

Munkanapló

Készítette: Mészáros-Szabó Dávid, 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	09:00-kor indultunk Miskolcra Mariborba, ahová közel 7 óra utazást követően, délután 4 körül érkeztünk meg. A szobáink elfoglalása után pihentünk egy keveset, majd közösen elmentünk vacsorázni. Vacsora után szabadfoglalkozást kaptunk, szétnéztünk a hotel környékén, felfedeztük a lehetőségeket. Este egy rövid meeting keretében megkaptuk a Szentpális pólókat és bérleteket, valamint kísérő tanáraink tájékoztattak a következő nap menetrendjéről. Utána mindenki visszavonult a szobákba, és beszélgettünk, pihentünk, majd lefeküdtünk aludni.
2026.04.16., csütörtök	Reggeli után közösen elindultunk, hogy megnézzük, hogyan jutunk el önállóan a munkahelyeinkre. Én a Hotel Habakukban fogom tölteni a szakmai gyakorlatomat szakács szaktechnikusként. Miután körbevezettek minket a hotelben, a konyhán találkoztunk a mentorunkkal, megkaptuk a heti munkabeosztásokat, illetve tűz- és balesetvédelmi oktatásban részesültünk. Ismertették velünk a HACCP és szelektív hulladékgyűjtésre vonatkozó előírásokat is. Találkoztunk a többi munkatárssal is, nagyon barátságosan fogadtak minket, könnyedén ment az idegen nyelvű kommunikáció is. Miután megtekintettük leendő munkaterületünket, megmutatták nekünk az eszközök és alapanyagok helyeit, bemutatták a gépek, berendezések működését. A munkaidő hátralévő részében elsősorban előkészületi munkákat bíztak rám. Megmutattak néhány vágási, darabolási technikát, majd önállóan tisztítottam és daraboltam zöldségeket: paradicsomot, paprikát, sárgarépát, perezselyem gyökeret. Az első napon a konyhai hierarchia megismerése és az alapvető előkészítési fázisok precíz végrehajtása volt a célom. Munka után visszatértünk a szállásunkra, és a teljes csapat együtt indult el az Europark-ba, ahol kaptunk egy kis szabadfoglalkozást. Este, a vacsora után részt vettünk a meetingen, beszámoltunk a munkanapunkról, majd pihenni tértünk.

2026.04.17., péntek	Délután egykor elindultunk a munkahelyre és kettőre megérkeztünk. A műszak elején ismét tisztítottam és daraboltam zöldségeket a megismert darabolási technikával: paprikát, pritamin paprikát, uborkát, burgonyát. Ezt követően még egyszer megmutatták a mosogatógép használatát, és besegítettem a mosogatásba. Mentorunk ismertette velünk a szlovén fűszerezés és pácolás jellegzetességeit. Az ételeket gyakran először száraz fűszerrel (legjellegzetesebb a tárkony), majd olajos-fűszeres páccal ízesítik. A füstölt húsok pácolása tengeri sóval és fűszerekkel történik, míg a sült húsoknál a ropogós bőr és szaftos belső rész a cél. A mai napon megmutatták a gombák tisztítását is, és hogy hogyan kell szakszerűen darabolni őket. Amikor ezzel végeztem, segítettem a tálalásban is. A műszak végén megismertem még a gyorsfagyasztó használatát, és a fagyasztott termékek tárolására vonatkozó előírásokat is. Végezetül segítettem takarítani, rendbe tenni a munkaterületet. Munka után visszamentünk a szállásra, majd elmentünk a Maribox-ba, ahol billiárdoztunk.
2026.04.18., szombat	Reggel tízkor elindultunk felfedezni Maribor belvárosát, és a főbb nevezetességeket. Meglátogattuk többek között a Pestis-oszlopot, a Maribor Székesegyházat, az Old Vine House-t (öreg szőlő), a víztornyot és az ítélet tornyot. Ezeket a helyeket egy játékos feladat során ismertük meg, melyet majd másnap fejezünk be. Egy kis pihenő után elmentünk az egykori várból kialakított múzeumba, ahol tanultunk a térség történetéről, kultúrájáról és a város kialakulásáról. Egészen a kőkorszakig visszamenően tájékozódunk a történetéről. A "Pestis-szobor" eredeti alkotójának számos műveit láttuk, beleértve az előbb említett szobor eredeti példányának főszobrát. A szálláson megpihentünk, majd elmentünk vacsorázni.

2026.04.19., vasárnap	Egy órára kellett ma megérkezni a munkába. Átöltöztem, majd a vacsorakészítés közben mentoromtól a híres szlovén kranjska klobasa-ról, vagyis krajnai kolbásról tanultam. Ez egy szigorúan védett eredetű termék, sertéshúsból és szalonnából készül, fokhagymával és borssal fűszerezve, majd enyhén megfűstölve. A kolbászokat sütés előtt 20-30 perccel kivettük a hűtőből, hogy szobahőmérsékletű legyen, majd rövid időre hideg vízbe áztattuk, ami segít megelőzni a bőr kirepedését. Hiszen sütéskor a cél a roppanó bőr és szaftos belső rész elérése. A kolbászokat hústűvel óvatosan megszúrkáltuk, tepsibe tettük és előmelegített sütőbe raktuk. Zsírlekvart nem tettünk hozzá, mert saját zsírjában sül, kb. 40-50 percig. Félidőben megforgattuk őket, és az utolsó 10 percre bekapcsoltuk a sütő "grill" funkcióját. Köretként párolt savanyú káposztát tálaltunk a vendégeknek, melyhez én aprítottam fel a vöröshagymát. A hagymát olajon üvegesre dinszteltük, adtunk hozzá barnacukrot, hogy egy kicsit karamellizálódjon. Hozzáadtuk a savanyú káposztát és egész fűszerkeverékkel, babérlevéllel fűszereztük. Többszöri kevergetés mellett kicsit összesütöttük, majd kevés vízzel felöntöttük és lefedtük. Párolás során többször adtunk hozzá még vizet, illetve kevergettük, míg készre nem párolódott. A munkaidő lejártá után visszatértünk a szállásra, és pihenni mentünk.
2026.04.20., hétfő	Ma is délutános műszakra voltam beosztva, kettőre kellett mennem. Ezen a napon a vacsora elkészítésében kaptam feladatokat, így ingyen ételekről, tálalási és díszítési technikákról tanulhattam. Előételnek fűstölt lazacot készítettünk, melyekből vékony csíkokat vágunk, és félbevágott salátalevelekbe tekertük. Majd ezeket tökmagolajjal és szezámmaggal ízesítettük. A főétel steak volt, mely négy napon át szójaszószban pácolódott. A steaket lapokra vágunk, félkörben elhelyeztük egy tálon, és köretként blansírozott bébirépával és brokkolival egészítettük ki. Az ételek készítése közben megtanultam a konfitálás és blansírozás technikáját is. Desszertnek bledi krémet készítettünk és tálaltunk, ami egy kocka alakú sütemény, ropogós vajos leveles tészta, könnyű vaníliakrém, friss tejszínhab és porcukor rétegekből áll. Végül gombakrémleves is készítettünk, és megpróbáltam, hogy a tálalás mennyire megváltoztathatja az előítéletet. A korábbi tisztítási gyakorlat után ma már a gombák komplex hőkezelési eljárásait is megismertem. Munka után társaimmal közösen visszatértem a szállásra, és a mozgalmas nap után hamar el is aludtam.

2026.04.21., kedd	Az előző napokhoz hasonlóan délután kettőre mentem dolgozni. A szlovén konyha kiemelt figyelmet fordít a szezonálásra, így a konyhatechnológiai folyamatok központjába ma a spárga került. Szintén fontos számukra a „farm-to-table” elv, vagyis előnyben részesítik a környékbeli kistermelőktől származó friss árut, ezzel is csökkentve az ökológiai lábnyomunkat. Meleg előételként spárgakrémlevest készítettünk, ügyelve a krémes állag és az intenzív ízvilág megőrzésére. A főétel csirkemellbe göngyölt spárgaragu volt. A tálalás során a húst átlósan szeltük, hogy esztétikus, geometrikus formát kapjunk. Köretként klasszikus rizottót készítettünk, amelyben a tavaszi zöldborsót spárgával helyettesítettük, így egy modernebb, szezonális fogást kaptunk. Emellett blansírozott, majd pirított spárgával, illetve savanyított spárga csíkokkal emeltük az ételek színvonalát. A hulladékmentes szemléletet követve a spárga zsebébb részeit mézben marináltuk és enyhén karamellizáltuk, különleges lezárást adva a menüsornak. A konyhai munka mellett ma részt vettem az áruátvétel folyamatában is. A beérkező nyersanyagokat szakszerűen, a hőmérsékleti és higiéniai előírásoknak megfelelően segítettem elhelyezni a raktárban. Megfigyelhettem a FIFO elv gyakorlatban történő alkalmazását, biztosítva az alapanyagok folyamatos frissességét és minimalizálva a selejtképződést. Ezt követően betekintést nyertem a vételezési bizonylatok vezetésébe és a digitális készletnyilvántartásba is. Ezeket még sosem volt alkalmam a gyakorlatban is kipróbálni, így nagyon örültem a lehetőséget. A munka után visszatértünk a szállásra, és gyakorlatilag bedőltem az ágyba, mert egy igazán mozgalmas napon vagyok túl.
------------------------------	--

2026.04.22., szerda	A mai műszak során Szlovénia különböző tájegységeinek jellegzetes ételeit készítettük el, különös figyelmet fordítva a tradicionális tésztaformázásra és a többretegű desszertek felépítésére. Előételként érlelt karszti sonkát tálaltunk helyi kézműves sajtokkal és marinált olajbogyókkal. A tálalásnál ügyeltünk a sonka hajszálvékony szeletelésére és az esztétikus, szellős elrendezésre. A korábban tanult vágástechnikákat már rutinszerűen alkalmaztam a húsételek kísérő elemeinek előkészítésekor. Főételnek borjúpörköltet készítettünk, melynek kísérője a híres Idrijski zlikrofi volt. Ez egy speciális, burgonyával töltött gyúrt tészta, melynek formázása precíz kézi munkát igényel. A kifőzésnél ügyeltünk az al dente állag megőrzésére. A nap legnagyobb kihívása a Prekmurska gibanica (Muravidéki vágottas) összeállítása volt. A receptkövetés helyett a rétegezési technológiára és a textúrák egyensúlyára fókuszáltunk. A sütemény alapja egy omlós tészta, melyre váltakozva kerülnek a töltelékek (mák, túró, dió, alma) és a hajszálvékony húzott vagy leveles tésztaalapok. Összesen nyolc réteg töltelékkel alakítottunk ki. A rétegek közé tejszínes-zsíros locsolót használtunk, amely a hosszú, kétlépcsős sütési folyamat során biztosítja a szaftosságot és a rétegek összetapadását. A készre sült desszertet több órás pihentetés után szeleteltük, hogy a rétegek szépen elkülönüljenek és a vágási felület esztétikus legyen. A nap folyamán részt vettem az alapanyagok minőségi átvételében, ahol ellenőriztük a zöldségek frissességét és a húсарu hőmérsékletét. A munka végeztével elvégeztem a hűtőregiszterek kitöltését és a munkaterület vegyszeres fertőtlenítését, szem előtt tartva a fenntartható és biztonságos konyhai környezetet. A munkaidő letelte után visszatértem a szállodába, és rövid időn belül el is aludtam.
--------------------------------	--

2026.04.23., csütörtök	A mai műszakot egy délutáni rendezvény előkészítő feladataival kezdtem. A feladatom a hidegtálakhoz szükséges alapanyagok szakszerű feldolgozása volt: a zöldségeket és gyümölcsöket különböző vágástechnikákkal (julienne, brunoise) készítettem elő, a felvágottakat pedig esztétikus tálalásra alkalmas módon szeleteltem fel. Mentorom megdicsért, hogy a korábban megtanultakat egyre rutinosabban alkalmazom. Ezen a ponton már az előkészítő és a befejező konyhai fázisokat is összehangoltan tudtam használni. Két különböző karakterű levest készítettünk el: egy selymes textúrájú spenótkrémlevest és a tradicionális szlovén Jotát. A Jota készítése során a hüvelyesek és a savanyított alapanyagok együttes hőkezelését gyakoroltam. A szárazbabot a megfelelő puhulás és emészthetőség érdekében 12 órás előáztatást követően előfőztük babérlevéllel ízesített vízben. A folyamatot szalonna kiolvasztásával és hagymapárolással indítottuk, majd fokhagymával fokoztuk az aromaanyagokat. Hagyományos rántással alapoztuk meg a leves testességét, majd alaplével felöntve adtuk hozzá a kockázott burgonyát, az előfőzött babot és a savanyú káposztát. Az ételt lassú tűzön készre főztük, amíg az összetevők textúrája optimális nem lett. A végső ízesítésnél édesnemes paprikát, sót és borsot használtunk a harmonikus ízvilág eléréséhez. A zöldségek tisztítása során keletkező nyesedékeket külön gyűjtöttük az alaplé készítéséhez, így érvényesítve a konyhán a hulladékmentes szemléletet. A munkafolyamat végén ellenőriztem a munkaterület tisztaságát, és elvégeztem az eszközök fertőtlenítését a HACCP-előírásoknak megfelelően. Mivel a napom mozgalmas és pörgős volt, miután visszamentem a szálláshelyünkre, nagyon hamar el is aludtam. De ezt egyáltalán nem bántam, mert nagyon sok új és hasznos dolgot tanultam mentoromtól.
-----------------------------------	---

2026.04.24., péntek	A mai műszakot a heti nagyáru-érkezéshez kapcsolódó logisztikai folyamatokkal töltöttem. Szakácstanulóként fontos megérteni, hogy a minőségi ételkészítés alapja a szakszerűen kezelt és frissen tartott alapanyag. A nap folyamán segédkeztem az áruk raktári elhelyezésében, ahol megismertem a szálloda szigorú, számozott kamrarendszerét. Ez a struktúra biztosítja a keresztszennyeződések elkerülését és az optimális tárolási hőmérsékletet. Négyféle kamrában elkülönítve tároltuk a zöldség-gyümölcs árut, a tejtermékeket, a tőkehúsokat, valamint a cukrászati alapanyagokat. Minden szekcióhoz tartozott egy-egy mélyhűtő egység, így biztosítva a fagyasztott termékek (pl. mirelit félkész termékek, fagyasztott gyümölcsvelők) azonnali, hűtésvesztés nélküli tárolását. Részt vettem a beérkező áruk mennyiségi ellenőrzésében és a leltárívek előkészítésében. Bár az adminisztrációt mentorunk végezte a szállodai készletkezelő szoftverben, betekintést nyertem a program működésébe, amely valós időben követi a fogyást és az utánrendelési szükségleteket. A leltár során elemztük a beérkező áruk arányát a heti menüterv tükrében. Megfigyeltem, hogy a rövid szavatosságú, magas kockázatú alapanyagokból (például friss csirkehús) kisebb mennyiséget, de gyakrabban rendelnek a frissesség megőrzése érdekében. A tejtermékeknél tapasztalt széles sajtválaszték rávilágított a helyi alapanyagok fontosságára és a változatos hidegkonyhai felhasználás lehetőségeire. A nagy mennyiségű uborka érkezése a heti salátakínálat és a frissítő köretek dominanciáját jelezte a konyhai tervben. A munkafolyamat során végig szem előtt tartottuk a FIFO-elvet, biztosítva, hogy a régebbi készletek kerüljenek elsőként felhasználásra, minimalizálva ezzel a konyhai veszteséget. A műszakot követően a szálláshelyünkre mentem, majd egy rövid pihenő után kirándulni indultam társaimmal és egyik kísérő tanárommal a közeli dombokra, erdőkre.
--------------------------------	--

2026.04.25., szombat	A mai délelőtti műszakomat az előkészítő folyamatokkal és a munkaterület rendszerezésével kezdtem. A gyakorlat előrehaladtával a mise-en-place feladatokat (darabolás, válogatás) már rutinszerűen, a hatékonysági mutatókat szem előtt tartva végzem. A nap folyamán betekintést nyertem egy speciális hőkezelési eljárásba, a flambírozás technikájába. Megtanultam, hogy a művelethez magas (legalább 40–50%-os) alkoholtartalmú italokat használnak, melyek elégetése során az alkohol elpárolog, az aromák pedig különleges ízvilágot kölcsönöznek az ételnek. Kiemelt figyelmet fordítottunk a balesetmegelőzésre. A flambírozás feltétele a tiszta, éghető anyagoktól mentes környezet, a megfelelő elszívó berendezés és a speciális, hosszú nyelű serpenyő használata. A tűzveszély miatt a műveletet csak tapasztalt szakács végezheti. Gyakoroltam azonban a serpenyőben történő „dobva rázást”. Ez a mozdulat nemcsak az eszközhasználatot minimalizálja, hanem biztosítja az alapanyagok egyenletes hőkezelését és az ízek tökéletes homogenizálását anélkül, hogy az alapanyagok szerkezete sérülne. A munkatársakkal való kommunikációm folyamatosan javul; a szakmai alapnyelv mellett több szlovén kifejezést is beépítettem a napi párbeszédbe, ami gördülékenyebbé teszi a csapatmunkát. A feletteseim visszajelzései alapján a munkatempóm és a precizitásom is sokat fejlődött. A műszakot 14:00-kor zártam a konyhai higiéniai protokoll szerinti takarítással. A délutáni szabadidőmben tovább ismerkedtem a várossal, ezúttal a Strazun nemzeti parkba látogattunk el, majd vacsora után részt vettem az esti meetingen.
2026.04.26., vasárnap	A mai napot a munkavégzés helyett szakmai programnak és pihenésnek szenteltük. Maribor történelmi belvárosának és turisztikai infrastruktúrájának mélyebb megismerése volt a cél. A délelőtti Dráva-parti séta után déltől a nagy múltú Vinag pincerendszerben folytatódott a programunk. Betekintést nyertünk a pince alapításának körülményeibe és az öröklődési folyamatokba. Különösen érdekes volt hallani a második világháború eseményeiről, amikor a pincerendszer óvóhelyként és stratégiai raktárként is funkcionált, ami rávilágított az építmény építészeti jelentőségére. Egy nagyon jó felépített „kincsvadászat” során fedeztük fel a folyosókat. A rejtvények megoldása közben észrevétlenül sajátítottuk el a klasszikus bortárolás, a hordókezelés és a pincemenedzsment alapjait. Délután a város egyik legnívósabb szállodája, a Hotel Habakuk wellness részlegén vizsgáltuk meg testközelből a rekreációs szolgáltatások kínálatát. A napot közös vacsorával zártuk. A mai programok rávilágítottak arra, hogy a vendéglátás nem csupán az ételekről és italokról szól, hanem a történelmi értékek megőrzéséről és a komplex élménycsomagok értékesítéséről is.

2026.04.27., hétfő	Az utolsó gyakorlati napunkon, a mérsékelt vendégforgalmat kihasználva, lehetőségünk nyílt a rostonsütés (grillezés) finomhangolására és a húsok textúrájának tökéletesítésére. A nap folyamán a rostos sült csirkemell készítésének gasztronómiai háttérét elemeztük a séffel. Megtanultam a direkt hő feletti sütés lényegét: a cél egy vékony, ízletes kéreg kialakítása, amely elzárja a hús rostjait, így a belső rész szaftos marad. Kiemelt figyelmet fordítottunk a maghőmérsékletre, hogy elkerüljük a hús kiszáradását. A sütés előtt a húst olívaolajból, fokhagymából, citromléből és friss zöldfűszerekből (rozmaryn, kakukkfű) álló pácban érleltük. Ez az eljárás nemcsak az ízeket mélyíti el, hanem a savtartalom révén a rostokat is puhítja. A főétel mellé grillzöldségeket és burgonyát készítettünk. A grillzöldségeknél a legfontosabb szakmai szempont a roppanós állag (al dente) megtartása volt, ügyelve arra, hogy a zöldségek ne égjenek meg, de kapjanak egy kellemes füstös aromát. A műszak végén elkészítettem a mentoromtól és a konyhai munkatársaktól. Az elmúlt két hét alatt igazi csapattá kovácsolódtunk, így a búcsú érzelmesre sikerült; több kollégával közös fotót is készítettünk, hogy megőrizzük a maribori gyakorlat emlékét.
2026.04.28., kedd	A mai napon búcsút vettünk Maribortól. A reggeli után elindultunk Magyarország felé, magunk mögött hagyva ezt a gyönyörű szlovén várost. Ez a két hét messze felülmúlta az elvárásaimat. Nemcsak szakmai tudásban gazdagodtam – legyen szó konyhatechnológiáról vagy higiéniai előírásokról –, hanem a város kulturális és építészeti öröksége is lenyűgözött. A Dráva-part, a történelmi belváros és a helyi közösség vendégszeretete mind hozzájárult ahhoz, hogy otthon érezzem magam. Az Erasmus+ program lehetőséget adott arra, hogy nemzetközi környezetben is kipróbáljam magam, ami megerősített abban, hogy jó szakmát választottam. Hazatérve célom, hogy a kint megszerzett precizitást és nyitottságot beépítsem a mindennapi munkámba, és bízom benne, hogy a jövőben lesz még lehetőségem hasonló szakmai mobilitásban részt venni.