

Munkanapló

Készítette: Vadász Annabella Csenge, 11.V1, 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	Reggel 9:00-kor elindultunk a Centrum áruház parkolójából és megérkeztünk 16:00-ra. Az út először unalmas volt, de a végére már megjött mindenkinek a kedve. A táj gyönyörű volt, dombokat, házakat és nagyon sok fát láttunk. Miután megérkeztünk a szálláshelyünkre, elfoglaltuk a szobáinkat, és közösen megvacsoráztunk. A hotellel és szobával is nagyon meg vagyok elégedve. Eleinte nagyon féltem, hogy nem fogom jól érezni magam, de a nap végére nagyon megkönnyebbültem, mert nagyon jó társaságba kerültem.
2026.04.16., csütörtök	Reggelit követően fél 9-kor elindultunk a hotelek felé, ahol dolgozni fogunk. Én a Hotel Habakukba kerültem vendégtéri szaktechnikusként, ahol először a HR-es végig vezetett minket a hotelen, ami szebbnél szebb szobákat, konferenciatermeket, wellness részlegeket, konditermet tartalmazott. Ezt követően Zoran, a bár menedzsere, egyben a mentorunk végig vitt minket a munkaterületünkön, megbeszéltük a heti beosztásunkat, majd tűz-és balesetvédelmi oktatást kaptunk. Megmutatta hogyan kell használni a kávégépeket, hol találjuk az eszközöket. Ezt követően segítettünk lerámolni a reggeli után, és előkészítettük a területet az ebédhez. Mindenki kedvesen fogadott minket, segítőkészek és türelmesek voltak velünk, és nem okozott gondot az idegen nyelvű kommunikáció sem. Miután végeztünk a munkával, és visszamentünk a szállásra, közös programként elsétálunk az Europark plázába. Visszatértünk után megvacsoráztunk, és részt vettünk az esti meetingen. Utána elvonultunk a szobáinkba, hogy ki tudjuk magunkat pihenni a hosszú és mozgalmas nap után.

2026.04.17., péntek	Ezen a napon reggeli műszakos voltam, így 7 után busszal elindultam a munkahelyemre. A nap nagyon nyugis volt, asztalokat rámostunk, terítettünk és poharakat törölgettünk reggeli után. Rendezvényre is segítettünk előkészülni, ahol szintén a terítés volt a feladatunk. Mentorunk szakmailag is tanítottak minket, megismerkedtünk a szlovén borrégiókkal. Megtudtam, hogy az ország három fő régióra oszlik, melyek mindegyike tartogat valamilyen különlegességet. A Dolenjska vidéki Cviček bore egy alacsony alkoholtartalmú, vörös-fehér házasítás, ami színvilágában leginkább egy karakteres rozéhoz hasonlít. A Karszt-fennsíkról származó Teran ezzel szemben egy robusztus, sötétvörös tétel, amelynek különlegességét a vasban gazdag termőtalaj adja. Az olasz határnál fekvő Brda vidékéről származó Rebula egy aranyárga fehérbor, mely a frissességéről és gyümölcsös karakteréről híres. Egy gyors ebédet követően a vacsorához készítettük elő az asztalokat. A munka után megvártuk társainkat, és együtt visszamentünk a szállásra. A vacsorát követő esti meetingen megbeszéltük a nap tapasztalatait, és a következő nap programját.
2026.04.18., szombat	Ma szabadnaposak voltunk, így egy csapatépítő kulturális programon vehettünk részt. Reggel 10 órakor indultunk az első helyre. Először a Pestit oszlophoz mentünk, majd a Székesegyházhoz, az Öreg Szőlőhöz, a Víztoronyhoz, végül az Ítélet tornyát kerestük fel. Délután a Maribori Vár múzeumába látogattunk el, ahol angol nyelvű tárlatvezetést is kaptunk, mely meglepően érthető volt. Számomra ez volt a legérdekesebb. Modern és hagyományos egyszerre. Az eleje inkább modern volt, és ahogy egyre haladtunk, egyre régebbi, ősi lett. Láthattunk régi bútorokat, festményeket, régi kort idéző evőeszközöket, ruhákat és különböző szakmák egyenruháit. Nekem leginkább a festmények tetszettek, és az, hogy szinte akár hova néztem, Jézust említették vagy ábrázolták, és leginkább a vallásos dolgokat fejeztek ki ezzel. Nagyon tetszettek, hogy a festményeknek külön háttere, története volt. Miután végigvezettek minket, szabadfoglalkozást kaptunk. A nap lezárásaként elmentünk vacsorázni és megtartottuk az esti meetinget. Lefekvés előtt kimehettünk még kicsit sétálni.

2026.04.19., vasárnap	A mai nap 10 órára kellett menni dolgozni. Ahogy beértünk, átöltöztünk. Első feladatunk a Brunchra történő felkészülés, kb. 200-300 vendég részére. Pezsgős poharakat pakoltam ki egy nagy asztalra, illetve lerámoltam az asztalokat a reggeli után. Erre mindössze másfél órám volt. A brunchot követően ismét lerámoltuk az asztalokat, a poharakat és evőeszközöket a mosogatóhoz vittük. Mosogatás után ezeket eltörölgettük és a helyükre tettük. Amikor ezzel végeztünk, a bár menedzsertől megtudtam, hogy a szlovén sörpiacon sokáig két nagy márka dominált. A Laško sörök a hagyományos, keserűbb, karakteresebb ízvilágot képviselik, míg az Union sörök inkább a frissítő, könnyedebb karakterről ismertek, "Ljubljana szívéből". A két gyár 2016-ban egyesült, és a Heineken tulajdonában van. Szlovénia komlótermelő nagyhatalom, így a kézműves sörök is népszerűek. Érdekességként azt is megtudtam, hogy Zalec városában található a világ első sörszőkőkútja, ahol zsetonnal vásárolható korsóval több különböző helyi sört csatolhatunk magunknak közvetlenül a köztéren. Nagyon hosszú volt a nap, így a többiekkel nem tudtunk menni a Piramida dombra, de a szabadnapunkon mi is el fogunk menni. Mire a szállásra értünk, szinte mehettünk is vacsorázni. A meeting után lepihentük, hogy a holnapi munka napra kipihentek legyünk.
2026.04.20., hétfő	Ezen a napon délutánosok voltunk, így 2 órakor indultunk és este nyolcig tartózkodunk a munkahelyen. A napunk most különleges nyugis volt, de ennek ellenére érdekes. Megtanultam háromféle kávét elkészíteni. Espresso-t, Cappuccino-t és Latte Macchiato-t. Miután megmutatták, önállóan is képes voltam ezeket elkészíteni, és felszolgálni a vendégeknek. A nap feladatai közé tartozott a hűtők kipakolása, kimosása, fertőtlenítése, és a visszarendezés. Mentorunk hangsúlyozta, hogy a takarítás során kizárólag környezetbarát tisztítószeret használunk, nagyon odafigyelnek a környezetvédelemre. A reggeliztetést befejeztével rutinosan álltam neki a lerámolásnak és újrerítésnek. Egyre magabiztosabban mozgok a munkaterületemen, minden szükséges eszköznek könnyedén megtalálom a helyét. A terítőket és szalvétákat szét kellett válogatnom méret szerint, a szennyeződöttet ki kellett szortíroznom. Eltörölgettem a tiszta poharakat és evőeszközöket, majd a helyükre tettem. A munkaidőm vége felé felszolgálással is megbíztak. Egy idős, magyar házaspárhoz kerültünk társammal együtt. Ajánlottunk nekik ételt és hozzá illő bort, felvettük a rendelésüket, majd felszolgáltuk számukra azokat. Társaimmal közösen visszatértem a szállásra, és hamar pihenni tértünk.

2026.04.21., kedd	Ma is délutánra mentem dolgozni. Megérkezésünket követően mentorunk elmondta az aznapi feladatokat. A munkát már rutinosan kezdtem a reggeliző asztalok lerámolásával, a felületek fertőtlenítésével. A környezettudatosság jegyében ügyeltem a tisztítószeres pontos adagolására, elkerülve a felesleges környezetterhelést. Ezt követően elvégeztem a borhűtők szakszerű tisztítását és a készletek rendezését, majd feltöltöttem a fűszertartókat, ügyelve a tisztaságra és az esztétikus megjelenésre. A nap folyamán mentorunk segítségével megismertem Szlovénia jellegzetes égetett szeszeit. Megtudtam, hogy a bár a Brinjevec boróka alapú, karakterében jelentősen eltér a gintől; ez egy rendkívül tiszta, nemes párlat. A Medica (mézlikőr) egy a pálinkáknál lágyabb, magas extrakttartalmú, édes karakterű ital. A Borovničevce (áfonyalikőr) egy intenzív gyümölcсарomával rendelkező, magasabb alkoholtartalmú likőrkülönlegesség. A Viljamovka (vilmoskörte) egy prémium párlat, melynek egyik látványos megjelenési formája az üvegben nevelt egész gyümölcscsel ellátott palackozás. Az "elméleti oktatást" követően eszközlertárt végeztem, ahol az evőeszközök darabszámát és állapotát ellenőriztem. Ez a folyamat elengedhetetlen a veszteségmenedzsment és a gazdaságos üzemeltetés szempontjából. Este, a munkaidő után a szállásunkra mentünk, és pihentünk.
------------------------------	---

2026.04.22., szerda	A mai napon egy 80 fős rendezvény operatív előkészületeiben vettem részt. Első feladatom az alkalomhoz illő, speciális díszterítés kivitelezése volt. A gyakorlat során elsajátítottam egy új terítési módot, ügyelve az eszközök párhuzamosságára és a vendégtér szimmetriájára, ami alapvető a magas színvonalú rendezvényeknél. Mentorunk vezetésével a szlovén pezsgőkultúrába is betekintést kaptam. Megismertük a legfontosabb tételeket és azok érzékszervi jellemzőit. A Zlata Radgonska Penina Szlovénia egyik legrepresentatívabb pezsgője, amelyet az elegancia és a száraz karakter jellemez. A Medot egy kiemelkedően alacsony cukortartalmú, extra száraz pezsgő, amely a precíz technológiáról híres. Gyakoroltam a pezsgőszervíz lépéseit is. A palack elegáns bemutatását, a durranásmentes nyitást, valamint a töltési technikát. Megtanultam a pontos adagolást (a pohár kétharmadáig), ügyelve arra, hogy a habképződés ne akadályozza a folyamatos töltést. Ez a precizitás nemcsak esztétikai kérdés, hanem a gazdaságos anyagfelhasználás alapja is. A rendezvényre való felkészülés mellett időt szakítottunk az étlap alaposabb tanulmányozására is, hogy a vendégek kérdéseire naprakész válaszokat adhassak (allergének, összetevők). Megtanultam továbbá a kávégép szakszerű, vegyszeres tisztítását és karbantartását. A higiéniai folyamatok után két különböző típusú kávét (pl. espresso és cappuccino) készítettem el és szolgáltam fel a vendégeknek, ügyelve a megfelelő csészéválasztásra és a tálalási etiketre. A napot a munkaterület rendbetételével és a tapasztalatok összegzésével zártam, majd visszatértem a szálláshelyre pihenni.
------------------------	--

2026.04.23., csütörtök	A mai munkanapom a dinamikus reggeli szervizzel indult. A közepes forgalom ellenére a reggeli órákban koncentráltam a legnagyobb vendéglétszám, ami komoly szervízsebességet és pontosságot igényelt. Több asztalt kezeltem egyszerre. A pörgős reggeli után elvégeztem az asztalok leltározását és lerámolását, majd a higiéniai előírásoknak megfelelően fertőtlenítettem a felületeket, felkészítve a terepet a következő napszakra. A műszak második felében a hétvégi nagyrendezvény előkészületeire fókuszáltunk. Mentorom segítségével elsajátítottam a székszeknyázás technikáját, amely elengedhetetlen az elegáns események vizuális megjelenéséhez. Ezt követően a különböző terítési módok (ünnepi, formális, desszert) elméletét és gyakorlatát vettük át. Formális (Fine Dining) terítés a hivatalos gálavacsorák és protokolláris események szigorú szabályrendszere. Itt tanultam meg a poharak és evőeszközök pontos sorrendjét a menüsor függvényében. A munkát a pohárkészlet (pezsgős- és borospoharak) szakszerű polírozásával zártam, ügyelve a foltmentes, csillogó végeredményre. A polírozás során ellenőriztem az üvegek épségét is, hogy elkerüljük az esetleges baleseteket. A munka végeztével visszatértem a szállásra pihenni.
2026.04.24., péntek	A mai napot 8:00 órakor a reggeli szerviz utáni lerámolással kezdtem, majd felkészítettük az éttermet az ebédhez. A műszak központi eleme az angol és az orosz terítési rendszerek gyakorlati elsajátítása volt. Angol típusú terítés a precizitásra és a funkcionalitásra épül. Az alaptányér a teríték központja, amely meghatározza a vendég helyét. Az evőeszközök a menüsorhoz igazított kések és villák (kívülről befelé haladva). A zsemletányér és vajkés a bal oldalra helyezett kiegészítő egység a pékáruhoz. A vizes pohár és a főételhez illő borospohár, pedig a jobb oldalra kerül a kés hegye felett. Megismertem az orosz szerviz sajátosságait is, amely a bőséget és a látványt ötvözi. A terítés elemei: alaptányér, teljes evőeszközkészlet, textil szalvéta és esztétikus asztalfutó. Ennél a terítési módnál az italok és a hideg előételek már az asztalon várják a vendéget vagy közvetlenül az érkezés után kerülnek felhelyezésre. Az orosz szerviz klasszikus formájában a pincér a nagy tálakat az asztalra helyezi, vagy a vendég elé tartja, aki így egyéni igénye szerint választhat az ételekből. Fontos az utólagos italkínálás, vagyis az ételekhez illeszkedő borok és frissítők folyamatos utánpótlása. Az elméleti "oktatást" követően önállóan, élesben is megterítettük a kijelölt asztalokat, alkalmazva a tanult szabályokat. A munkafolyamat végén elvégeztem a vendégtér higiéniai takarítását, biztosítva a zavartalan délután/esti üzletmenetet. A pihenő és vacsora után a napot szakmai megbeszéléssel zártuk, ahol értékeltük a napunkat.

2026.04.25., szombat	A mai műszakomat 8:00 órakor a pultrendszer és a kávé gép operatív kalibrálásával kezdtem. Mivel a kávékészítés már rutinfeladataim közé tartozik, a hangsúlyt ma a konzisztens minőségre és a technikai precizításra helyeztem. A rendelésvétel követően minden technológiai lépésre figyeltem kávékészítés közben. Folyamatosan ellenőriztem az őrlemény finomságát és a lefolyási időt, biztosítva a tökéletes, mogyoróbarna crema réteget az eszpresszó tetején. A tejhabosítás során ügyeltem buborékmentes, selymes textúrára, és a kritikus, 65°C alatti hőmérsékletre, hogy a tej természetes édessége megmaradjon. A tálalást szabadkézi mintákkal (Latte Art) tettem esztétikusabbá, ami a modern vendéglátásban az odafigyelés és a szaktudás jelképe. Az italokat előmelegített csészékben, a füllel a vendég jobb keze felé, tiszta alátéttel és kísérőpohár vízzel szervíroztam. A műszak végén elvégeztem a gép professzionális mélytisztítását, ami a minőségi kávézás alapfeltétele. A munkaterületet a higiéniai napló kitöltése után, steril és rendezett állapotban adtam át a következő műszaknak. A napot közös vacsorával és meetinggel zártuk a szálláson.
2026.04.26., vasárnap	A délelőtti folyamán a Dráva-parton rögzítettük a szakmai beszámolóinkhoz szükséges záró riportvideókat. Ez a feladat segített rendszerezni az elmúlt hetek tapasztalatait, és gyakoroltuk, hogyan mutassuk be szakmánk szépségeit a nagyközönség számára. Délben ellátogattunk Európa egyik legnagyobb és legrégibb történelmi borpincéjébe. A több mint 2 km hosszú, 1847-ben alapított pincerendszerben tanulmányoztuk a nagyüzemi bortárolás technológiáját. Pincér szemmel lenyűgöző volt a több millió literes kapacitású tartályok látványa, amelyek évszázadok óta biztosítják a régió borainak egyenletes minőségét. A kincskereső játék során a pincerendszer logisztikáját és történetét térképeztük fel. A program csúcspontja a legnagyobb hordó belső szerkezetének megtekintése volt, ahol egy szimbolikus „kincs” (édesség) megtalálásával zártuk a csapatépítő feladatot. Ez a módszer kiváló példája annak, hogyan lehet élményszerűvé tenni az italismereti oktatást. Különleges élmény volt, hogy a délutánt a saját munkahelyemen, a Hotel Habakuk wellness részlegében tölthettem el – ezúttal vendégként. Ez a tapasztalat segít abban, hogy a jövőben a pult mögött állva még jobban átlássam a vendégek igényeit és elvárásait, hiszen most személyesen is megtapasztaltam a szálloda rekreációs szolgáltatásainak színvonalát. A napot pihenéssel, vacsorával, meetinggel zártuk a szálláson, felkészülve az utolsó munkanapunkra.

2026.04.27., hétfő	Az utolsó maribori munkanapom a párlat ismeret és a nagy volumenű rendezvények előkészítése köré épült, amely során elméleti és gyakorlati tudásomat is bővítettem. A délutánt egy nagyobb rendezvény előkészítésével kezdtük. A feladatomban az éttermi textilek precíz válogatása és hajtogatása volt. Megértettem, hogy a rendezvények sikere a háttérben zajló logisztikai folyamatokon és az esztétikus előkészítésen is múlik. Mentorom vezetésével elmélyedtem a nemzetközi égetett szeszes italok világában. Megismertem a gin-t, és megtudtam, hogy ez a gabonapárlat a borókabogyótól és egyéb fűszerektől kapja jellegzetes fenyő-, citrusos aromáját. Tanultam a vodka tisztaságáról és arról, hogy alapanyaga lehet gabona vagy burgonya is. Átvettük a whiskey, azaz az árpa-, kukorica- és rozs alapú párlatok készítését, a lepárlási folyamatot, valamint a hordós érlelés fontosságát, amely a füstös és karamellás jegyeket adja (skót, ír és bourbon típusok). A gyakorlatban is elkészítettünk több klasszikus koktélt (Piña Colada, Virgin Mojito, Sex on the Beach, Espresso Martini). A koktélt készítés során a pontos receptúrák betartását és a díszítési technikákat gyakoroltuk. A műszak végén a szokásos éttermi felszolgálásban vettem részt, majd elkészítettem a maribori csapattól, akik az elmúlt két hétben szakmailag és emberileg is támogattak. A kéthetes gyakorlatom végére a teljes szervíz folyamatot átláttam, az italkészítési technikákat pedig már magabiztosan, elméleti háttértudással kiegészítve alkalmaztam.
2026.04.28., kedd	A mai napon, 09:30-kor elindultunk hazafelé. Bár a pakolás korán kezdődött, a buszon volt időm átgondolni az Erasmus+ program hatásait. Ez az út számomra egy „érzelmi hullámvölgy” volt, de a végére egyértelműen pozitív mérleggel zárok. Pincér tanulóként a legnagyobb hasznát az italismereti tudásban látom, ami a szakmai vizsgám során is komoly előnyt jelent majd. Nagyon tetszett Maribor nyugalma és a helyi emberek vendégszeretete. A nemzetközi környezetben való munkavégzés rákényszerített arra, hogy kilépjek a komfortzónámból. Bár a családom hiányzott, honvágyat nem éreztem, mert a kinti közösség és a szakmai felfedezések teljesen lekötöttek. Mindenkinek bátran ajánlom az Erasmus+ mobilitást. Ez a program nemcsak a szakmai fogásokról szól, hanem az önbizalomról és az önállóságról is. Sokkal magabiztosabb emberként és felkészültebb pincérként térek haza, hálás vagyok ezért a két hétért.