

Munkanapló

Készítette: Mihályi Dénes, 12.V4 Szakács

Fogadópartner neve: Stöckl im Park

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Német

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2025.12.06., szombat	<p>Reggel 6:00 kor gyülekeztünk Miskolcon a Centrum hátsó parkolójában. Megérkezéskor a tanárok ellenőrizték a személyi okmányainkat. A csoport együtt beszélgetve várta a buszt.</p> <p>6:40 kor indultunk útnak. Aki akart vehetett magának inni-, és enni- és kávé az útra. Az út további részében arról beszélgettünk, hogy milyen feladatok és élmények várhatnak ránk Bécsben. Délutáni órákban érkeztünk meg a szálláshelyre, a Brigittenau Youth Palace hotelba. Két-három ágyas szobában helyeztek el minket, vacsorát és reggelit is kaptunk. A vacsora után a csapatunk rövid meetingen vett részt.</p>
2025.12.07., vasárnap	<p>Ezen a napon gyorsan elfogyasztottuk a reggelinket, és közös városnéző sétára indult a csoportunk. Utunk először a Szent István Székesegyházhoz vezetett, amit kívülről megtekintettük, majd körülötte az Adventi vásárt jártuk körbe. A nap folyamán a további nevezetességet is megtekintettük. A Hofburg palotakomplexumot, ahol csoportképet készítettünk és megcsodáltuk az épületeket, a Sisi múzeumot és a Nemzeti Múzeumot. Tovább sétálva Mária-Terézia szobrát, és lefényképeztük Mozart és Goethe szobrát. A visszafelé lehetőségünk volt a személyes bevásárlásaink intézésére. A délutánt a munkanapló írásával folytattuk, majd előkészítettük a munkaruhainkat, hogy pontosan kezdhesünk a munkahelyeinken.</p>
2025.12.08., hétfő	<p>Korán reggel a fogadó intézmények képviselője gyors szakmai tájékoztatást tartott, ismertette a munkahelyek elvárásait. Ezek után indultunk a gyakorlati munkahelyekre. A Stöckl im Park étteremben a tulajdonos szeretettel fogadott minket, és röviden bemutatta a vendéglátóegységet. Ez egy minimalista berendezésű kellemes étterem árnyékos kerttel a Belvedere kastély mellett, ahol hagyományos bécsi ételeket és saját főzésű kézműves söroket kínálnak. Itt kezdhettem meg a szakmai gyakorlatomat. A dokumentáció után baleset-, és tűzvédelmi oktatásban részesültem. Megismertem a munkahely belső szabályzatát, a munkaidő-beosztásomat. Az első héten délelőtti műszakban kezdtem, a második héten pedig délutáni műszakban kellett dolgoznom. A főszakács megmutatta a konyha részlegét, a raktárakat, az öltözőket. Megismertették velem a konyhai gépek használatát, az eszközök tárolási helyét. Elmagyarázták az élelmiszerek tárolási követelményeit:</p>

	<p>zöldségshűtő, tojásoshűtő, hústároló hűtő. Kitértek a helyi élelmiszerbiztonsági szabályzatra is, valamint a személyes higiéniai elvárásokra, pl. kesztyű hordása. A nap végére kissé elfáradtam a rengeteg új információtól. Az esti meetingen és a munkanapló írásakor azért letisztultak bennem a következő két hét elvárásai.</p>
2025.12.09., kedd	<p>Mai nap izgalommal keltem, és néhány munkatársammal közösen indultam a munkába. Átöltözés után a személyes higiénit követve kezet mostunk és kesztyűt húztunk. A főszakács kiosztotta a teendőket, hogy kinek mit kell csinálnia. Én első feladatként zöldségek előkészítését kaptam. A zöldségraktárból kihoztam egy-egy zsák lila, és vöröshagymát, majd megtisztítottam. Későbbi felhasználásra légmentes dobozokba helyeztem, ráírtam a pontos dátumot, majd a hűtőkamrába vittem őket. Ezután főtt burgonyát kellett tisztítanom, és karikára darabolnom. A nap végén raktározási feladatokba segítettem, mert áru érkezett. Az utasításoknak megfelelően a raktárakba pakoltam. Rövid szünet után a fagyasztott termékek kibontásában segítettem, végül a felgyűlt szemetet a szelektív hulladéktárolóba pakoltam. Fáradtan, de elégedetten értem haza.</p>
2025.12.10., szerda	<p>A fősfé mai is előkészítési feladatokat bízott rám. A munkát ismét a zöldségek és burgonya tisztításával kezdtem, majd friss citromot negyedeltem a bécsi szelet mellé. Ezek után a frissen sült bagetteket korongokra szeleteltem, nagyjából 60-70 db-ra volt szükség. Ezekből különböző ízesítésű szendvicseket készítettem. Az egyiket humusszal kentem meg, aminek a tetejére falafelgolyókat raktam, és a tetejére petrezselymet szórtam. A másikat tojáskrémmel kentem meg, amit félbevágott koktélpáradicsommal és aprított petrezselyemmel díszítettem. A harmadik féle falatkára halkrém került, arra vékonyra szelt füstöltsonkát tettem, és reszelt sajttal szórtam meg. Végül tejfölös bagettkorongokat készítettem, amit sajtkocka és félbevágott szőlő díszített. A falatkákat tálcára raktam, és fóliával letakartam, majd a hűtőbe helyeztem. A harmadik munkanapom ezzel véget ért.</p>
2025.12.11., csütörtök	<p>Ma először tálalási munkával bízott meg a fősfé. Munkámat burgonyasaláta és savanyúkáposzta tálalásával és díszítésével kezdtem. Amikor elkészültem a tálakkal, lefóliáztam őket, és hűvös helyre raktam. A következő feladatként csirkemell szeleteket kellett vágnom, amit az élelmiszerbiztonsági szabályok szerint, sárga vágódeszkán végeztem és éles késsel szeltem. A kollégáim azonnal felhasználták, kloffolták, és panírozták is egyből. Később a salátás kollégának segítettem be. Egy nagy csokor petrezselymet és snidlinghagymát aprítottam fel. Végül másnapra előkészülve egy nagy rekesz citromot negyedeltem fel. Hazaindulás előtt személyzeti ebédet kaptam, ami Linguine olasz tészta volt bolognai szósszal.</p>
2025.12.12., péntek	<p>A mai munkám során a hús előkészítését és sütését kaptam. Az ebédmenühöz készítettem elő a kacsacombokat: tisztítottam, szárazra töröltem, beirdaltam, majd a séf utasítása szerint fűszereztem. Végül bőrrel lefelé kitepsziztem, és Rational kombisütőbe tettem. Utána lilakáposzta mártást készítettem hozzá. Köretként héjában főtt burgonyát adtunk, amit nekem kellett megtisztítani. A munkaidőm végéig besegítettem a bagettfalatkák készítésébe, felszeltem őket, illetve a koktélpáradicsomokat félbe vágtam.</p>

	<p>Délután visszamenve megtekinthettük a Stöckl Im Park sörfőzdéjét, ahol az étterem egyik munkatársa vezetett minket körbe, és magyarázta el a sörkészítés folyamatát. Megtudtuk, hogyan állítják be a sörök más - más ízét. A maláta adja a testességét, a komló adja a keserűségét és a sajátos aromáját, a cefrézés pedig befolyásolja, hogy száraz vagy édeskes lesz a végeredmény. A bemutató után meg is kóstolhattuk a söröket.</p>
2025.12.13., szombat	<p>A mai délelőtt is munkával telt, ráadásul a hétvége elég forgalmas volt. Ezen a napon ismét az zöldségek és gyümölcsök előkészítése volt a fő feladatom: burgonya tisztítása és felszeletelése, hagyma pucolása és aprítása, paprika és paradicsom szeletelése, gyümölcsök pucolása és kockázása. Utána folytattam a marhahús szeletelését a Bécsi szelethez, amiket a kollégáim azonnal kloffoltak és paníroztak. Később a séf rám bízta a pohárdesszertek tálalásához szükséges poharak kikészítését, illetve a kész desszertek hűtőbe helyezését. Délután ellátogattunk a Heindl Csokoládé Múzeumba, ahol egy rövid mozivetítésen bemutatták a kezdetektől a mai napig fejlődő gyártást és az alapanyagbeszerzést. Ezután körbementünk a múzeumban, megfigyeltük az alapanyagokat, szállítási eszközöket, és többféle finom csokoládé bonbonokat is kóstolhattunk. A csokoládészökökútból fehér csoki, nugát és tejszokoládé folyt, amit szintén megízlelhettünk. A gyárban megnéztük a gyártási folyamatot és a kézi munkával zajló, szigorú szemrevételezéssel ellenőrzött csomagolást. A látogatás végén az ajándékboltban néztünk szét, ahol mindenki kedvére vásárolhatott különböző csokoládékat.</p>
2025.12.14., vasárnap	<p>Ma szabadnapunk volt, de korán útnak indultunk, hogy felkeressük a Naschmarkt piacot, ahol a hagyományos piaci termékek mellett enni-, és innivalókat, nemzetközi streetfoodokat, fűszereket, házikészítésű sajtokat, különféle ízesített olivabogyókat, aszalt gyümölcsöket, zöldségeket, és kézműves dolgokat vásárolhattunk.</p> <p>Késő délelőtt a Schönbrunni kastélyt néztük meg, ami a Habsburgok egykori nyári rezidenciája volt. Belépéskor a digitális tárlatvezető-készüléket megkapva indultunk el szobáról-szobára. A helyiségekben kivetítéssel mutatták be a császári családok mindennapjait. A kastély legpompásabb, rokokó stílusú terme, a tükörterem, amely Mária-Terézia uralkodása alatt fontos szerepet töltött be az udvar életben. Megnéztük még a kápolnát, ahol egy kórus hangversenyét hallgathattuk meg. Ezzel a kápolna akusztikáját is megcsodálhattuk. A kastély parkjában szabadprogramként szétnézhattunk, hiszen itt található Bécs egyik legnagyobb adventi vására. Forraltbort, puncsokat, különféle virsliket (wurstokat), vásárolhattunk, és kézműves termékekben gyönyörködhettünk. A délutáni órákban tértünk vissza a szállásra, ahol megpihentünk. Sötétedés után kisétáltunk a városháztéri (Rathausplatz) vásárba, megnéztük az esti kivilágítást, korcsolyapályát, és a híres piros szívekkel díszített fát. Fáradtan visszaérve a szállásra alig vártuk, hogy lepihenhessünk.</p>
2025.12.15., hétfő	<p>Ezen a héten délutános műszakban dolgoztam. Beérkezve a konyhára keztem mostam az előírásnak megfelelően, majd kesztyűt húztam, és jelentkeztem a séfnél. Először éles késsel marhahúst szeleteltem, majd a szeleteket egy tőkedeszkán két folpack között kikloffoltam. Ezután csirkemellet szeleteltem sárga színű vágódeszkán, majd enyhe kloffolással panírozásra készítettem</p>

	<p>elő. Később egy nagy zsák vöröshagymát tisztítottam meg, és aprítottam fel. Mivel ma gyengébb forgalom volt, így jutott idő a konyhában rendet rakni, az eszközöket lefertőtleníteni, a raktárból a kiürült tárolókat feltölteni.</p>
2025.12.16., kedd	<p>Mai napunk egy rendezvény előkészítésével telt. Így betekinhettem a rendezvényszervezés konyhai feladataiba is. Először burgonyát takarítottam le és mostam meg héjában főtt burgonyához, és egy nagy fazékban felraktam főzni, amit a séf utasítása szerint megsóztam. A burgonya főzési ideje alatt zöldséget aprítottam, majd újra visszatértem a burgonyához, mert a főzés után a héját kellett lehúzni és felvágni. Ezek után az étterem receptje szerint burgonyasalátát készítettem. A nap második felében a tegnapi előkészített csirkemellet és marhahúst paníroztam. Utána besegítettem a kolléganőmnek halat panírozni. A nap végén fejessalátát raktároztam.</p>
2025.12.17., szerda	<p>Mai munkanapon már önálló ételkészítéssel is megbíztak. Csokoládés piskótát kellett készítenem 60 darab tojásból. Az alapanyagok mennyiségét a séf határozta meg, de az összeállítást és sütést - felügyelete mellett - önállóan végeztem. Amíg a piskóta sült, addig elkészítettem a csokoládékrémet. Amikor a piskóta kihűlt, 3 részre vágtam, megkentem a krémmel, a tetejére pedig reszelt mogyorót szórtam. A séf és én magam is elégedett voltam a munkámmal. Ezek után besegítettem a bagett falatkák készítésébe: a pékárut szeleteltem, majd humusszal kentem meg, és falafelgolyókat helyeztem a tetejére. Végül több apróbb munkát végeztem: marhahúst klofoltam, halat mostam meg, majd paníroztam be. Végül a fel nem használt sült kacsacombokat bezacsizóztam, és mélyhűtőbe raktároztam.</p>
2025.12.18., csütörtök	<p>Az utolsó napom is az előkészítési feladatokkal indult. Lilahagymát pucoltam, amit szeletelőgép segítségével felvágtam. Miután ezzel végeztem szendvicseket készítettem a szokásos módon. A bagettet korongokra vágtam, humusszal megkentem, ezután a tetejére sajtgolyókat raktam, végül aprított petrezselyemmel szórtam meg. A másik féle szendvicset tojáskrémel kentem meg, majd erre félbevágott koktélpáradicsomot tettem, és az egészet aprított petrezselyemmel díszítettem. Később az esti rendezvényre segítettem előkészülni: burgonyasalátát készítettem, és lefóliázva a hűtőbe tettem. Majd marhahúst és halat paníroztam szintén az esti rendezvényre.</p> <p>A munkaidő végén elköszöntem a munkatársaktól, megköszöntem az étterem vezetőjének, hogy ilyen szeretettel fogadtak, majd átvettem az értékelőlapomat.</p> <p>Hazafelé bevásároltam a másnapi útra. A közös vacsora után a tanárainkkal egyeztetettük az hazaindulással kapcsolatos részleteket.</p>
2025.12.19., péntek	<p>Korán keltem, összepakoltam a bőröndömet, majd reggeli után kijelentkeztünk a szállodából. 9 óra körül buszra szálltunk, és hazaindultunk. Útközben közösen beszélgettünk, és mindenki felelevenített egy-egy érdekes vagy mulatságos történetet az elmúlt két hétről. A kísérő tanárok összeállítottak egy online kvízfeladatot Bécsről, amit telefonon megoldottunk, ezzel emlékeztünk vissza az elmúlt két hétre.</p> <p>Rengeteg új dolgot tanultam, sok megoldandó feladattal találkoztam, mégis úgy érzem, hogy a tanulmányaim egyik legszebb, és legemlékezetesebb időszaka volt. Köszönettel tartozom az iskolámnak, az Erasmus+ uniós programnak, hogy lehetőséget biztosított erre a szakmai útra.</p>

	Már nagyon vártam, hogy otthon is elmesélhessem az élményeimet. Miskolcra késő délután érkeztünk, ahol örömmel öleltük át a családtagjainkat.
--	--