

## Munkanapló

Készítette: Tóth Lola Noémi, 11.v1 évfolyamos tanuló, szakács 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

<p>2024.03.16., szombat</p>	<p>Ez volt az utazás napja. Hajnali 4 óra volt az indulás időpontja. Ekkor elkezdődött egy kb. 15 órás busz út. Már a buszon is elkezdett kialakulni egy nagyon jó csapat köztünk. Először Budapesten álltunk meg. Aztán a Szlovénián keresztül tartó út alatt szép tájat csodálhattunk meg a buszból. Este megérkeztünk a szállodába, ahol megkaptuk a szobákat. Megvacsoráztunk, majd lefeküdtünk, mert tudtuk, másnap korán kelünk, hiszen indulunk a munkahelyre.</p> 
---------------------------------	--

2024.03.17.,  
vasárnap

A közös reggeli után elmentünk tanárainkkal az étterembe, ahol dolgozni fogunk. Ez a Lisbeth Étterem.  
Itt körbe vezettek minket, és megmutatták a konyhát, és az öltözőt. Bemutattak minket a kollégáknak is. Ezután tűz- és balesetvédelmi oktatásban vettünk részt. Majd megtudtuk, hogy milyen beosztásban fogunk dolgozni. Elmesélték nekünk az étterem történetét és azt, hogy ez egy családi vállalkozás. A tulajdonos lányát Lisbeth-nek hívják, innen az étterem elnevezése.



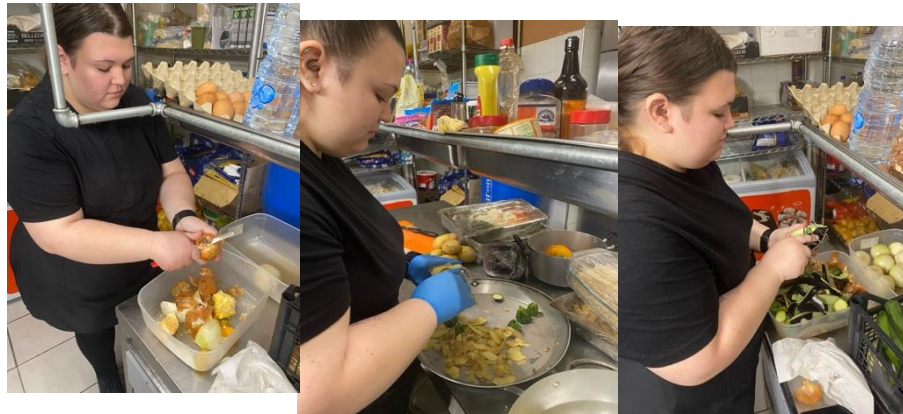
2024.03.18.,  
hétfő

Reggeli műszakra mentünk iskolatársaimmal, Szabó Vikivel, Csizik Szandival és Kecő Bencével.

Először leültettek minket és megbeszéltük, ki mit fog csinálni aznap. Én a szakácsnőhöz kerültem. A keze alá dolgoztam, zöldségeket tisztítottam és szeleteltem neki a focacciához. Ezek a zöldségek a következők voltak: hagyma, burgonya, paprika, cukkini, padlizsán, répa.

A hagymát, a burgonyát és a padlizsánt megpucoltam. Ezeket szeletelőgép segítségével vékony szeletekre vágtam. A cukkinit nem kellett megpucolni. Héjában karikákra vágtam. A paprikát csíkokra vágtam. A répát pedig nem karikára, mint otthon, hanem ferde szeletekre. Miután ezeket elkészítettem, odaadtam a szakácsnőnek, aki a répa kivételével mindent felhasznált a focaccia sütéséhez. A répát egy másik tészaétel

elkészítéséhez használták fel.



2024.03.19.,  
kedd

A mai nap a már előre előkészített és bepácolt csirkemellet lesütöttem. Majd elkészítettem a bechamel mártást. Vajat olvasztottam hozzá, majd lisztet szórtam bele, aranybarnára megpirítottam a lisztet a vajban. Végül felöntöttem tejjel, és só, szerecsendiót és borsot hozzátéve kiforraltam. Ezután reszelt sajtot adtam hozzá. Miután ez kész lett, elkezdtem vizet forralni a tészta megfőzéséhez. A kifőzött tésztát és a ragut nem öntöttem össze. Ezek után a kész ételleket két jénai táliba találva vittem a pulthoz.  
A nap végén megvacsoráztunk, és a meeting után nyugovóra tértünk.



2024.03.20.,  
szerda

Pizzát készítettem a mai nap. A pizza tésztáját a tulajdonossal készítettük együtt.

A pizzatészta hozzávalói a következők voltak:

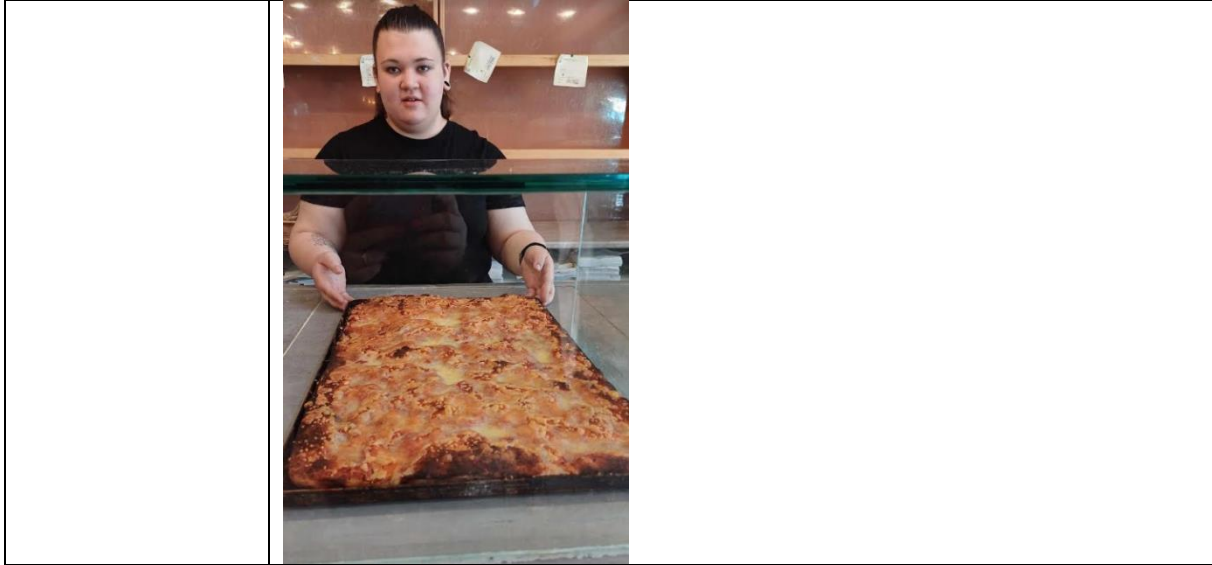
300 víz, 3 evőkanál extra szűz olívaolaj, 500 g liszt, 2,5 dkg élesztő, 1 teáskanál cukor, 1 teáskanál só.

Így készítettem el:

Langyos vízben elkevertem az olívaolajat és a cukrot, majd belemorzsoltam az élesztőt, és hagytam felfutni. A lisztet és a sót egy munkalapra szitáltam, és lyukat csináltam a közepébe az élesztős víznek. A felfutott élesztőt a liszt közepébe öntve, kézzel összedolgoztam. Kb. 10 percig dagasztottam, a lényeg az volt, hogy sima legyen a tészta. Egy nagy tálat kikentem olívaolajjal, belehelyeztem a tésztát és azt is lekentem olajjal. Majd kelni hagytam langyos helyen. Miután kétszeresére kelt, lisztezett felületen átgúrtam, hogy ne legyen levegős. Ezután tepsibe tettem és még negyed óráig kelesztettem letakarva.

Majd a paradicsompürében található egész paradicsomokat kellett összenyomkodnom kézzel. Ez furcsa volt számomra, azt hittem, hogy botmixerrel kell megcsinálni. Aztán a tésztára kellett a szószt rátenni. Ezután a pizzát készre sütöttem és kivittem a pultba a vendégeknek.





2024.03.21.,  
csütörtök

Ma én készítettem a focacciákat.  
Először megtisztítottam, majd felszeleteltem a zöldségeket: hagymát, burgonyát, cukkinit, padlizsánt. A hagymát, a burgonyát és a padlizsánt megpucoltam. Ezeket szeletelőgéppel segítségével vékony szeletekre vágtam. A cukkinit nem kellett megpucolni. Héjában karikákra vágtam. Ma hagymás, burgonyás, cukkinis, paradicsomos és virslis-sajtos focaccia készült. A paradicsomos, szószban lévő koktélpáradicsomokból készült. A tésztát a szakácsnő készítette, az én feladatomban az volt, hogy a kész tésztára a feltéteket rátegyem, fűszerezem oregánóval és sóval. Majd olívaolajjal bőségesen meg kellett locsolnom. Végül a sütőben 15-18 perc alatt készre sütöttem. A főnök mindig figyelmeztet az időzítő használatára, melynek segítségével ügyelni tudok arra, hogy ne égjen meg az étel. Miután minden feladatomban elvégeztem, összetakarítottam magam után. Visszatérve a szállásra, elmentünk vacsorázni, majd megtartottuk a szokásos meetingünket.



2024.03.22.,  
péntek

A mai nap paradicsomos húsgombócot készítettem rizzsel. Először a darált húsból golyókat formáztam, aztán olívaolajban elkezdtem lesütni. A már kész húsgolyókra ráöntöttem a paradicsompürét. Sóval, bazsalikommal és oregánóval ízesítettem. Kb. negyed óra alatt készre főztem, majd egy jénai tálba tálaltam.

Ezután nekikezdtem a párolt rizsnek. Először kimértem a rizst és a kétszeres mennyiségű vizet. A vizet feltettem forni és sót adtam hozzá. A kimért rizst fehéredésig hevítettem kevés olajon, majd felöntöttem a kétszeres mennyiségű forró vízzel. Miután felszívta az összes vizet, egy jénai tálba szedtem és simítottam el. Ezután a húsgolyókkal együtt



vittem ki a pultba.

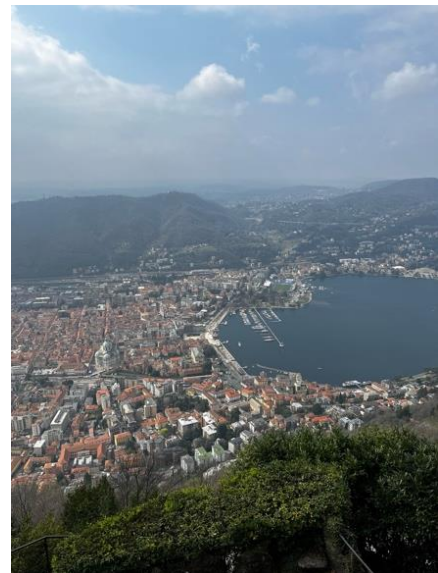
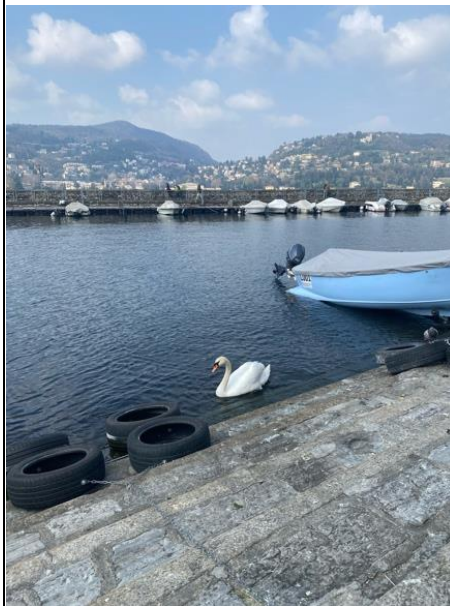


2024.03.23.,  
szombat

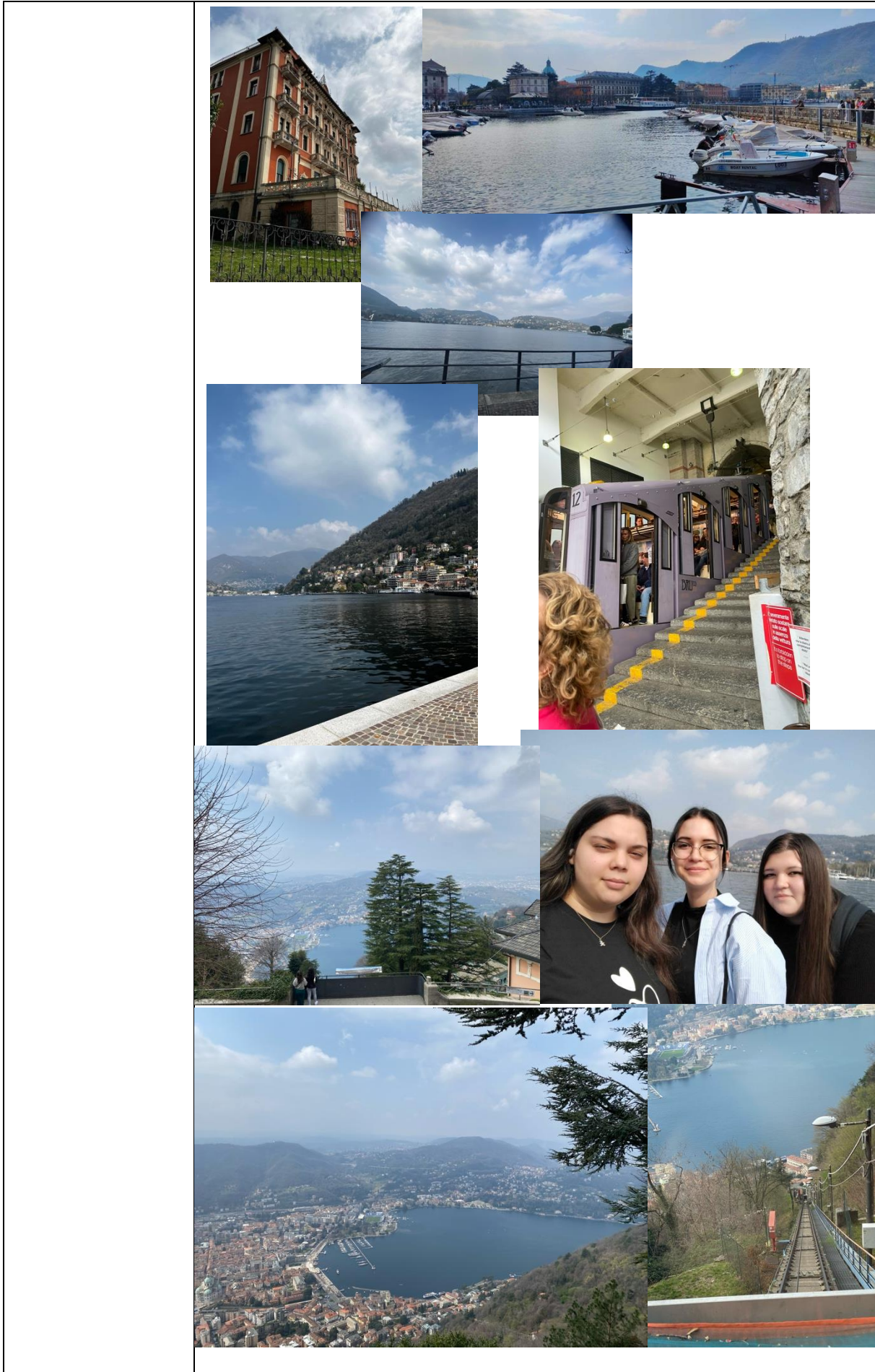
A svédasztalos reggeli után, 8:15-kor találkoztunk mindenkivel a lobbyban, majd elindultunk a buszhoz. Az 52-es busszal mentünk a vonatállomásra, ahol egy 3 emeletes vonat vitt el minket Como San Giovanniba. Kb. 45 perc volt az út és a vonat 3. emeletén ültünk.

10 perc séta után megérkeztünk a Comói-tóhoz. Elkezdtek fényképezni a gyönyörű tájat, majd elindultunk a környéken szétnézni. Megláttuk, hogy siklóval fel lehet menni a Brunate nevű, előkelő villákkal teli településre. A csapat egy része vállalkozott arra, hogy felmenjen ilyen magasra, és onnan is megcsodálhassa a kilátást, köztük én is. Gyönyörű látvány tárult elénk a hegy tetejéről, amely 715m magas. 5-6 perc volt az útnak az ideje, amíg felértünk. Fényképezkedtünk és sétálgattunk, aztán elindultunk le a csapat többi tagjához, akik addig beültek egy kávézóba. Mindezután kinéztük a vonatot visszafelé és elindultunk az állomásra. Visszaérve Milánóba az 52-es busszal jöttünk vissza a hotelbe.

Páran elmentünk megnézni, hogy egy itteni McDonald milyen más ételeket kínál. Ezután elmentünk a Primarkba, ahonnan a vissza utat egyből az étterem felé vettük, hogy vacsorázni menjünk. Vacsora után a hotelbe visszaérve, megtartottuk az esti meetinget, ahol megbeszéltük a



vasárnapi programot.

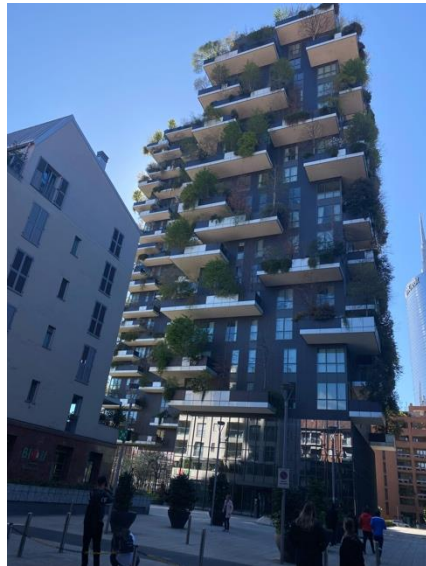


2024.03.24.,  
vasárnap

Ez a nap is úgy indult, mint a többi, egy svédasztalos reggelivel. Ezután indultunk a Bosco Verticale, azaz a Független erdőként nevezett ikertornyokhoz. Nagyon szép látvány volt. Miután visszaértünk a hotelbe, mindenki megebédelt és indultunk is a Dómba.

Nagyon hosszú sor fogadott minket, de ettől függetlenül hamar bejutottunk. Gyönyörű látvány volt belülről a Dóm. Miután körbejártuk belülről, felmentünk a tetejére és elképesztő tájakat láthattunk be. Sok szép fénykép készült.

Miután végeztünk a Dómban, elkezdtek szervezni az esti szülinapozást. Az egyik fiú itt ünnepelte a 18. születésnapját, ezért egész nap nem hoztuk neki ezt szóba, tortát szereztünk be neki gyertyákkal, és az esti meetingre úgy jött le, hogy már mindenki lent várta. Meggyújtottuk neki a gyertyát, és énekeltünk neki.



2024.03.25.,  
hétfő

Ma sütőben sült zöldségeket készítettem. Először megmostam és megtisztítottam a burgonyát, a hagymát, a padlizsánt, a cukkinit és a paprikát. A burgonyát nagyságától függően félbe, aztán 4 vagy 6 részre daraboltam. A hagymát először félbe, aztán pedig 4 felé daraboltam. A padlizsánt szintén először félbe aztán 6 részre daraboltam, a cukkinit pedig karikákra vágtam. A paprikát először vastag csíkokra, aztán pedig 3 részre daraboltam.

Ezután egy tepsibe elrendeztem a feldarabolt zöldségeket, sóztam, aztán pedig olívaolajjal locsoltam meg. Sütőbe tettem és kb. 20 perc alatt sült meg. Miután mindennel készen letten, összetakarítottam magam után.

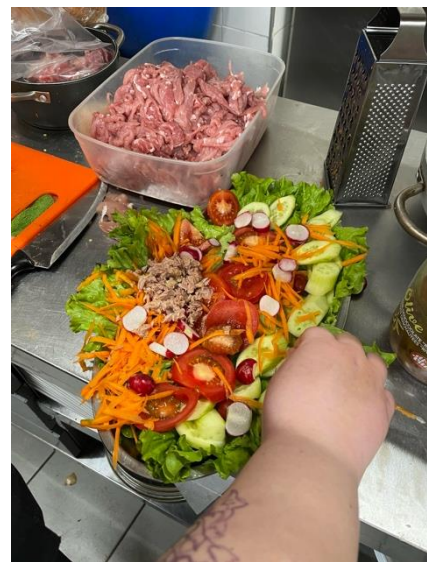
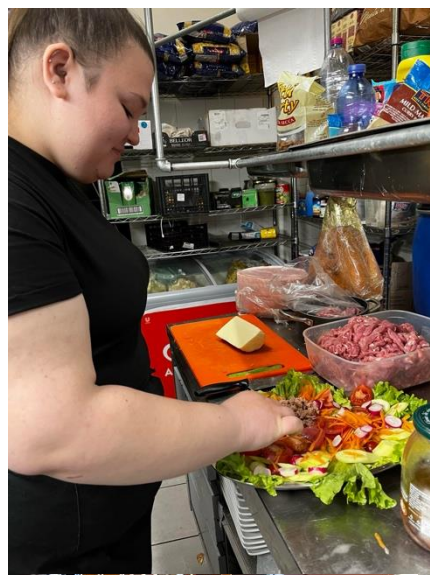
Miután mindenki végzett és visszaért a hotelbe, közösen elindultunk a Navigli-csatornát megnézni, amit a milánói Velencének is neveznek. Villamossal és metróval tudtunk eljutni oda, háromnegyed óra alatt. A csatorna mind a két oldalán hangulatos éttermek és bárók találhatóak, majdnem mindegyiknél állnak emberek, akik azért felelősek, hogy minél több embert vonzzanak be. Sok helyen voltak kipakolva a szuvenír árusok, akiknél megtalálhatóak voltak a hűtőmágnesek, a napszemüvegek, kulcstartók, karkötők stb. Miután körbesétáltuk, visszaindultunk és elmentünk vacsorázni. Megtartottuk az esti meetinget és mindenki elvonult aludni.



2024.03.26.,  
kedd

A mai nap Mezei Henivel voltam délutános. Csirkemellet szeleteltem neki. Ezután a már felcsíkozott marhahúsnak készítettem el a pácot, amiben volt: saját készítésű paprika püré, marhahús fűszer, só, fokhagyma krém. Miután bepácoltam a húst, zacskókba tettem, felcímkéztem és a fagyasztozóba tettem. A következő feladatomban az volt, hogy salátát csináljak, amihez először megmostam a zöldségeket és megtisztítottam a répát és az uborkát. A répát le kellett reszelnem, az uborkát karikák helyett ferdén kellett feldarabolnom. A paradicsomot és a retket karikákra vágtam. A tál aljára kerültek a salátalevelek, középre a paradicsom karikák, az egyik oldalra a reszelt répa, a másik oldalra az uborka. A retket mindenhova szétosztottam és a végén került rá tonhal konzerv, olívabogyó és sajt is. Miután kész lett, a pultba kellett ki tennem és rendet raktam magam után a konyhában.

A munkaidő letelte után társaimmal sétáltunk, nézelődtünk a városban.



2024.03.27.,  
szerda

Ma a főnöknek az volt a kérése, hogy valami magyar ételt főzzek. Paprikás krumplit csináltam. Először megtisztítottam a hagymát és a burgonyát. Majd apró kockákra vágtam a hagymát, és a burgonyát is felkockáztam. Olajon elkezdtem üvegesre pirítani a hagymát, amit sóztam, borsoztam és pirospaprikát szórtam rá. Ezután rátettem a burgonyát és felöntöttem annyi vízzel, hogy pont ellepje a burgonyát. Fedőt tettem rá, időnként megkevertem és utánízésítettem. Először furcsának találták az ételt, de megkóstolták és ízlett nekik.



Este elmeséltem a meetingen.

2024.03.28.,  
csütörtök

Ma volt az utolsó munkanapunk. A főnök megengedte, hogy mind a 6-an egyszerre menjünk délelőtt dolgozni, hogy legyen időnk össze pakolni és elkészülni a haza útra.

Az utolsó étel amit csináltam, sült kolbász volt, sütőben sült burgonyával és paprikával. Először a kolbászt tekertem fel és tűztem össze, hogy ne essen szét. Ezután megtisztítottam a burgonyát és feldaraboltam, majd megmostam a paprikát, amit szintén feldaraboltam. Ezeket egy tepsibe tettem, sóztam és olajjal meglocsoltam, és betettem a sütőbe. Miután kész lett, jénai tálba találtam és kikerült a pultba. Amikor mindenki kész lett és átöltözött, megkérdeztük őket, csinálhatunk-e velük egy képet, hogy meglegyen nekünk emlékként ez a csapat. Ebbe bele is egyeztek.

Megköszönték, hogy ott voltunk, és mi is megköszöntük, hogy ott lehettünk egy ilyen jó csapatban. Szomorúan jöttünk el, mert mi szerettünk bejárni hozzájuk dolgozni, mindig jókedvűen fogadtak minket és segítőkészek voltak. Szerintem sok mindenben fejlődtem ezalatt az idő alatt.



2024.03.29.,  
péntek

Ez volt a haza indulás napja. Kb. öt órákor mindenki lent volt a recepción. Mindenki nagyon fáradt volt már, és tudtuk, hogy egy hosszú út veszi majd kezdetét. Mindenki kapott a hoteltől egy reggeli csomagot, ezután elkezdtek a bőröndöket, és a táskákat betenni a busz csomagtartójába. Miután mindenki elfoglalta a helyét a buszon, el is kezdődött a kb. 13-14 órás út. Az útnak a nagy részét átaludtam. Ez egy felejthetetlen 2 hétnek volt a vége. Hálás vagyok, hogy bekerülhettem, és kiutazhattam. A program alatt fejlődött a szakmai tudásom is, és a nyelvtudásom is.

