elő. A tojássárgát vízgőz fölött kezdtem el keverni, amíg kissé besűrűsödött, majd lassan, folyamatos habverés mellett hozzáöntöttem az olvasztott vajat. A végén sóval, fehér borssal ízesítettem, és néhány csepp citromlével frissítettem az ízt. Az eredmény egy krémes, selymes állagú mártás lett, amelynek elkészítésével tovább bővítettem a szakmai tudásomat. Emellett a nap folyamán a konyha tisztán tartásában is aktívan részt vettem. A munkanapom 20 órakor ért véget, ezután pedig még nem mentünk rögtön vissza a szállásra. Ellátogattunk egy játékterembe, ahol különféle árkád játékokat és társasjátékokat próbálhattam ki, ami igazán jó kikapcsolódást nyújtott a nap végén. Miután ezzel is véget ért a program, visszatértünk a szállásra, és már kíváncsian vártam a következő, szabad napot.
---------------------------------	--

2026.04.26., vasárnap	A mai napunk szabadnap volt, így végre egy kicsit tovább pihenhattünk, és csak 9 óra körül keltünk fel. A reggelt egy kiadós, nyugodt hangulatú reggelivel indítottuk, ami tökéletes alapot adott a nap további részéhez. Ezután elindultunk a tervezett programunkra, melynek első állomása a Vinag borpincészet volt. Itt nem egy hagyományos tárlatvezetésen vettünk részt, hanem egy izgalmas, szabadulószober-szerű játék keretében ismerkedhettünk meg a borok tárolásának és érlelésének folyamatával. A feladatok nemcsak szórakoztatóak, hanem tanulságosak is voltak, így élménydús módon szerezhettünk új ismereteket. A program végén jutalmul egy kincsesládányi édességet kaptunk, ami különösen jóleső meglepetés volt. A pincelátogatás után megebédeltünk, majd a délutánt a Habakuk szálloda wellness részlegében töltöttük. Bár a komplexum jelenleg bővítés és felújítás alatt áll, ennek ellenére az egyik részleg már most is látogatható volt. Itt lehetőségünk nyílt a pihenésre és feltöltődésre, hiszen a medencék mellett szauna és gőzkamra is rendelkezésünkre állt. A kellemes, nyugodt környezetben igazán sikerült kikapcsolódnunk. A wellness után elindultunk vacsorázni, ahol egy finom étkezéssel zártuk a napot. Végül visszatértünk a szállásunkra, és elégedetten gondoltunk vissza a tartalmas, élményekben gazdag napunkra.
----------------------------------	--

2026.04.27., hétfő	A mai nap különleges jelentőséggel bírt, hiszen ez volt az utolsó teljes napunk Mariborban. Éppen ezért igyekeztünk minden pillanatát tudatosan megélni és a lehető legtöbbet kihozni belőle. A délelőttöt egy hangulatos, búcsúzó sétával kezdtük a Dráva partján, majd tettünk még egy utolsó kört a városban is. Jó érzés volt ismét végigjárni az elmúlt napok során már ismerőssé vált utcákat, tereket, és egy kicsit elidőzni a számunkra kedves helyeken. A város nyugodt légköre és szépsége méltó lezárást adott az itt töltött időnek. Délután 14 órakor kezdetét vette az utolsó munkanapom. A konyhában ezúttal is sokrétű feladatok vártak rám, amelyek során igyekeztem a legjobb tudásom szerint helytállni. Részt vettem egy bolognai ragu elkészítésében, ahol betekintést nyerhettem az alapanyagok megfelelő arányának és az ízek összehangolásának fontosságába. Emellett egy gombás mártás készítésében is közreműködtem, amely során tovább mélyíthettem a már megszerzett gyakorlati ismereteimet. Természetesen a mindennapi konyhai feladatok sem maradtak el: zöldségek előkészítése, darabolás, valamint az edények és a munkaterület folyamatos tisztántartása is hozzátartozott a munkámhoz. A műszak végére egyfajta elégedettség töltött el, hiszen visszatekintve erre az időszakra, jól látható volt a fejlődésem mind szakmai, mind személyes téren. Egyre magabiztosabban mozogtam a konyhai környezetben, és sok új tapasztalattal gazdagodtam. A munka befejezése után elmentünk vacsorázni, ahol egy nyugodt, közös étkezéssel zártuk a napot, majd még bevásároltunk a másnapi utazásra. Az este folyamán már érezhető volt a búcsú hangulata: egyszerre volt bennem egy kis szomorúság amiatt, hogy ilyen gyorsan eltelt ez az időszak, ugyanakkor hálát is éreztem azért, hogy részese lehettem ennek az élménynek. Maribor és az itt szerzett tapasztalatok sokáig emlékeztetéseket maradnak számomra.
-----------------------	---

2026.04.28., kedd	A mai nappal hivatalosan is lezárult az Erasmus programunk, amely számos élménnyel és tapasztalattal gazdagított bennünket. A reggelt még közösen, egy nyugodt hangulatú reggeli elfogyasztásával kezdtük, miközben már érezhető volt a búcsú pillanatának közeledte. Reggeli után elérkezett az idő, hogy elköszönjünk mindattól, ami az elmúlt időszakban a mindennapjaink részévé vált. Kissé nehéz szívvel búcsút vettünk a szállásunktól, a munkahelyünktől, valamint ettől a csodálatos várostól, Maribortól, amely rövid idő alatt is sok szép emléket adott számunkra. 11 órakor elindultunk busszal hazafelé. Az út körülbelül 6–7 órát vett igénybe, amely alatt volt időnk átgondolni és felidézni az elmúlt napok eseményeit. A közös élmények, a megszerzett tapasztalatok és az új ismeretek mind hozzájárultak ahhoz, hogy ez az időszak igazán emlékezetes maradjon. A hosszú utazást követően végül visszatértünk Miskolcra. Bár fáradtan érkeztünk meg, mégis elégedettséggel töltött el bennünket, hogy részesei lehettünk ennek a különleges programnak, amely nemcsak szakmailag, hanem emberileg is sokat adott számunkra.
------------------------------	--