

Munkanapló

Készítette: Simon Viktória, 11.V3, 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 órakor elindultunk a Miskolc Centrum parkolójából, 7 óra utazás után megérkeztünk Mariborba a B&B Hotels-be. Az út hosszú volt, fárasztó, de a társaság hamar összeszokott. Miután a szobáinkat megkaptuk, mindenki felvitte a bőröndöket és táskákat. Rövid pihenő után közösen megvacsoráztunk, majd kaptunk egy kis szabadfoglalkozást, így közösen felfedeztük a hotel környékét.
2026.04.16., csütörtök	Ébredés után lementünk reggelizni, majd fél kilenckor buszra szálltunk, és közösen elindultunk a munkahelyeinkre. Én a Hotel Habakukban fogom tölteni a szakmai gyakorlatomat vendégtéri szaktechnikusként. A szálloda HR-e, Vesna körbevezetett minket, majd a konyhán találkoztunk a szakácsok és pincérek mentoraival, akik már nagyon vártak és kedvesen fogadtak minket. Tűz- és balesetvédelmi oktatást kaptunk, megismerkedtünk a munkaterületünkkel, az eszközök helyeivel, illetve megkaptuk a hétre a munkabeosztást is. A munkanap hátralévő részében megtanultuk használni a sörcsapot és kávégépet, segítettünk a reggeli után rendbe tenni az asztalokat, illetve az ebédhez előkészíteni azokat. Elmondható, hogy az első napom az üzemi környezetbe való beilleszkedésről és az alapvető italkészítő berendezések technikai kezelésének elsajátításáról szólt. Munka után közös programként az Europark plázát látogattuk meg, ott is kaptunk egy kis szabad programot. 6 órára elmentünk vacsorázni, majd az esti meeting után mindenki a saját szobájába ment és kipihente magát.

2026.04.17., péntek	Ezen a napon is reggeli műszakba voltam osztva, korán kellett kelnem, készülnöm, indulnom, de sikerült időben beérni. Miután megérkeztünk, felmentünk a reggeliző részlegre, ahol megismertük Bina-t, aki a nap első részében koordinált minket. A reggeli után segítettünk lerámolni és rendbe tenni az asztalokat, illetve újra teríteni. Csináltam egy könnyebb fajta terítést, és megtanították nekem az A'l a carte terítést is. Segítettünk a poharakat eltörölni, és a helyére rakni őket. Miután a vendégek távoztak, mi is reggelizhettünk. Reggeli után a maradék asztalokat is újra terítettük, illetve Zorannak, a mentorunknak is segítettünk egy rendezvényt előkészíteni. Közben megtudtuk, hogy Szlovéniának 3 borrégiója van. A Cviček a Dolenjska régióban készül, melyik az egyik legkülönlegesebb bora az országnak. Alacsony alkoholtartalma van, vörös és fehér szőlőfajták házasításából készül, emiatt inkább hasonlít egy sötétebb rozéra. A Teran a Karszt-vidékről származik, és vörös földön termő szőlőből készül. Mélyvörös színű és igen magas vastartalmú. A Rebula a Brda régióból, az olasz határ mellől való. Arany színű fehérbor, friss, gyümölcsös ízvilággal. A munka után visszamentünk a szállásra, vacsoráig sétáltunk egy kicsit a környéken, majd utána részt vettem az esti meetingen.
2026.04.18., szombat	A mai nap kulturális programban vettünk részt a csoporttal, egy rejtélyes játék keretében. Először a Pestis oszlopot látogattuk meg, utána pedig Maribor Cathedral volt a következő látványosság. Ott eltöltöttünk egy kis időt, kívülről és belülről is megtekintettük. A harmadik helyszínünk az öreg szőlő volt, mely egy több száz éves szőlőtőke. A negyedik helyszín a Maribori víztorony volt, az utolsó helyszín pedig az Ítélet-torony. Miután megtekintettük a nagyobb látványosságokat, szabad foglalkozást kaptunk délután kettőig. Volt lehetőségünk vásárolni, ebédelni, nézelődni, kapcsolódni. Fél háromkor a hotel előtt találkoztunk, onnan pedig elsétáltunk a Maribori várhoz, illetve annak múzeumába, ahol egy 1 órás vezetett "túrán" vettünk részt. A múzeumban Maribor történetét ismerhettük meg. Egy kis pihenőt követően közösen megvacsoráztunk, majd az esti meetingen megbeszéltük az élményeinket.

2026.04.19., vasárnap	A mai nap reggel 10-re mentünk dolgozni. Érkezés után átöltöztünk a munka ruhánkba, és nekiálltunk a kapott feladatoknak. Az asztalokat felterítettük, majd egy nagy asztalra helyeztünk pezsgős poharakat. Megmutatták, hogyan kell a pezsgőt szakszerűen felbontani, hogyan és mekkora mennyiségben kell kitölteni. Fontos, hogy a pezsgő hideg legyen a bontás és töltés során, mert akkor nem habzik és nem lövi ki a dugót. A pezsgősüveg alján látható mélyedésbe kell a hüvelykujjunktat rakni, így lehet elegánsan pohárba tölteni az italt. A pezsgős poharat kétharmadig kell tölteni, ez a mennyiség teszi lehetővé, hogy a buborékok megfelelően szétáradjanak, és az illatok is kibontakozzanak. A mai nap folyamán ázsiai brunch volt az étteremben. Több jellegzetes ázsiai étel is volt, mint például Vegi roll, Chai Puding. Mivel az asztalok foglalással voltak, újra terítés nem volt a feladatunk. A brunch-ot követően leszedtük a terítést és az eszközöket az asztalokról, mosogatás után az eszközöket a helyükre tettük. A műszak végén egyeztettük a következő heti munkabeosztásunkat is, majd visszaindultunk a szállodába. 6 órakor elmentünk vacsorázni, majd az esti meeting után pihenni tértünk.
2026.04.20., hétfő	A mai nap folyamán délutános műszakban voltunk, így csak 2-re mentünk dolgozni. A napunkat a konyhának a takarításával kezdtük. A hűtők nagy részét kipakoltuk, kimostuk, és vissza rendeztük márkák szerint. Utána pedig kitakarítottunk a büfé asztalokat, kiporszívóztuk és kimostuk őket. A takarítás során kizárólag környezetbarát szereket használtunk, mert a szálloda számára fontos a környezettudatosság. Ezt követően mentorom megmutatta, hogy hogyan készítsünk kávé. Először a tejet felhabosítottuk, melyet állni hagytunk, míg elkészítettük magát a kávé. A kávéfőzőbe beletettük az őrölt kávé, azt lefőztük, csészébe töltöttük, és felöntöttük a habosított tejjel. Háromféle kávéról tanultunk többet; espresso, latte macchiato és cappuccino. A műszakunk végén felszolgálásra is kaptam lehetőséget. Ez idő alatt találkoztam egy idős, magyar házaspárral, akinek ételt, és a korábbi ismereteimet felhasználva bort ajánlottam. Felvettem a rendelésüket, majd felszolgáltam nekik a választott ételüket és italukat. Rajtuk kívül még két asztalnál vehettem fel a rendelést, illetve szolgálhattam ki a vendégeket. Náluk már angol nyelven folyt a kommunikáció, és nagy öröömre szolgált, hogy ezt az akadályt is sikerült vennem. Miután a munka időnk lejárt, visszatértünk a szállásra, és másra nem is vágytunk, mint, hogy kipihenjük magunkat.

2026.04.21., kedd	Ma délután 14 órára mentünk dolgozni. A munkanapot a vendégtér előkészítésével kezdtem, már rutinosan és önállóan végeztem el a lerámolást, az asztalok szakszerű újratekítését, valamint a munkaterületem higiéniai takarítását. A fenntarthatóság jegyében a tisztítás során környezetbarát, biológiailag lebomló tisztítószerket használtam és minimalizáltam a vízpazarlást. Ezt követően mentorunk mélyebb betekintést nyújtott a szlovén égetett szeszek, vagyis a zganje világába. Megismertem a tradicionális gyümölcspárlatokat, mint a slivovka (szilva), a viljamovka (vilmoskörte) és a különleges, borókabogyóból készült brinjevec. Ezek az italok a helyi identitás oszlopai, melyeknél a lepárlási technológia generációk óta öröklődik. A munkanap során elsajátítottam az égetett szeszek szakszerű szervírozását. Megtanultam a párlatok típusához illő poharak kiválasztását, valamint azt is, hogy a prémium párlatokat szobahőmérsékleten, míg bizonyos likőröket megfelelően hűtve kínáljuk. Gyakoroltam a pontos, hitelesített mércével történő töltést, ami a gazdaságos üzemeltetés alapja. A munkaidő végén mentorom bemutatott néhány textil szalvéta hajtogatási technikát, mint pl. püspöksüveg, vitorla, zseb. Közben elmondta a tisztításra, tárolásra, hajtogatásra vonatkozó higiéniai szabályokat is. Munka után visszamentünk a szállásunkra, és a tartalmas napot követően hamar aludni tértem.
------------------------------	---

2026.04.22., szerda	A mai délutáni műszakot 14:00 órakor kezdtem. A nap folyamán elméleti és gyakorlati tudásunk is fejlesztésre került mentorunk vezetésével, fókuszban a regionális kínálattal és a felszolgáloi alpfeladatokkal. A nap elején elsajátítottam a professzionális kávégép napi karbantartási folyamatait. Megtanultuk a karok, a szűrők és a gőzölő cső szakszerű tisztítását, valamint a rendszer vegyszeres átmosását. Szakmai szempontból ez kritikus feladat, hiszen a kávéolajok lerakódása nemcsak a gép élettartamát rövidíti, hanem közvetlenül rontja a felszolgált kávé ízprofilját és minőségét. A műszak nagyobb részét a különböző terítési sémák gyakorlati és elméleti áttekintése tette ki. Az egyszerű (napi) terítés a gyors és hatékony szervíz alapja, amely az alapvető evőeszközöket és a vizes poharat tartalmazza. Az alkalmi vagy ünnepi terítés során megismertem a díszítőelemeket, a textil szalvéták esztétikus hajtogatását és a több fogáshoz illeszkedő eszközök elhelyezését. A formális terítés esetében elsajátítottam az etikett és protokoll szerinti elrendezést, ahol az evőeszközök sorrendje a menükártyán szereplő fogások sorrendjét követi (kívülről befelé haladva). Ügyeltünk a poharak pontos hierarchiájára is. A buffet (svédasztalos) terítés az önkiszolgáló jelleg miatt a hangsúly a logisztikán és a kényelmes hozzáférhetőségen van, beleértve a melegentartó edények elhelyezését is. Kiegészítő ismeretként átvettük a szlovén tradicionális ételek és desszertek jellemzőit. Ez a tudás elengedhetetlen a vendégek tájékoztatásához és a szakszerű ajánláshoz, különösen a nemzetközi környezetben érkező turisták esetében.
------------------------	--

2026.04.23., csütörtök	A mai munkanapomat reggel 8-kor kezdtem előkészítő feladatokkal. Ez magában foglalta a göngyölegek szakszerű válogatását – kiemelt figyelmet fordítva az újrahasználató üvegek szelektív gyűjtésére –, valamint a sörcsapok és csepptálcák higiéniai ellenőrzését. Ezután mentorunk ismertette a szlovén sörkultúra sajátosságait. Megismertük a két meghatározó márkát: a Laško-t (Laško városa) és az Union-t (Ljubljana), melyek mindketten klasszikus, alsóerjesztésű világos lager típusú sörök. Beszéltünk a feltörekvő kézműves főzdekről is, mint a HumanFish vagy a Pelicon, melyek különleges, felsőerjesztésű sörökkel színesítik a kínálatot. Megtanultuk a gasztronómiai párosítások alapjait is: a sörök kiváló kísérői a helyi, rusztikus ételeknek, a sörfogyasztás csúcsát pedig a Pivo in Cvetje fesztivál képviseli Szlovéniában. A nap legfontosabb gyakorlati része a sörcsapolás technológiájának elsajátítása volt. Mentorunk felügyelete mellett több alkalommal is végeztem éles szervizt. A folyamat során ügyeltem a pohár előkészítésére (tisztá pohár vizes öblítése); a csapolási szögre (45°) és a habstabilitásra („kétujjnyi” habkorona). A szerviz során a digitális rendelésfelvevő rendszert használtuk, ami segít a készletek pontos nyomon követésében, így elkerülhető a túlfogyasztás és a pazarlás. A munkaidő lejártá után visszamentünk a szállodába, majd egy kis pihenő után lementünk még a Dráva partra sétálni. A vacsorát követően részt vettem az esti megbeszélésen.
-----------------------------------	---

2026.04.24., péntek	A mai napot a reggeli szervíz után az asztalok letakarításával és a déli étkezéshez szükséges terítési feladatokkal kezdtem. A délelőtti folyamán a különböző felszolgálati módok elméleti és gyakorlati sajátosságait néztük át mentorommal, különös tekintettel azok élőmunka-igényére és eleganciájára. Elemeztük, hogy az adott vendéglátóhely stílusa és a rendezvény jellege hogyan határozza meg a szervíz típusát. Az amerikai szervíz a legelterjedtebb módszer, ahol az ételt a konyhában, készre tálalva kapjuk meg. Előnye a gyorsaság, a standard adagok és az esztétikus konyhai tálalás. A svédasztalos rendszer a szállodai reggeliztetésnél is alkalmazott forma, ahol a vendég a kínálópultról egyénileg választ. Itt a felszolgáló feladata az asztalok mentesítése és az utánpótlás logisztikája. Az angol szervíz során a pincér a tálalóasztalról vagy közvetlenül a tálról adagolja az ételt a vendég tányérjára. Ez magas szaktudást és precizitást igényel. A francia szervíz esetében a pincér a vendég bal oldala felől kínálja a tálalt, amelyről a vendég magának szedi ki az ételt. Ez a módszer közvetlenebb, de időigényesebb. Végül az orosz szervíz, amikor is az ételek nagytálakon kerülnek az asztal közepére, ahonnan a vendégek közösen fogyasztanak. Ez a családias, de elegáns események jellemzője. A műszak után vacsoráig pihentem, majd a vacsorát követő meetingen közösen elemeztük a napot. Megvitattuk, hogy a Habakuk Hotelben látott folyamatok hogyan illeszkednek a nemzetközi standardokhoz. Megértettem, hogy a pincér feladata nem csupán az étel kiszállítása, hanem a választott szervíztechnológiához illő elegancia és vendégközpontú figyelem fenntartása.
--------------------------------	--

2026.04.25., szombat	A mai műszakomat 8:00 órakor kezdtem. A nap folyamán a szervizeszközök funkcionális használatára, valamint a borfelszolgálat rituáléjára fókuszált mentorom. Megtanultam, hogy a pohár formája közvetlenül befolyásolja az ital illatanyagainak, aromáinak koncentrációját és a nyelv ízérzékelő felületeivel való találkozását. A vizes- és üdítőspoharak az alap-couvert részét képező, stabil kialakítású kelyhek. A fehérboros pohár kisebb kehelymérettel rendelkezik, hogy az ital tovább megőrizze a hűvös hőmérsékletét. Ezzel szemben a vörösboros pohár öblösebb, nagyobb felületű kehely, amely elősegíti az oxidációt, így az összetett aromák gyorsabban felszabadulnak. A pezsgős pohár magas, karcsú forma, amely a szénsavbuborékok megőrzését és látványos áramlását szolgálja. Gyakoroltam a shotos (röviditalos), a Long Drink-es (magas falú) és a klasszikus Y-pohár (Martini-kehely) megkülönböztetését az italok jellege szerint. A borfelszolgálat során elsajátítottam a sommelier kés (pincérbicska) szakszerű használatát. Megtanultam a szakszerű dugóhózást, megismertem a "levegőztetés" jelentőségét. Fontos szabályként jegyeztem meg, hogy a fehér borok és pezsgők jól hűtve (6–11°C), míg a vörösborok szobahőmérsékleten, de maximum 16–18°C-on nyújtják a legjobb élményt. A megfelelő eszközválasztás és a technológiailag helyes nyitás nem csupán szakmai követelmény, hanem a vendégélmény növelésének eszköze is. A nap végére magabiztosabbá váltam a prémium italszerviz folyamataiban.
2026.04.26., vasárnap	A mai nap kulturális napunkat szakmai szemmel, a borászat és a szállodai wellness-szolgáltatások elemzésének szenteltük. Pincér tanulóként különösen fontos volt számomra a Vinag borpince meglátogatása, hiszen az italismeret a szakmánk alappillére. Megfigyeltem a pince mikroklímáját, amely 1847 óta biztosítja az ideális feltételeket a nemes borok számára. A több mint 2 kilométer hosszú alagútszerben hatalmas tölgyfahordókat és modern tartályokat láttunk; lenyűgöző volt a több millió literes tárolókapacitás. Szakmailag tanulságos volt látni a különbséget a hordós érlelés és a palackos nemesítés között. A kincskereső feladat során nemcsak a pince történetét ismertük meg, hanem a bor mint turisztikai termék prezentálását is. Egy pincér számára kulcsfontosságú látni, hogyan épül fel egy vezetett borkóstoló, és miként lehet a gasztronómiai élményt történeti kontextusba helyezni, növelve ezzel az ital élvezeti értékét. A nap "zárásaként", illetve további közös programként, ellátogattunk a Hotel Habakuk wellness részébe, ahol eltöltöttünk néhány órát. A medence kellemesen meleg volt, a szauna pedig nyugtató hatással volt. A vacsora után az esti meetingen megbeszéltük a nap tapasztalatait, élményeit.

2026.04.27., hétfő	Az utolsó gyakorlati napom a hotel lobby bárjában telt, ahol a hangsúly a bártechnológián és az italkészítési eljárásokon volt. A műszakot logisztikai feladatokkal kezdtük. A raktárból nagy mennyiségű asztalterítőt és asztalszoknyát szállítottunk fel az éttermi részlegbe. A textilek precíz összehajtogatása során megismertem a különböző méretű asztalterítők rendszerezésének és tárolásának fontosságát. A nap legizgalmasabb része a bárban töltött idő volt, ahol mentorunk vezetésével klasszikus nemzetközi koktélok elkészítését gyakoroltuk. Készítettünk Pina Colada-t, Mojito-t, Sex on the Beach-et és Espresso Martinit. Különösen érdekes volt a Piña Colada elkészítési módja. A bárban tejszín helyett tejszínhabot használtunk a receptúrához, ami légiesebb, krémesebb textúrát eredményezett – ezt a fogást a jövőben saját munkám során is kamatoztatni tudom. A bárban végzett munka mellett figyelmet fordítottam a higiéniára is: elvégeztem a kávégép professzionális tisztítását és karbantartását, biztosítva az eszköz hosszú élettartamát és a kávé minőségét. A műszakot a már megszokott, magas színvonalú vacsoraszervízzel zártuk, ahol a vendégek italkiszolgálását és az asztalok gondozását végeztem. A kéthetes gyakorlatom végére a teljes szervízfolyamatot átláttam, az operatív készletkezeléstől kezdve a precíz szállodai szoftveres elszámolásig.
2026.04.28., kedd	A mai napon elkészítettünk Maribortól. A reggeli utáni utolsó előkészületeket követően 09:30-kor vágtunk neki a hazaútnak. A buszút során lehetőségem volt összegezni az elmúlt két hét tapasztalatait. Úgy érzem, pincér tanulóként hatalmasat léptem előre. A lobby bárban és az éttermi szervízben szerzett tapasztalatok magabiztosabbá tettek. A koktélkészítési alapok és a nagyüzemi vendéglátás logisztikája új kapukat nyitott meg számomra. Nagyon hálás vagyok a maribori kollégáknak a közvetlenségükért és a tudásukért. A két hét alatt nemcsak szakmailag fejlődtem, hanem egy nagyszerű közösséget is megismertem. Bár fáradtan, de élményekkel és új szakmai fogásokkal felvértezve érkeztem haza 18:00 órákor. Ez az út megerősített abban, hogy a vendéglátásban képzelem el a jövőmet, és motiváltabb vagyok, mint valaha.