

Munkanapló

Készítette: Kecő Bence Attila, 11. évfolyamos tanuló, pincér szaktechnikus

Fogadópartner neve: Lisbeth D.C.B. SNC

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2024.03.16.,
szombat

Ma korán kellett kelni, hajnal háromkor vittek el autóval a szüleim Miskolcra, ahonnan a busz indult. A busz négy órakor indult, ekkor kaptuk meg a kísérő tanárainktól a bérletet és a költőpénzünket. Az első pár órát én alvással töltöttem. Először Budapest felé mentünk. Utána Szlovénia felé mentünk, de előtte még megálltunk 15 percet a határnál, hogy mindenki elmehessen a mosdóba. Itt csináltunk egy pár csoportképet, mielőtt újra elindultunk. Szlovénia szép volt, az ablakon keresztül figyeltem, hogy milyen sok különbség van az ottani és az otthoni körülmények között. Majd az olasz-szlovén határnál is megálltunk egyszer, és utána már csak Milánóban álltunk meg. A busz messze rakott le a szállodától, de kibírtuk, és elsétáltunk a szállodáig, ahol megkaptuk a szobakulcsokat. Lepakoltuk a holmijainkat, én lezuhanyoztam, és aztán mentünk vacsorázni egy közeli étterembe. Nagy választék volt, és nagyon finom volt minden a többiek szerint is.



2024.03.17.,
vasárnap

Reggel hétkor keltem, lent a szálloda éttermében svédasztalos reggeli várt. Megreggeliztünk, majd elmentünk kísérő tanárainkkal a munkahelyünkre, ahol dolgozni fogunk. Megtudtuk, hogyan leszünk beosztva, és mikortól meddig kell dolgoznunk naponta. Először tűzvédelmi, balesetvédelmi oktatásban részesültünk. Majd körbevezettek minket a Lisbeth étteremben. Megmutatták, minek hol van a helye. Bemutatták az ottani dolgozóknak is. Ez egy családi vállalkozás, az apa, anya és a lányuk viszi a céget. A lányuk neve Lisbeth, ezért nevezték el így a helyet. Munka végeztével visszamentünk a hotelhoz és pihentünk. Majd elmentünk vacsorázni, és a tanárok megtartottak egy gyülekezőt, amin mindenki elmondta a napjának tapasztalatait.



2024.03.18.,
hétfő

Ma a dolgozók mosollyal köszöntöttek, és egyből elkezdhettem a munkát. Először asztalt terítettem. Majd az asztalokról leszedett tányérokat mosogattam. Megtanultam, hogyan kell használni a kávégépet. Én nem ihatok kávé, tehát ez teljesen új élmény volt nekem. Ez egy 3 karos kávégép. Lehet long és espresso kávé készíteni. A gép gombnyomással működik. Őrölt kávé van benne. A gép két szélső oldalán vannak a tejhabosítók. Megmutatták, hogyan szolgálják fel, és volt lehetőségem magamtól is felszolgálni. Először elő kellett készítenem a kistányért, a pultra kellett raknom. Majd a kávéskanalat kellett a tányérra tenni. Miután kész lett a kávé, csészébe töltöttem, és a tányérra helyeztem.

A munka végén pedig megdicsérték, és ajándékkul kaptam egy szelet tortát.

Este a szállodában, a vacsora után meetinget tartottunk.



2024.03.19.,
kedd

A harmadik napom ugyanúgy kezdődött, mint az első. Először cappucिनot kellett csinálnom, amit elsőnek elrontottam. Nem habosítottam fel jól a tejet. Nem volt baj, a kollégák kedvesen álltak hozzám. A másik pincér, aki ott dolgozott, megmutatta, hogyan is kell helyesen felhabosítani a tejet a cappucinohoz. Nem egyenesen kell tartani a tejeskancsót, hanem kissé meg kell dönteni. El kell számolni 5 másodpercig, majd lassan le kell húzni a kancsót a kis csapról. Ezután már sikerült, és elkészült életem első cappucिनója.

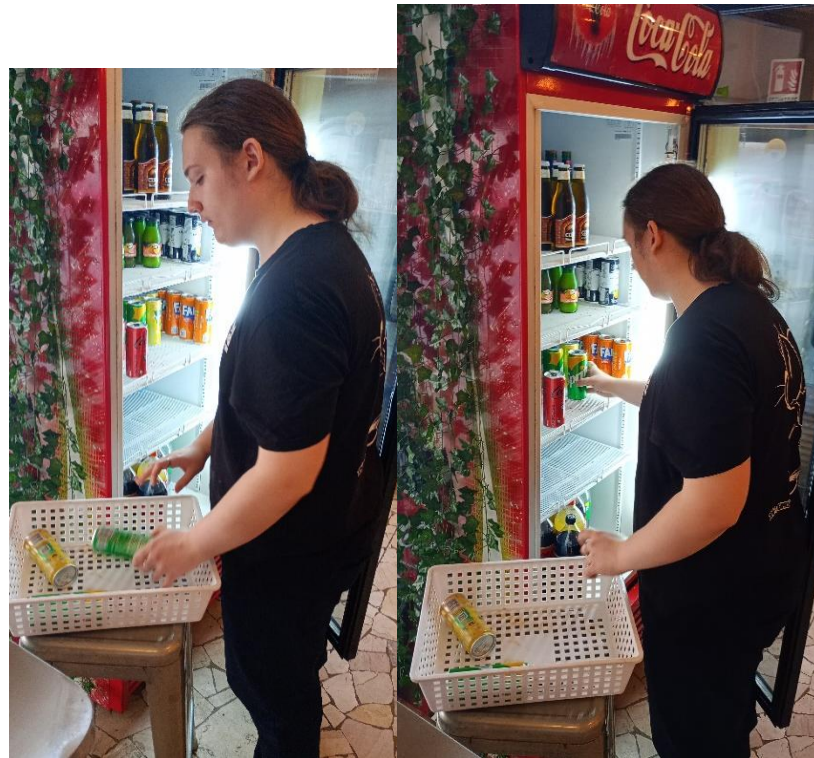
Ezen kívül még újratöltöttem az üdítőket, letöröltem a pultokat és az asztalokat. A munkaidőm végén újratepittem az asztalokat, majd megkínáltak finom keksszel.





2024.03.20.,
szerda

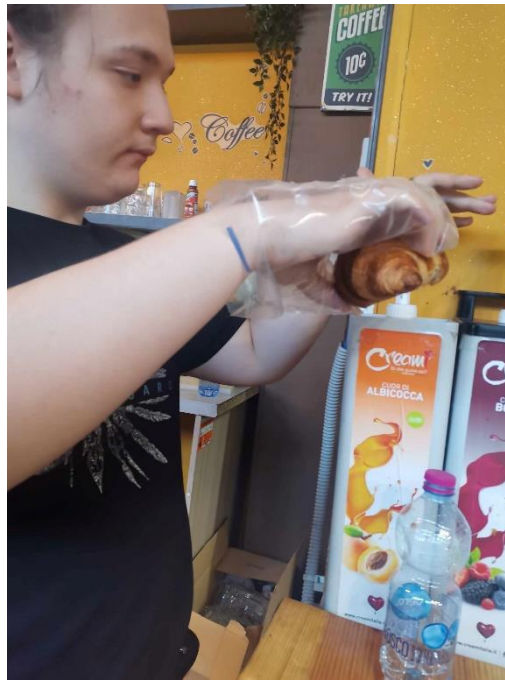
Ma reggel inkább fizikai munkát láttam el, a főnököm megmutatta, hol tároljuk az üdítőket és az alapanyagokat, majd azokat kellett felhordanom. A hűtőket újratöltöttem, és a konyhán pedig leraktam a paradicsomszószt. Miután ez megvolt, visszaküldött a főnököm a pult mögé, és kávékat készítettem. Itt többféle kávé lehet rendelni: americano, espresso, latte. Mindhármát készítettem a mai napon. Ma volt lehetőségem narancslevet is facsarni, amit fel is szolgálhattam. A nap vége felé pedig lerámoltam, és az asztalokat rendbe tettem.

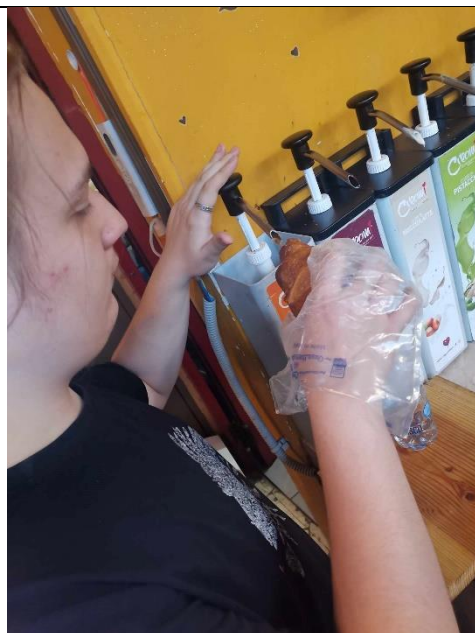




2024.03.21.,
csütörtök

A mai napon a fő feladatom a croissant körül forgott. Ebben az étteremben úgy működik, hogy eredetileg üres, töltelék nélküli a croissant. Rendeléskor mondja meg a vevő, hogy milyen töltelékkel kéri. Amikből lehet választani: csokis, vaníliás, karamellás. Van egy csap, amire felszúrta a croissant. Majd 2 pumpányi tölteléket nyomtam bele. A csapról levéve, tálcán szolgáltam fel a vevőknek. A legkedveltebb a csokis croissant.



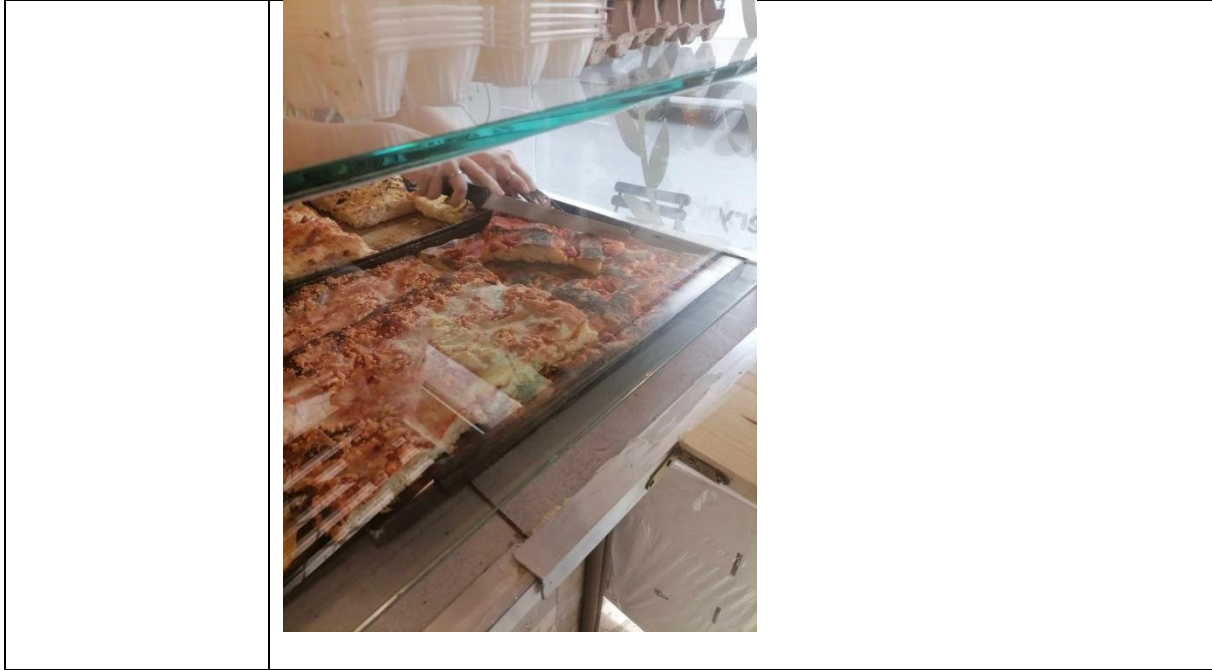


2024.03.22.,
péntek

Ma nagyobb forgalom volt, mint amire számítottam, így többször is szolgáltam fel. Pizzákat és süteményeket szolgáltam fel.

A pizzák tepsiben készülnek el, így négyzet alakúak a megszokott karika helyett. Mielőtt a pizzát felszolgáltam, fel kellett vennem egy műanyag kesztyűt, majd késsel egyenlő részekre kellett vágnom a pizzákat. Majd amikor ez megvolt, egy csipesszel papírzacskóba helyeztem a pizzaszeleteket. A süteményeket tálcán szolgáltam fel, viszont elvitelre ugyanúgy papírzacskóba kellett raknom őket. A süteményeket is csipesszel kellett megfognom. Ezen kívül még kávéfőztem, és alaposan letöröltem az üveg felületeket. Először nedves ronggyal törölgettem, majd papírtörölővel és ablaktisztító szerrel töröltem át mindent.





2024.03.23.,
szombat

Lelkesen keltem fel ma reggel, izgatottan vártam, hogy elkezdődjön a szombati program.

A Comói-tavat látogattuk meg. Először mindenki megreggelizett, majd negyed kilenckor indultunk el a buszmegállóhoz, ahonnan elvitt a busz a vasútállomáshoz. Egy háromszintes vonatra szálltunk. Mi a harmadik szinten foglaltunk helyet, a kilátás lenyűgöző volt a vonat ablakából. San Giovanni egy gyönyörű kisváros, hegyek veszik körül, melyen házak sorakoznak. A város közepén található a Comói-tó. Láttam kacsákat és hattyúkat, melyek egészen közel merészkedtek hozzánk. Szerintem azért, mert sokat etetik őket a helyiek, sajnos nekünk nem volt mit adni nekik. Az emberek motorcsónakokkal és hajókkal közlekednek a tavon, lehet bérelni is csónakot. Először szétnéztünk a tó körül, majd bementünk egy kisboltba, ahol vettünk üdítőket és nasit. Sok szokatlan terméket láttam, én vettem magamnak is rágcárnivalót, meg édesanyámnak is meglepetésként. Miután megvolt a bevásárlás, megálltunk egy kávézónál, ahol az emberek bámulatos koktélokot és ételeket fogyasztottak el. A kávé jó áron vettük, a többiek szerint finom volt, én viszont nem ihattam belőle. A városnézést élveztem, szerintem a jövőben is újra meg szeretném látogatni Comót, és legközelebb alaposabban megtapasztalni az ottani életet.

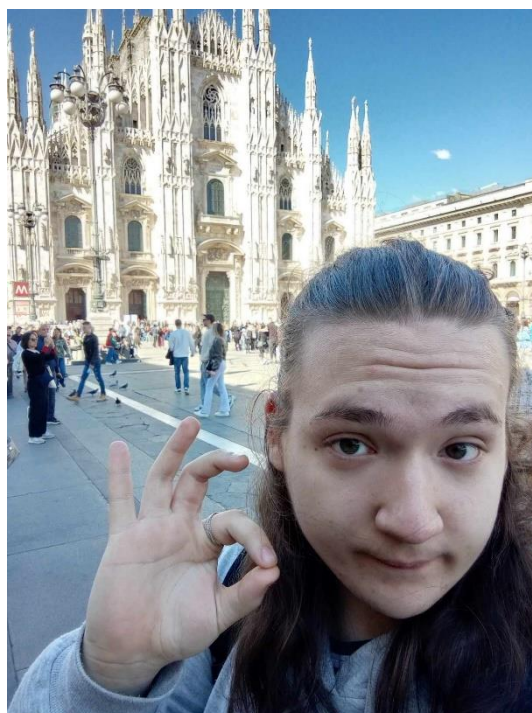


Erasmus+ mobilitás Milánó, 2024.03.16-2024.03.29.
Projekt száma: 2023-1-HU01-KA121-VET-000122290



--	--

<p>2024.03.24., vasárnap</p>	<p>Reggel korán keltem, először megreggeliztem, aztán vártam, hogy elkezdődjön a mai program.</p> <p>Reggel negyed tízkor indultunk el. Először a Bosco Verticale-t látogattuk meg, aminek a magyar megfelelője "Függőleges Erdő". A tanárainktól megtudtuk, hogy ez a látványosság egy városi rehabilitációs program részeként épült, a célja a város levegőminőségének javítása. A nevét jogosan kapta, amikor odaértünk, két gyönyörűen zöldellő lakótornyot találtunk magunk előtt. A tornyok erkélyein szépen sorakoznak a fák és a növények. Én nagyon szeretem a természetet, tehát ez a látvány nagyon felfrissített engem. Miután megvolt a csoportkép, még körbementünk, hogy minden oldalát megcsodálhassuk. Majd amikor végeztünk, visszamentünk a szálláshoz, hogy megebédelhessünk a Dóm meglátogatása előtt. A dómhoz villamossal jutottunk el, rengeteg ember volt a téren, amikor megérkeztünk. Több száz ember állt sorba a dóm előtt, viszont nekünk volt jegyünk, így nem kellett sokat várnunk. Engem nem fogott meg annyira a dóm belseje, de azt értékelem, hogy mennyi munka és idő mehetett a megépítésébe. Bibliai eseményeket ábrázoló rózsablakokat, szobrokat láttunk, valamint iratokat is. Miután körbejártuk a földszintet, elindultunk a dóm teteje felé, ahova lépcsővel jutottunk el. A fenti látvány viszont elképesztő volt, tehát megérte a fáradságot. Távcsővel csodálhattuk a messzi hegyeket és épületeket. Így láthattuk, hogy tényleg milyen hatalmas város Milánó. Ezen kívül még lehetett szuvenír érméket préselni ötcentes érmékből. A végére már nagyon elfáradtam, tehát nagy megkönnyebbülés volt lejutni és leülni. Még egy kis ideig körbe nézhettünk a dóm előtti téren, én vásároltam egy hűtőmágnest otthonra. Majd a kirándulás végén villamossal visszatértünk a szállásra. Nekem jobban tetszik a dóm külseje, mint a belseje. Szerintem a nyüzsgő emberek elrontják a benti hangulatot. Ha kevesebb ember lenne, és meg tudnák tartani a csendet, szerintem jóval hangulatosabb lenne. A kedvenc részem a dóm teteje volt, tényleg felejthetetlen élményt nyújt a fenti kilátás.</p>
----------------------------------	--



Erasmus+ mobilitás Milánó, 2024.03.16-2024.03.29.
Projekt száma: 2023-1-HU01-KA121-VET-000122290



--	--

2024.03.25.,
hétfő

A mai reggeletem pihenéssel töltöttem, mert ezen a héten már délre megyek dolgozni.

Ma a szokásos teendőim mellett ginseng és orzo kávékat készítettem. Ezt a két kávéfajtát külön kávégéppel kell csinálni, mert abban a gépben van a ginseng- és az árpa kivonat. Ezeket a kávékat is ugyanúgy lehet long és eszpresszó változatban kérni. A kávégép csupán egy gombnyomással működik. A ginseng kávé eszpresszó- és ginseng kivonatából készül. Ezt a kávéét vacsora után szokták ajánlani, mivel segíti az emésztést. Az orzo kávé pedig darált árpából készül. Ez a kávé koffein mentes, ezért inkább gyerekek szokták inni. Pont nekem való a koffeinmentessége miatt, tehát meg is kóstolhattam, bár nekem nem ízlett.





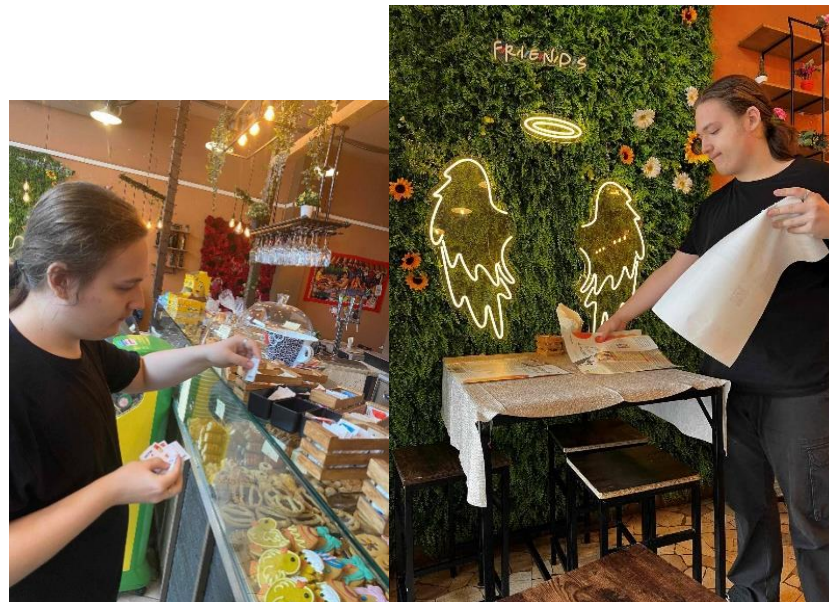
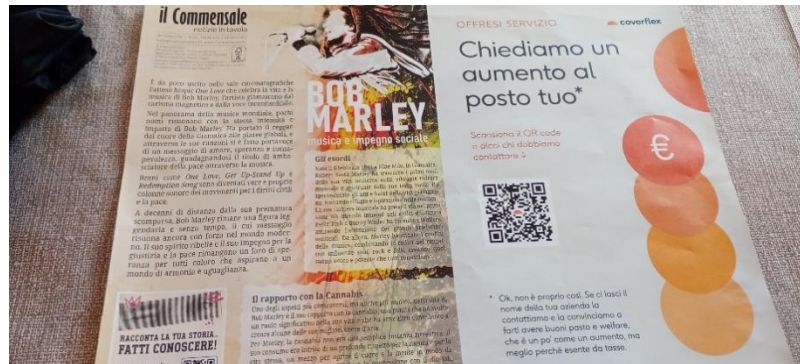
2024.03.26.,
kedd

Ma az asztali leltár újratöltésével foglalkoztam. Először műanyag kesztyűt húztam a kezemre, majd nekiálltam a kenyér felszeletelésének. Ezt recés élű késsel végeztem el. Fontos, hogy az oldalára forgassuk a kenyeret, mert a teteje és az alja túl kemény és úgy nem lehet szépen vágni. A kenyér szeleteket ezután hosszúkás kosárba helyeztem, mindegyikbe négyet kellett raknom. Miután készen voltam, a pultról a morzsákat le kellett sepernem. Majd amikor készen volt a konyhán a friss kenyér, egy polcra helyeztem őket, ahol könnyen láthatóak a vásárlók számára. Ezen kívül még a sajtos tálakat töltöttem fel, a szakácsok által reszelt parmezán sajtot egy zacskóból átöntöttem a kistálakba.



2024.03.27.,
szerda

Ma újra az asztali leltár feltöltésével foglalkoztam. A kenyeres kosarak és a sajtos tálak feltöltése mellett a cukros tasakokat töltöttem újra. Először a pultra gyűjtöttem az összes kosarat. Többféle cukor áll rendelkezésre, nádcukor, barnacukor és kristálycukor. Ezekből van nagy és kicsi változat is. Mindegyik fajtából legalább öt darab tasakot kellett raknom mindegyik kosárba. Miután mindegyiket megtöltöttem, visszavittem őket az asztalokra. Ezután még a kinti asztalokra raktam hamutartókat. A nap végén pedig lerámoltam a koszos alátéteket, és újraterítettem. Mivel nem maradt barna papíros alátét, ezért újságszerű alátéteket raktam az asztalokra. Mindegyik alátétben más szöveg van feltüntetve, amit várakozás közben el tudnak olvasni a vásárlók.



<p>2024.03.28., csütörtök</p>	<p>Ma reggel erősen esett az eső, ezért reggel nem volt nagy forgalom. Először lerámoltam a kinti asztalokat az eső miatt, majd előkészítettem az eszközeimet, helyükre raktam az elmosott csészéket, és rendbe raktam a pultokat. Előkészítettem az asztali leltárt, raktam minden asztalra szalvétát. Majd nasikat kellett tárolnom, különböző alakú sós és sajtos csipszeket raktam tálcákra és kis tányérokra. Majd ezeket felszolgáltam a vendégeknek. Ezután a cukorkákat töltöttem fel: a gumicukrokat befőttes üvegbe, a nyalókákat chup-a-chupos tartóba, és végül a nutellás tasakokat a nutellás töltelék melletti tányérra. Mivel többféle ízű nyalóka van, ezért fontos hogy körülbelül ugyanannyit rakjak mindegyikből. Van lattés, kólás, málnás, szőlős és epres ízű. Megkínált minket a főnök eggyel, én a szőlőset választottam.</p> <p>A munkanap végén fájó szívvel elbúcsúztam a kollégáktól, nagyon megkedveltem őket, nagyon jó volt itt dolgozni. Hiányozni fog a Lisbeth, én a munkahelyemen éreztem a legjobban magam az egész két hét alatt. A főnökünkkel viszont tartjuk a kapcsolatot messengeren keresztül, tehát így akármikor megkérdezhetjük hogy mi újság az étteremben. Remélem, hogy még meglátogathatom a Lisbethet a jövőben, ha nem alkalmazottként, akkor vendégként, hogy még egyszer ehessek az ínycsiklandó lasagnájukból, és persze hogy meglátogathassam a főnököt és a családját.</p> <p>Úgy érzem, az itt eltöltött két hét alatt sokat ügyesedtem a leendő szakmámat illetően.</p>
-----------------------------------	---



2024.03.29., péntek	<p>Fél ötökör keltem fel a szobatársammal, és ötre mentünk le a recepcióhoz, ahol a többiek már vártak minket. Mindenki kapott egy ételcsomagot. Bepakoltuk a busz csomagtartójába a holmijainkat. A busz fél hatkor indult el vissza Magyarországra.</p> <p>Az út 14 órát tartott. Estére szerencsésen megérkeztünk Miskolcra.</p> 