

Munkanapló

Készítette: Szabó Vivien, 11.V2 osztályos pincér szaktechnikus tanuló

Fogadópartner neve: Wrenkh Restaurant und Kochsalon

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Német

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2025.12.06., szombat	<p>Kora reggel izgalommal indultunk útnak Miskolcra Bécsbe. A zökkenőmentes utazás alatt azon gondolkodtunk, vajon mi várhat ránk az elkövetkező két hétben. Délután megérkeztünk a Brigittenau Youth Palace hotelba, ahol elfoglalhattuk a szobáinkat. A két ágyas szobák egyszerű, de modern berendezése pont megfelelt az elvárásaimnak. Egy fél órás pihenés és kipakolás után a csoporttal közösen elindultunk szétnézni a környéken. Rövid idő alatt felfedeztünk néhány élelmiszerboltot, egy plázát, sőt még többféle éttermet. A délután többi része a bőröndök kipakolásával, a szobák otthonossá tételével és a szálloda területének felfedezésével telt.</p> <p>Megtudtuk, hogy a csoportunk minden nap svédasztalos reggelit és egyszerűbb kétfogásból álló vacsorát kap. A mai vacsora rögtön egy hagyományos bécsi étel volt, egy nagyszerű Wiener Schnitzelt kaptunk sültburgonyával. Finomnak találtam, semmi különbséget nem észleltem az otthoni és az osztrák ízvilág között.</p> <p>Este meetinget tartottunk, ahol megbeszéltük a másnapi programot, a szálloda és a csoport házirendjét, és a munkanapló elkészítésének a szükségességét. Ezek után mindenki mehetett a szobájába pihenni.</p>
2025.12.07., vasárnap	<p>A vasárnap Bécs megtekintésével telt. Először a csoporttal közösen tájékozódunk a közlekedési lehetőségekről. A leggyorsabb közlekedési eszköz az S-bahn (gyorsvasút) vagy a metró volt, de a villamost jobban szerettem, mert több mindent láthattam.</p> <p>A belváros legismertebb nevezetességei közül néhányat sikerült megnéznünk. Elsőként a Szent István Székesegyház és környékét tekintettük meg. A hatalmas templom teteje a város minden pontjáról jól látható, így számomra tájékozódási pontként is szolgált. A templom környékén egy adventi vásárba futottunk bele, és rögtön bele is vetettük magunkat a bódék, árusítóhelyek felfedezésébe. A karácsonyi szüvenyek mellett a streetfood ételek kötötték le a figyelmet, megismerkedtem az gazdag étel-, és italvilággal, de kicsit elrettentem az árak láttán.</p> <p>Tovább haladva a belváros utcáin a Hofburg palotát és környékét néztük meg, sétáltunk a Várkertben, megtekintettük Goethe és Mozart szobrát.</p> <p>Hazafele szabad programot kaptunk, amit az érdeklődésemnek megfelelően leginkább a boltok felfedezésével töltöttem. Végül egy pizzériában többen</p>

	<p>közösen rendeltünk egy sonkaspizzát, ami szerencsére jó választásnak bizonyult uzsonna gyanánt.</p> <p>Visszaérve a szállásra megbeszélést tartottunk, majd együtt megvacsoráztunk. Vacsora után mindenki visszament a szobájába. Hozzákezdtem a munkanapló írásához, kikészítettem másnapra a munkaruhámat, telefonáltam a szüleimnek, majd lepihentem.</p>
2025.12.08., hétfő	<p>Reggeli után útra készen egy rövid megbeszélést tartottunk tanárainkkal, és a munkahelyek képviselőjével. Ezen pontosítottuk, hogy ki hol fog dolgozni a következő két hét során. Én az egyik szakács csoporttársammal, kollégámmal együtt a Wrenkh Restaurant und Kochsalonba kerültem. Ez egy modern és hangulatos belvárosi étterem, amely a hagyományos bécsi ételek mellett elsősorban a vegetáriánus ételekre, valamint a nemzetközi konyhára fókuszál. A vendéglátóegység kiegészül egy főzőiskolával (Kochsalon), ahol rendezvények és csapatépítő programok zajlanak. Ez utóbbi különösen népszerű az adventi időszakban.</p> <p>A munkahelyen a manager fogadott minket, és körbevezetett az étteremben, majd megbeszéltük a munkaidő beosztásomat, és a szünetemet, amikor ebédet is fogok kapni. Elmagyarázta, hogy mi lesz a feladatom a következő két hétben. Ismertette az általános reggeli menutrendet. Ez természetesen az étterem felkészítése nyitásra volt. Az ebédidőben mindig nagy forgalmat bonyolítanak, ilyenkor az asztalok lerámolása és újraterítése a feladatom. Délután a felszolgálásba, kávékészítésbe, sörcsapolásba kellett besegítenem. Időnként a Kochsalon berendezése, vagy lerámolása is a feladatom része lett. A munka megkezdése előtt a főpincér baleset-, és munkavédelmi oktatást tartott, amely kiterjedt az eszközök és gépek használati szabályaira is. Ismertette az étterem higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírásait, valamint a tisztítószerekre vonatkozó tárolási útmutatót.</p> <p>A továbbiakban megtanultam az asztalok elhelyezkedését és számozását. Megmutatták, hogy hol találom az evőeszközöket, és hogyan kell felhelyezni az asztalokra. Elolvastam az étlapot és itallapot, próbáltam memorizálni a német kifejezéseket. Folyamatosan figyeltem a helyi kollégák munkáját, hogy másnap önállóan is képes legyek ezeket elvégezni.</p> <p>A nap végén a kollégámmal ismét végig sétáltunk a belvárosban, majd villamossal hazaindultunk. A közös vacsora után megbeszélést tartott a csoport, átbeszéltük az aznap történeteket és utána mehetünk fel a szobáinkba pihenni.</p>
2025.12.09., kedd	<p>Reggeli után a szakács kollégámmal útnak indultunk a munkahelyünkre, ahol a főpincér tájékoztatót a napi feladatokról.</p> <p>Az első munkám a nyitásra történő felkészülés volt. Letöröltem az asztalokat, majd helyükre állítottam az asztalokat és a székeket, és megterítettem mindet, ahogy itt elvárják. Az étteremben a terítés nem túldíszített, inkább egy semleges találkozóhely benyomását kelti, a hangsúly a tányérra kerülő ételeken van. Például az evőeszközöket egyszerűen fa tárolódobozokba helyezik fel az asztalokra.</p> <p>Ezek után megmutatták mit, hogyan kell majd a pultban csinálnom: poharakat tisztítottam, majd az evőeszközöket újra töröltem.</p> <p>A továbbiakban a műszakom alatt folyamatos feladatom volt, hogy lerámoljak, újra terítsek, egyszerűbb dolgokat felszolgáljak.</p>

	<p>Izgalmasan telt ez a napom is, de még szokatlan volt számomra az egész napos hajtás.</p>
2025.12.10., szerda	<p>Reggeli után kollégámmal útnak indultunk a munkahelyünkre. Beérve a munkahelyre az én feladatom volt, hogy a késői reggelihez vagy ebédhez előkészítsem az éttermet. A munka abból állt, hogy a székeket az asztalokról lepakoltam, az asztalokat tisztára töröltem, végül a helyükre állítottam a székeket. Az alátéteket és evőeszközöket a dobozokkal együtt kipakoltam.</p> <p>A további munkám a pultban az italok előkészítése, és felszolgáláshoz poharakba töltése volt. Ez az elején nem is volt olyan egyszerű, mert meg kellett tanulnom, hogy melyik italhoz milyen poharat használunk, illetve ezek német jelentését is el kellett sajátítanom. Így ezt többször is megmutatták nekem.</p> <p>Ezek után ma megtanultam a „Soda Zitrone” ital keverését. Szükséges alapanyagok: citrom, szódavíz, jég, menta. Egy magasfalú pohárba belecsavarom a fél citrom levét, feltöltöm hideg szódavízzel, adok hozzá jégkockát, majd citromkarikával és mentalevével díszítem.</p> <p>Délután a Kochsalonba segítettem. Meg kellett terítenem a vendégeknek az asztalokat, feltölteni az asztali patikát (só, bors, és erőspaprika). Végül kis cserép bazsalikom és menta is került az asztalra, amiből a vendég maga vehetett, és ízesíthette az ételét vagy italát.</p> <p>A hotelbe visszatérve finom vacsora várt ránk: tejfölöshús hagyományos osztrák/német tésztával, a Spätzle-vel. Megbeszéléssel, munkanaplóírással zártuk a napot.</p>
2025.12.11., csütörtök	<p>Reggeli után kollégámmal elindultunk a munkahelyünkre. A megékezés után a főpincértől megkaptam a napi feladataimat.</p> <p>Délelőtt az étterem előkészítésével kezdtem: letöröltem az asztalokat, beállítottam a székeket, megterítettem, kikészítettem a dobozokba az evőeszközöket.</p> <p>Napközben a felszolgálat és az asztalok lerámolása folyamatosan történt. Figyeltem arra is, hogy az asztalok mindig tiszták legyenek, és időben elvigyem az üres tányérokat.</p> <p>Ma a pultban lévő kávéfőző használatát figyelhettem meg, majd a melange kávé készítését sajátítottam el. Ez egy klasszikus bécsi kávéféleség, amely látványos rétegeiről és lágy, mézes ízéről ismert. Magyarországon mézzel készítik, míg az eredeti bécsi változat inkább a cappuccinéhoz hasonlít. Az üveg pohár aljára mézet csurgattam, a meleg sűrű tejhabot óvatosan a mézre öntöttem, fél percet pihentettem, amíg a hab és a tej elválik egymástól és rétegeket képez, majd ezután lassan, vékony sugárban eszpresszót öntöttem rá, amely a sűrű méz felett, de a tejhab alatt állt meg. Végül egy kevés őrölt fahéjjal díszítettem az ital tetejét.</p> <p>Elégedett voltam a mai munkanapomon, hiszen egy új kávéféle elkészítését tanulhattam meg.</p>
2025.12.12., péntek	<p>A mai nap is a többihez hasonlóan indult. Reggeli, utazás, átöltözés a munkaruhába, a napi feladatok átvétele a főpincértől.</p> <p>Érkezés után az étterem nyitására készültem elő: az asztalokat takarítottam, a székeket helyükre állítottam, az alátéteket és az evőeszközöket kipakoltam. Majd só-, és borsszórókat tisztítottam ki, és töltöttem fel.</p> <p>Ezek után a munkám a bárpultnál folytatódott: áttöröltem és kipakoltam a hiányzó poharakat, ellenőriztem az italok mennyiségét, és jeleztem a</p>

	<p>főpincérnek, amelyik kifogyott, majd közösen a raktárból feltöltöttük a hiányzókat. A koktélokhoz citromot szeleteltem fel, és mentát készítettem ki. A bárpult hűtőjéből is kipakoltam mindent, és kitakarítottam, majd ismét visszapakoltam az üvegeket.</p> <p>Ebédidőben nagyobb volt a forgalom, így besegítettem a vendégek fogadásában és az asztalhoz kísérésében. Először barátságosan üdvözöltem őket, majd megkérdeztem, hogy volt-e asztalfoglalásuk. Ha nem volt, akkor segítettem üres asztalt találni. Majd az asztalokhoz kísértem őket, és átadtam az étel- és itallapokat. Ennek nagyon örültem, mert hiszen gyakorolhattam a német nyelvet.</p> <p>Délután ismét rendezvény volt a Kochsalonban, így megterítettem a vendégek részére.</p> <p>Ma is jóleső érzésekkel indultam haza, és büszke voltam magamra, hogy már önálló részfeladatokkal is megbíztak. (pl. vendégek fogadása)</p>
2025.12.13., szombat	<p>Reggeli után útnak indultunk munkahelyünkre. Reggel a tanult módon előkészítettem az éttermet a vendégek számára, és napközben is figyeltem az asztalok tisztaságára és esztétikus elrendezésére.</p> <p>Ezek mellett a bárpultban is feladatokat láttam el: teát készítettem, egyszerűbb alkoholmentes italokat kevertem (Soda Zitroné), valamint a szervízpincérek által felvett rendeléseknek megfelelően italokat mértem ki.</p> <p>A főpincér kolléga ma a sörcsapolást mutatta meg nekem, és magam is próbálhattam. A poharat hidegvízzel kiöblítettem, a sörcsapot megnyitottam és az első pár cseppet a csepegtető tálcába engedtem. A poharat 45 fokos szögben döntve a csap alá tartottam úgy, hogy a fűvóka ne érjen hozzá. Amikor a pohár félig megtelt, akkor egyenesbe állítottam, és a pohár közepébe engedtem tovább a sört. Akkor volt jó, ha két ujjnyi hab volt a tetején. Munka közben vigyáztam a higiéniára is, nem nyúltam kézzel a pohár széléhez.</p> <p>Ma szombaton kicsit hamarabb végeztünk, így délután részt vehettünk a Heindl Csokoládé Múzeumba történő látogatáson. Először egy 10 perces filmet néztünk meg a gyár történetéről, majd szétnézhettünk a múzeumban, ahol a csokoládékészítés alapanyagait és eszközeit kiállításként láthattuk. Bepillantottunk az üzem területére, megfigyeltük hogyan kerül dobozokba a bonbon. Szabadon kóstolhattunk különböző édességeket, pl. Mozart golyókat. A gyár melletti boltban csokoládékat, desszerteket, likőröket, de különböző könyveket is tudtunk vásárolni.</p> <p>A hosszú sikerült program után hazafelé indultunk. Útközben még betértem egy élelmiszerboltba innivalóért, mert tudtam, hogy Bécsben vasárnaponként az üzletek zárva tartanak. Este a nap programjairól feljegyzést készítettem a munkanaplóba, majd fáradtan pihenni mentem.</p>
2025.12.14., vasárnap	<p>A szabadnapunkon reggeli után a csoporttal közösen útnak indultunk, hogy körülnézzünk a Naschmarkt piacon. Szerettem volna venni valami érdekes ajándékot emlékére. Egy nagy piac a város közepén, ahol nemcsak zöldséget és gyümölcsöt árulnak, hanem halat, húst, sajtokat, nemzetközi fűszereket, szuvenírokat is. Mindenféle gyorsétterem, és büfé és kávézó is várja a vendégeit. Olyan volt a piac hangulata, mintha egy nyüzsgő bazárban járnék.</p> <p>Ezek után a Schönbrunni kastélyt tekintettük meg. A történelmi jelentőségű épületegyüttes a Habsburg-család egykori nyári rezidenciája volt. A termet magyar nyelvű audioguide segítségével jártuk végig, miközben a falakra vetített képek tették még szemléletesebbé a bemutatást. A látogatás után időt</p>

	<p>tölthettünk a kastély előtti karácsonyi vásárban, ahol az ünnepi díszítés és a hangulatos standok már napközben is különleges élményt nyújtottak.</p> <p>Este fakultatív programként a csapatunk egy részével a bécsi Városházánál (Rathaus) található adventi vásárt látogattuk meg, ahol az esti díszkivilágítás és az ünnepi fények különleges hangulatot árasztottak. Itt található a piros szívekkel feldíszített, kivilágított fa, amely a legtöbb bécsi adventi prospektusban is szerepel. A város egyik legnagyobb és legismertebb vásárán a gasztronómia is központi szerepet kapott: osztrák kolbászokat, sült gesztenyét, puncsot, forralt bort és karácsonyi édességeket kóstolhattunk meg. Vacsora után újra megbeszéléssel és a következő heti feladatokra felkészüléssel zártuk a napot.</p>
2025.12.15., hétfő	<p>Egy gyors reggeli után útnak indultam a szakács kollégámmal a munkahelyünkre. Gyorsan átöltöztem munkaruhába, jelentkeztem a főpincérnél, aki tájékoztatott az aznapi teendőimről.</p> <p>Az asztalok beállításával, székek lepakolásával, asztalok letörlésével, székpárnák felhelyezésével, az evőeszközök dobozba készítésével, illetve az asztalokra történő kihelyezésével kezdtem a napot.</p> <p>Az ebédidő körüli nagy forgalomban a pincér kollégáimnak besegítettem. A vendégek fogadása és kiszolgálása volt a feladatom. Az érkező vendégeket köszöntöttem, az asztalukhoz kísértem, és kiosztottam nekik az étel-, és itallapokat. Elvárták, hogy minden megérkező vendégnek szolgáljak fel vizet! Mindig ügyeltem arra, hogy a megérkező vendégek részére tiszta és rendezett evőeszközök legyenek kitéve. A vendégek távozása után lerámoltam az asztalokat, letöröltem, és újra terítettem. Mindig ügyeltem arra, hogy a megérkező vendégek részére tiszta és rendezett evőeszközök legyenek kitéve. Ebéd után a pultban folytattam a munkámat. A poharakat raktam rendbe, a pultot letakarítottam, és az italhűtőt töltöttem fel.</p> <p>Munka után még lehetőségem nyílt szétnézni a városban. Vacsora után meeting volt, ahol mindenki elmondta kivel mi történt aznap, és hogy tetszett neki a nap. Utána mindenki mehetett a szobájába pihenni.</p>
2025.12.16., kedd	<p>A mai napon is a szokásos módon a kollégámmal elindultunk a munkahelyünkre, átöltöztünk, jelentkezünk a főnökünknel, aki kiosztotta a feladataimat.</p> <p>A napi rutin szerint az étteremet előkészítettem a nyitásra. Az asztalokat letöröltem, a székeket helyükre állítottam, a székpárnákat ráhelyeztem. Az asztalokat megterítettem a vendégek számára. Kipakoltam az alátéteket és az evőeszközöket, ez után a só-, és borsszórókat ellenőriztem és szükség esetén, feltöltöttem.</p> <p>A nyitás után a vendégek fogadása mellett a pultban készítettem elő a szervízpincérek által kapott rendeléseket. Friss vizet csapoltam, kávét készítettem, italokat mértem ki, az italhűtőből üdítőket készítettem ki a vendégek részére. A nagy forgalomra való tekintettel néhány alkalommal a vendégeknek az italokat fel is szolgáltam. Végül a napot a Kochsalonban terítéssel zártam.</p> <p>Munka után lehetőségem volt elmenni vásárolni. Vásárlás után lehetőségem volt pihenni vacsora előtt. A nap végén megbeszélés volt a csapattal. Örömmel állapítottam meg, hogy munka közben egyre jobban megértem a német kifejezéseket, és egyre gyorsabban oldom meg a rám osztott feladatokat.</p>

2025.12.17., szerda	<p>A mai napon a gyors reggeli után elindultunk a munkahelyünkre. A nyitás előtti előkészítési feladatokon túl ma a vendégek kiszolgálást bízták rám. Ahogy korábban említettem, a Wrenkh étterem Bécs egyik ismertebb növényi alapú konyhát képviselő helye. Az étlap középpontjában a szezonális, regionális és fenntartható alapanyagok állnak. Így a speciális étkezést igénylő vendégek is gyakran megfordulnak az étteremben.</p> <p>Nekik ma sütőtökrémlevest, és vegyes zöldség szósszal leöntött olasz Tagliatelle tésztát tudtunk ajánlani, amit én kínáltam fel a vendégeknek. Mellé házikészítésű limonádét ajánlottam, cukorral vagy anélkül, többféle ízesítéssel. Ennek alapja a Soda Zitrone volt, amit már nagy gyakorlattal magam készítettem el.</p> <p>Természetesen továbbra is feladatomban éreztem, hogy a vendégeket tiszta és igényes körülmények között fogadjuk, így a felszolgálat mellett az asztalok leszedését, és újra terítését is figyelmesen elvégeztem.</p> <p>A szállásra érve a napomat vacsorával, megbeszéléssel, és munkanapló írásával zártam.</p>
2025.12.18., csütörtök	<p>Az utolsó munkanapom is az eddigiekhez hasonlóan indult. A munkahelyre érkezésem után a nyitáshoz szükséges előkészítési feladatokat oldottam meg. Ezek a székek lepakolása, asztalok tisztítása, evőeszközök felhelyezése, a poharak kikészítése voltak.</p> <p>Ma a vendégtérben sokat mozogtam, a vendégeket fogadtam, valamint a felszolgálásba is segítettem. Közepes forgalom mellett jutott idő arra, hogy egy-egy csoportnál az összes pincérfeladatot végig vigyem: vendégfogadás, tájékoztatás, rendelésvétel, felszolgálat, asztalok előkészítése, illetve rendbe rakása. Egyedül a számlázást és fizetést bonyolította le az étterem alkalmazottja. A főpincér és a vendégek is elégedettek voltak a munkámmal.</p> <p>A nap végén elköszöntem a kollégáktól, majd a managertől is, aki átadta a munkámra vonatkozó értékelőlapot. Az élők munkámat jóra értékelték, elsősorban a német nyelvismeret az, amiben még fejlődnöm kell. Megköszöntem, hogy itt dolgozhattam, és ezzel befejeződött a kétéves külföldi szakmai gyakorlatom.</p> <p>Este a vacsora után egy megbeszélést tartottunk a másnapi indulással kapcsolatban, majd mindenki elvonult pakolni, készülődni, pihenni.</p>
2025.12.19., péntek	<p>Reggeli után elhagytuk szobáinkat, a lobbyban gyülekeztünk, majd kijelentkeztünk. Délelőtt 9 óra felé hazaindultunk.</p> <p>Az utazás közben kitöltöttünk egy Wordwall tesztet, amit a kísérő tanárok állítottak össze. Arra voltak kíváncsiak, hogy mennyire sikerült megismerni a bécsi nevezetességeket, és a hagyományos ételeket. Érdekes lezárása, összefoglalása volt az elmúlt két hétnek.</p> <p>Útközben még átbeszéltük az élményeinket, meghallgattuk egymás érdekes történeteit.</p> <p>A magam részéről úgy érzem, hogy sok élménnyel gazdagodtam, gyakorlati tapasztalatot szeretem a pincér szakmában, fejlődött a német szakmai szókinccsem. Emellett megismerkedtem Bécs kulturális és történelmi értékeivel is. Köszönettel tartozom az Erasmus programnak, és az iskolámnak, hogy lehetővé tette nekem ezt az utat.</p>