

Munkanapló

Készítette: Nagy Milán, 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., szerda	9-kor elindultunk Magyarországról Maribor felé. Egy jó hangulatú, de azért hosszú és fárasztó úton vettünk részt, délután 4 órára értünk a szállásra. Miután elfoglaltuk szobáinkat, közösen vacsoráztunk és lepihentünk, hogy a másnapi munkakezdésre frissek legyünk.
2026.04.16., csütörtök	Reggel 7-kor kezdtem a napomat egy gyors reggelivel. Azután közösen elmentünk meglátogatni a munkahelyeinket. Én a Hotel Habakukban fogok dolgozni, mint vendégtéri szaktechnikus. Először Vesna, a HR-es körbevezetett minket a hotelben, majd bemutatott minket a mentorunknak és az ottani kollégáknak, akik nagyon kedvesen fogadtak minket. Miután megismerkedtünk velük, tűz- és balesetvédelmi oktatáson vettünk részt. A mentorunk megmutatta az öltözőt, körbevezetett minket a munkaterületünkön, és megismerkedtünk az evőeszközök, szalvéták, terítéshez szükséges egyéb eszközök helyével. Ezt követően felmérte szakmai tudásunkat. Bemutatta a kávégépek, sörcsapok működését, majd ezeket mi is kipróbálhattuk. Így az első nap az alapeszközök magabiztos használatának elsajátításáról és a technikai háttér megismeréséről szólt. Munka után visszatértünk a szállásra, majd csoportosan elmentünk a helyi plázába, ahol sok érdekességet láttunk és találtunk. Vacsora után részt vettünk az esti meetingen, majd visszavonultunk a szobáinkba pihenni.

2026.04.17., péntek	Délután 2-kor álltam munkába, ahol először a bár managerrel egyeztettem a feladatomat. Megtudtam, hogy egy közel 100 fős rendezvényre készülnek, ennek előkészítésében várnak tőlem segítséget. A rendezvény fő témája Ázsia gasztronómiája volt. Az érkező vendégeket egy pohár pezsgővel vártuk és kínáltuk. Mentoromtól megtudtam, hogy a szlovén pezsgő gazdag kultúrával rendelkezik, ízvilágában egyszerre van jelen a mediterrán és az alpesi klíma. Meg is ismerhettem a legjellegzetesebb szlovén pezsgőket és pincészeteket. További feladataim közé tartozott a svédasztalos vacsoráztatás, az italrendelések felvétele és felszolgálása; végül leszedtük az asztalokról az üres tányérokat. Egy másik konferenciateremben is rendezvényre készültek, itt az asztalokat kellett felabroszolniuk. Munka után visszamentünk a szállásra, majd egy közeli teremben néhány társammal biliárdozni mentem.
2026.04.18., szombat	A szombati napunkat egy közös programmal töltöttünk, ezáltal jobban megismerhettünk Maribort. Ehhez egy rejtvény játék szolgált nekünk segítségül. Első úti célunk a pestis oszlop volt, utána ellátogattunk a maribori katedrális-hoz. Felkerestük még a 400 éves öreg szőlőt, a víztornyot és az ítélet tornyát is. Számomra a legérdekesebb a Maribori Vár múzeuma volt, ahol megmutatták maribor történelmét, megismerhettük többek között az öltözködést, szállítóeszközöket, bútorokat, dísz tárgyakat, sportfelszereléseket, lakhatási körülményeket. A vacsora előtt volt lehetőség pihenni egy kicsit, míg utána részt vettünk az esti meetingen.
2026.04.19., vasárnap	A munkanapomat reggel 8 órakor kezdtem, ahol a főpincér irányítása mellett láttam el a feladataimat. A nap elején kávék és koktélok készítésében segédkeztem, majd ezt követően a szerviz munkájába is bekapcsolódtam: az asztalokról leszedtem a használt tányérokat és poharakat, ezzel segítve a folyamatos, rendezett kiszolgálást. A délelőtti folyamán megkezdtek az előkészületeket egy 200 fős rendezvényre. A főpincér ez idő alatt értékes tanácsokkal látott el bennünket arról, hogyan válhat valaki igazán jó pincérré. Kiemelte az önbizalom fontosságát, valamint azt, hogy törekednünk kell a folyamatos tanulásra és a szakmai tapasztalatok bővítésére. A rendezvény 12:00 órakor vette kezdetét, ahol aperitif italokat szolgáltam fel a vendégeknek, majd később az italrendelések felvételében is aktívan közreműködtem. A munkanap lezárását követően egy kellemes túrán vettem részt a Piramis-dombon, amely méltó befejezése volt a napnak. Vacsora után megtartottuk a szokásos meetinget, ahol megosztottuk egymással a nap tapasztalatait, élményeit.

2026.04.20., hétfő	A mai nap folyamán aktívan részt vettem a reggeliztetés lebonyolításában, ahol különböző kávékat készítettem, valamint sört csapoltam a vendégek számára. Munkám során törekedtem a gyors, pontos és udvarias kiszolgálásra, hogy a vendégek elégedetten kezdhessék a napjukat. A reggeli időszakban figyeltem a folyamatos utánpótlásra és arra is, hogy a munkaterület rendezett és tiszta maradjon. A reggeliztetést követően megkezdtem az à la carte szerviz előkészítését. Ennek során előkészítettem a szükséges eszközöket, ellenőriztem az alapanyagokat, és gondoskodtam arról, hogy minden készen álljon a gördülékeny és hatékony kiszolgáláshoz. Fontosnak tartottam, hogy minden részletre odafigyeljek, hiszen ez nagyban hozzájárul a szerviz minőségéhez. Megtanultam a szalvétahajtogatás különböző formáit is. A nap további részében takarítási feladatokat láttam el, amelyek során kiemelt figyelmet fordítottam a higiéniai előírások betartására és a munkakörnyezet tisztaságára. A takarítás során környezetbarát, biológiailag lebomló tisztítószerrel használtam. Összességében egy mozgalmas és tanulságos napot zártam, amely során több területen is lehetőségem nyílt fejlődni és tapasztalatot szerezni a vendéglátás különböző folyamataiban.
2026.04.21., kedd	A mai nap során lehetőségem nyílt megismerkedni Szlovénia sörkultúrájával és általános gasztronómiai hagyományaival. Szlovénia gazdag sörfőzési múlttal rendelkezik, amelyben a hagyományos és a modern kézműves irányzatok egyaránt fontos szerepet kapnak. Az egyik legismertebb sörmárka a Laško, amelyet széles körben fogyasztanak, és a helyi vendéglátásban is gyakran kínálnak. A szlovén sörkultúrára jellemző a minőség iránti elkötelezettség, valamint a helyi alapanyagok használata. Az utóbbi években egyre nagyobb teret nyertek a kézműves sörfőzdék, amelyek különleges ízvilágú és egyedi söröket kínálnak. A sörfogyasztás Szlovéniában gyakran társasági eseményekhez kapcsolódik, és szorosan összefonódik a helyi gasztronómiával. A szlovén kultúra összességében sokszínű, amelyet az alpesi, a mediterrán és a közép-európai hatások egyaránt formálnak. A vendéglátásban kiemelt szerepet kap a vendégszeretet, a minőségi kiszolgálás és az igényes étel-ital kínálat. A hagyományos ételek és italok bemutatása fontos része a kulturális identitásnak, amelyet a helyiek büszkén képviselnek. Ez a tapasztalat hozzájárult ahhoz, hogy jobban megértsem a szlovén vendéglátás alapjait, különösen a sörkínálat és annak kulturális jelentősége szempontjából, amely a mindennapi munkavégzés során is hasznos ismeretnek bizonyul.

2026.04.22., szerda	Ezen a napon Szlovénia borkultúrájával és hagyományaival ismerkedtem meg. Szlovénia gazdag borászati múlttal rendelkezik, amely több évszázadra nyúlik vissza, és fontos szerepet tölt be az ország gasztronómiájában és mindennapi életében. A szőlőtermesztés kedvező éghajlati és földrajzi adottságok között zajlik, különösen a Dráva mente, a Primorska és a Posavje borvidékeken. A nap folyamán betekintést nyertem abba, hogy a szlovén borászatok nagy hangsúlyt fektetnek a minőségre és a hagyományok megőrzésére. A helyi borok között megtalálhatók a fehérborok, például a Rizling és a Sauvignon Blanc, valamint a vörösborok, mint a Merlot és a Cabernet Sauvignon. Emellett különleges helyi fajták is megtalálhatók, amelyek egyedi ízvilágot képviselnek. Összességében a mai nap során értékes tapasztalatokat szereztem a szlovén borokról és azok kulturális jelentőségéről. Megértettem, hogy a bor nemcsak egy ital, hanem a szlovén identitás és hagyományok fontos része.
2026.04.23., csütörtök	A mai nap folyamán a vendéglátás háttérfolyamataira, ezen belül a raktárgazdálkodásra és az eszközök minőségbiztosítására fókuszált mentorom. Betekintést nyertem a szálloda raktározási rendszerébe, ahol a gyakorlatban is alkalmaztam a FIFO (First In, First Out) elvet. Megtanultam, hogy az áruk szisztematikus elhelyezése nem csupán az átláthatóságot szolgálja, hanem kritikus tényező a veszteségmenedzsmentben és a szavatossági idők figyelemmel kísérésében. Segédkeztem a készletek ellenőrzésében és a hiányzó tételek rögzítésében, megismerve a belső készletnyilvántartó szoftver alapjait. Ügyeltem a súlyhatárok betartására és a törékeny áruk (pl. prémium italok) biztonságos tárolására. A poharak rendben tartása során a higiéniai és esztétikai követelmények legmagasabb szintjét követtem. A gépi mosogatást követően a poharakat vízgőz felett, speciális mikroszálas polírkendővel tettem foltmentessé. Ügyeltem arra, hogy szabad kézzel ne érintsem az üvegfelületet, csak a talpat vagy a szárat. Minden egyes darabot fény felé tartva ellenőriztem, kiszűrve az esetleges csorbulásokat vagy opálosodást. Ez a folyamat nemcsak a vendégélményt javítja, hanem a balesetmegelőzés szempontjából is kiemelt jelentőségű. A mai nap megerősített abban, hogy a vendéglátás színvonala a láthatatlan háttérmunkák precizitásán alapul. A rendezett raktár és a csillogó pohárkészlet közvetlenül hozzájárul a hatékony munkavégzéshez és a szálloda pozitív megítéléséhez.

2026.04.24., péntek	A mai műszakom fókuszában a szlovén kávékultúra, a barista technológia és a nemzetközi vendégkörrel való emelt szintű kommunikáció állt. Szakmai szemmel tanulmányoztam a helyi fogyasztási szokásokat, amelyekre nagy hatást gyakorolt Olaszország közelsége. Ez a gyakorlatban a sötétebb pörkölésű, intenzív espresso-alapú italok dominanciáját jelenti. Megfigyeltem, hogy a szlovén vendéglátásban a kávé mellé alapfelszolgálásként jár egy pohár friss víz, ami a minőségi szerviz egyik alapköve. Pincérként feladatom volt a vendégek „kávéházi tempójának” kezelése; a szlovén kultúrában a kávézás rituálé, így a lerámolást és a számla bemutatását diszkréten, a vendég zavarása nélkül kell ütemezni. Jól látható, hogy a szlovén kávékultúra a minőségre, a hagyományokra és a közösségi élményre épül, amely fontos szerepet játszik a mindennapi életben és a vendéglátásban egyaránt. Mint a teljes szakmai gyakorlatom alatt, a mai nap folyamán is angol nyelven végeztem a kiszolgálást. Egy panaszkezelést is sikerült professzionálisan megoldanom angol nyelven. Egy vendég jelezte, hogy a cappuccinoja nem megfelelő hőmérsékletű és a tejhab túl levegős. a panaszkezelés során alkalmaztam a szakmai protokollt, elnézést kértem, és azonnal korrekciót hajtottam végre. Az új ital felszolgálásakor megkérdeztem a vendéget, hogy megfelelő-e számára az új ital, és a vendég értékelte a gyors és udvarias reakciót, így a negatív élményt sikerült pozitív vendégélménnyé fordítanom. A mai nap segített megérteni, hogy a technikai tudás (kávékészítés) mellett az interperszonális készségek és az idegen nyelvű magabiztosság tesznek egy pincért igazi vendéglátóssá. A szlovén hagyományok tisztelete és a nemzetközi etikett szerinti panaszkezelés egyaránt fontos elemei a napi munkámnak.
2026.04.25., szombat	A mai nap folyamán elsajátítottam, hogyan kell szakszerűen sörös keger (hordót) cserélni, valamint megtanultam a büfére való előkészületek pontos menetét is. Ez magában foglalta az eszközök előkészítését, a munkaterület rendben tartását és a gördülékeny kiszolgálás biztosítását. A munkám során aktívan kommunikáltam a vendégekkel: megkérdeztem tőlük, hogy milyen italt szeretnének fogyasztani, majd ennek megfelelően ajánlottam számukra különböző italokat. Külön figyelmet fordítottam a borok ajánlására, igyekeztem a vendégek igényeihez és ízléséhez illő választásokat javasolni. Ezen kívül részt vettem a fizettetés folyamatában is, ahol megtanultam, hogyan kell udvariasan és pontosan kezelni a számlázást. A mai nap során fejlődött a kommunikációs készségem és a vendégek kiszolgálásában szerzett tapasztalatom is.

2026.04.26., vasárnap	A mai napon a Dráva partjára látogattunk el, ahol lehetőségünk nyílt megismerni a környék természeti adottságait és hangulatát. A séta során megfigyelhettük a folyó jelentőségét a helyi életben, valamint azt is, hogyan járul hozzá a régió turizmusához és mindennapjaihoz. Ezt követően ellátogattunk a Vinag borospince pincészetbe, ahol egy különleges, interaktív programon vettünk részt. A kincskereső játék során csoportokban fedeztük fel a hatalmas pincerendszert, miközben különböző feladatokat oldottunk meg. Ez a játék nemcsak szórakoztató volt, hanem segített abban is, hogy jobban megismerjük a pince felépítését és működését. A program során részletes tájékoztatást kaptunk a borospince történelméről, amely hosszú múltra tekint vissza, és fontos szerepet tölt be a térség borászati kultúrájában. Megismerkedtünk a helyi borvidékekkel, a szőlőtermesztés alapjaival, valamint a borkészítés folyamatával is. Külön figyelmet fordítottak arra, hogy bemutassák a hagyományos és a modern borászati eljárások közötti különbségeket. Összességében a mai nap nagyon hasznos és élményekben gazdag volt, hiszen nemcsak új ismeretekkel gazdagodtunk a borásatról és a régióról, hanem egy érdekes és interaktív programon keresztül tapasztalhattuk meg mindezt.
2026.04.27., hétfő	Az utolsó gyakorlati napomat az étterem à la carte részlegén töltöttem, ahol a közvetlen vendégkiszolgálás és az éttermi etikett minden fázisában aktívan részt vettem. A műszakot az asztalok szakszerű előkészítésével kezdtem. Különös figyelmet fordítottam az evőeszközök és poharak polírozására, valamint a különféle díszhajtogatású szalvéták kihelyezésére. Megtanultam, hogy a precíz alapbeállítás nemcsak az étterem vizuális színvonalát emeli, hanem a hatékony munkavégzés alapja is. A forgalmas műszak során a pincéri munka több aspektusát is gyakoroltam. Aktívan részt vettem a vendégek tájékoztatásában, étel- és italfogyasztási ajánlásokat adtam, segítve a választást a napi kínálatból. Különböző kávétipusokat készítettem a technológiai előírásoknak megfelelően. Segítettem a számlázási folyamatokban, ahol a pontosság és a pénzkezelési protokoll betartása elsődleges volt. A nap folyamán a folyamatos odafigyelés és a gyors reakálási készség segített abban, hogy a magas vendégszám ellenére is zökkenőmentes legyen a kiszolgálás. Elmondhatom, hogy a kéthetes gyakorlat végére a teljes szervizfolyamatot átláttam, a készletellenőrzéstől egészen a precíz pénzügyi elszámolásig.

2026.04.28., kedd	A mai napon búcsút vettünk Maribortól és elindultunk Magyarország felé. A hazaút során volt időm végiggondolni az elmúlt két hét szakmai tanulságait. Pincér tanulóként ez az Erasmus+ mobilitás felbecsülhetetlen tapasztalatokat adott. A legnagyobb fejlődést a szakmai kommunikáció területén érzem: a nemzetközi környezetben való helytállás megerősített abban, hogy képes vagyok idegen nyelven is magas színvonalú szolgáltatást nyújtani. Megismertem a szlovén vendéglátás sajátosságait, és elsajátítottam olyan apró fogásokat (pl. szalvétahajtogatási technikák, tálalási stílusok), amelyeket a jövőben itthon is alkalmazni fogok. Hálás vagyok a maribori kollégáknak a türelmükért és az iskolavezetésnek, koordinátoroknak a lehetőségért. Nemcsak egy Europass bizonyítvánnyal, hanem magabiztossággal és életre szóló barátságokkal térek haza. Ez a két hét bebizonyította számomra, hogy a vendéglátás valóban egy határokon átívelő, gyönyörű hivatás.
----------------------	--