

Munkanapló

Készítette: Vandrácsik Boglárka 11.V2 osztályos szakács szaktechnikus tanuló

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	Szombaton korán reggel izgatottan indultunk el Miskolcra Bécs felé. Az autóbusszos út alatt izgatottan latolgattuk, hogy milyen is lesz a következő két hetünk. Kora délután megérkeztünk a Brigittenau Youth Palace hotelbe, ahol először elintéztük a bejelentkezést, majd gyorsan beköltöztünk a szobáinkba. A hotelben minden nap svédasztalos reggelit és kétféle menüválasztásos vacsorát kapunk. Ennek ellenére miután megtudtuk, hogy Bécsben a boltok többsége vasárnap zárva tart, így elindultunk felfedezni a környéket, és bevásároltuk a legszükségesebbeket. Ezután visszatértünk a hotelbe, elpakoltuk a beszerzett dolgokat. Vacsora előtt egyeztettük a másnapi programot, megbeszéltük a munkanapló felépítését, majd kialakítottuk a csoportunk háziarendjét is. Fél hétkor közösen megvacsoráztunk. A vacsoránk két féle levesből, két féle főételből és desszertből állt, az ízek jelentősen nem tértek el az otthon megszokottól.
2025.12.07., vasárnap	Vasárnap bőséges reggelit fogyasztottunk: meleg italokból, kalácsokból, müzlikből, joghurtokból, kávéféleségekből, kétféle innivalóból, sajtokból és háromféle felvágottból választhattunk. Ezek után elindultunk Bécs belvárosát megtekinteni. A program során több különböző látványosságot tekintettünk: a Szent István Székesegyházat, a Hofburg palotát, Goethe és Mozart szobrát, az Opera épületét. A városnézés közben érdeklődve figyeltük a streetfood jellegű vendéglátóhelyeket, elemeztük - sőt megkóstoltuk - azok kínálatát. Az adventi vásárokon pedig elsősorban a forróitalokra, és édességekre koncentráltunk. Kora délután kisebb csoportokban elmentünk ebédelni egy, a szállodánkhoz közel eső étterembe, majd visszaértünk a hotelbe, ahol egy rövid meetinget tartottunk. A megbeszélésen áttekintettük a nap vendéglátással kapcsolatos tapasztalatait és szakmai benyomásait, majd mindenki rögzítette ezeket a munkanaplójába. Vacsora után felkészültünk a holnapi munkakezdésre. A mai napon sok gyakorlati tapasztalatra tettünk szert a vendéglátással kapcsolatban, hiszen egész nap a bécsi ételeket és italokat kóstoltgattuk.

2025.12.08., hétfő	<p>Az én munkahelyem a következő két hétben a Stöckl im Park étterem lett. A Belvedere kastély mellett található vendéglátóegység fő vonzereje a hagyományos osztrák ételek és a helyben főzött sörök kínálata. A megérkezésünkkel az étterem menedzsere fogadott minket, és körbevezetett a munkahely különböző részein. Bemutatta a fontosabb helyiségeket, mint az étterem, a sörfőzde, és a kerthelység, bár az utóbbit télen zárva tartják. A bejárást követően rövid dokumentálás következett, majd bemutattam a fősfőnöknek, aki ismertette a higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírásokat, a személyi higiéniaira vonatkozó szabályokat, a munkaruhára vonatkozó követelményeket. Megismertük a munka-, tűz- és balesetvédelmi előírásokat, a konyhai elektromos gépek és az eszközök megfelelő használatát. Tájékoztattam a mosó-, és tisztítószerkezeléséről, a szelektív szeméthyűjtés fontosságáról. Elmagyarázta a konyhában a munkaterületeket, és összeismertett a helyi kollégákkal.</p> <p>Az első nap után megnyugodva, és örömmel néztem a következő nap elé.</p>
2025.12.09., kedd	<p>A második munkanapon a séf kiosztotta a feladatokat, engem zöldségek előkészítésével bízott meg. A munka megkezdése előtt odakészítettem a szükséges eszközöket és tálat. Átvettem a szükséges alapanyagokat, ellenőriztem azok minőségét. A zöldségeket előírás szerint megtisztítottam, feldaraboltam és előkészítettem felhasználásra.</p> <p>A következő munkám a sonka szeletés volt, amit utána egy tálra helyeztem. A sonka előkészítése után a torma adagolását, kis tálkába helyezését végeztem.</p> <p>A délelőtti feladatsor következő részeként krumplisalátát készítettem. Megfigyeltem, hogy az otthon tanult recepttől eltérően a bécsi recept szerint a krumplisalátához kurkumát tesznek, emiatt sárga színt kap. A salátát az előírt mennyiségben és állagban állítottam elő.</p> <p>A konyhai előkészítő munkák befejezése után egyszerűbb tálalási feladatokban vettem részt, köreket tettem fel tányérokra. A tálalást a konyhai csapat iránymutatása alapján pontosan és higiéniai előírásoknak megfelelően végeztem.</p>
2025.12.10., szerda	<p>Ma először ismét a reggeli előkészítésében vettem részt. Sonkátalat állítottam össze a séf utasítása szerint. Ügyeltem arra, hogy a sonkaszeletek szépen, rendezett formában kerüljenek a tálra.</p> <p>Ezt követően délutáni rendezvényre készültem elő. Bagettből kis kerek falatkákat vágtam, majd friss, sima állagú hummusszal kentem meg, végül falafel golyóval díszítettem. Ezután tojáskrém falatkákat készítettem, amelyekre paradicsomot raktam, és apróra vágott petrezselyemmel szórtam meg. Ezután az ízletes tonhalkrémmel megkent falatkák következtek. A negyedik féle falatkához először körözöttet kevertem ki friss túróból és fűszerekből, és ezekkel kentem meg a bagett szeleteket. A díszítésként apróra vágott paradicsomot helyeztem a tetejére. Savanyú uborkát is használtam, hogy színesebb és ízletesebb legyen a kínálat. Végül friss zöld fűszerekkel díszítettem a falatkákat, hogy esztétikus, étvágygerjesztő megjelenést kapjanak.</p>

2025.12.11., csütörtök	<p>Ezen a napon is a reggelihez készültem elő. Elsőként sajtálakat állítottam össze különböző sajtokból, félkemény, kemény és érlelt sajtokat helyeztem fel a tálakra, majd olivabogyóval díszítettem. Ügyeltem arra, hogy a tálak megjelenése rendezett és ízléses legyen. A következő munkám a zöldségek (burgonya, sárgarépa, petrezselyem gyökér) előkészítése volt, amelyeket megmostam és kért formára feldaraboltam.</p> <p>A mai napon is készítettem szendvicseket, feltétként házikészítésű zöldfűszeres vajkrémet használtam, paradicsommal, uborkával, olivabogyóval, szórt petrezselyemmel díszítettem.</p> <p>A séf utasítására meleg előétel készítésében is részt vettem. A csirkemellet olívaolajjal megkentem, majd fűszereztem sóval, borssal, fokhagymaporral, piros paprikával, kakukkfűvel. Utána rostos oldalanként 5-5 percig sütöttem, majd pihentetni egy tálra helyeztem. Eközben salátát kevertem, és tányérokra tálaltam. Mellé tettem a húsokat, friss zöldségekkel, paradicsommal, paprikaszelettel díszítettem, és petrezselyemmel szórtam meg.</p>
2025.12.12., péntek	<p>Ma reggel ismét a sonkatál előkészítésével kezdtem a munkámat. Gondosan feltekertem, majd elrendeztem a többféle sonkaszeletet, úgy hogy mutatós tálát kapjak. Ezután hat darab lazactálat állítottam össze. Kettőt krémsajtgolyóval díszítettem, amit friss snidlinggel egészítettem ki. A maradék négy lazactál díszítéséhez snidlinghagymát és mustárt használtam.</p> <p>Ezek után az ebéd előkészítése következett. A séf utasítására Wiener Schnitzel, azaz bécsi szelet készítésébe kezdtem. Először a húst egy éles késsel megfelelő vastagságú szeletekre vágtam, majd kiklopoltam őket, hogy a hús rostjai fellazuljanak és egy tálra halmoztam, amit a kolléganőm bepanírozott. A mennyiség felénél feladatot cseréltünk, ő szeltelt, és én paníroztam. Miután ez elvégeztem, letakarítottam a munkaállomás pultját, majd a bécsi szeletek feltálalásához friss citromokat negyedeltem fel.</p> <p>Az egész napi munka közben ügyeltem arra, hogy minden alapanyag megfelelő minőségű és friss legyen, valamint igyekeztem a munkáimat precízen és a kéréseknek megfelelően elvégezni.</p> <p>A napot egy izgalmas kulináris kalanddal zártuk. Az Erasmus csoportunknak a Stöckl étteremben dolgozók része a kísérőtanárokkal közösen az étterem sörfőző üzemét látogathatta meg. Itt készítik az étteremben felszolgált különféle söröket, a Pils, Märzen, lager, búza, és ezekből kevert karamellás ízű sörét. A látogatás után meg is kóstolhattuk ezeket.</p>

<p>2025.12.13., szombat</p>	<p>A szombati napot délelőtti műszakban töltöttem. A feladataimat a séf a hétvégén várható forgalomhoz igazította. Ilyenkor a vendégek többsége otthon reggelizik, így rögtön az ebédre kellett előkészülnöm.</p> <p>A raktárból kihordtam a szükséges zöldségeket és gyümölcsöket: burgonyát, hagymát, levezöldségeket, cukkinit, majd megmostam, megpucoltam, és felszeleteltem őket a kívánt méretre és formára.</p> <p>A délelőtt folyamán folytattam a marhahús szeletelését, klopfolását és panírozását. Utána megfigyeltem a sütési folyamatot is, melynek végén a kész szeleteket egy tátra konyhai fogóval kiszedtem, hogy lecsepegjen róla a zsiradék. Ezzel megkönnyítettem a helyi kollégák tálalási munkáját.</p> <p>Végezetül a használt és koszos eszközöket és edényeket a mosogatóhoz hordtam, a munkaállomások pultjait letakarítottam, lefertőtlenítettem, néhány kiüresedett fűszerdobozt feltöltöttem. Majd sietve átöltöztem, mert izgalommal töltött el a csoportunk következő közös programja.</p> <p>A nap ugyanis a Heindl Csokoládémúzeum látogatásával folytatódott. Egy rövid videón bemutatták a gyár történetét és a csokoládégyártás rejtjelmeit, betekinthettünk a gyári részlegek munkájába, sőt még szabadon megkóstolhattuk a különféle bonbonokat. Érdekes volt látni, hogy milyen folyamatokon keresztül jutunk el a kakaóbabtól a dobozokba csomagolt desszertekig. A látogatás során többször kiemelték, hogy mennyire fontos szerepet játszik a környezetvédelem és a fenntarthatóság a termelésükben. A program legvégén a gyár mintaboltjában mindenki kedvére vásárolhatott az ismert márkás édességekből: Mozart golyók, Sisi tallérok, zselés édességek, Pischinger termékek, és Schoko Maroni likőrök sorakoztak a polcokon.</p> <p>Ezen a napon sok finom gasztronómiai élménnyel és bőséges szakmai tapasztalattal gazdagodtunk.</p>
<p>2025.12.14., vasárnap</p>	<p>Ma ugyan szabadnapunk volt, nem kellett munkába menni, de csoportunk rengeteg kulturális a gasztroprogramot tervezett, így ismét korán indultunk.</p> <p>Elsőként ellátogattunk a Naschmarkt piacra, amely Bécs leghíresebb piaca a közel 120 standjával. A piacon rengeteg árus kínálta portékáit. A friss zöldségektől a keleti fűszerekig, húsockig, speciális nemzeti ételekig minden megtalálható itt. Már a nézelődés, sajtkóstolgatás, édességek csipegetése, a fűszerek illata is visszaadhatatlan élményt, és multikulturális hangulatot teremtett számomra.</p> <p>Innen a Schönbrunni kastélyba látogattunk el, amely az 1800-as évek második felében Sisi hercegnő egykori lakhelyéül is szolgált. A látogatás során audioguide-on keresztül magyar nyelvű idegenvezetést kaptunk, amely számomra különösen érdekes és informatív volt. Hogy könnyebben elképzelhessük az egykori berendezési tárgyakat, ezt a falakra történő kivetítéssel oldották meg. A rövid, de tartalmas kastélylátogatás után az udvarán található hatalmas karácsonyi vásárt tekintettünk meg.</p> <p>Az árusok rengeteg finomságot és kézműves terméket kínáltak. Az adventi hangulatot kellemes zene, karácsonyifények, és figurák, valamint egy korcsolyapálya tették tökéletessé. Ezt a napot is felejthetetlen élményekkel gazdagodva zártuk.</p>

<p>2025.12.15., hétfő</p>	<p>A héten délutáni műszakban dolgoztam néhány iskolatársammal együtt. Ez azt jelentette, hogy kicsit később kellett kezdeni, de munka vége késő délutánra húzódott.</p> <p>A mai munkanapom a zöldségek előkészítésével kezdődött, amelyeket alaposan tisztítottam, meghámoztam, majd a kívánt formára és méretre daraboltam. Ezt a műveletet már rutinosan végeztem.</p> <p>Ezt követően a húsok és halak előkészítése következett. Először az alapanyagok frissességét és minőségét ellenőriztem le, majd először a húst, aztán a halakat bepaníroztam, ügyelve a panír egyenletes felvitelére. A panírozás során betartottam a higiéniai és élelmiszerbiztonsági előírásokat.</p> <p>A következő feladat a hidegtálak készítése volt, ahol törekedtem a helyi szokásoknak megfelelő és esztétikus elrendezésre. A tálak elkészítéséhez különböző húsokat, zöldségeket és díszítőelemeket használtam.</p> <p>Ezek után Panna cottát készítettem, amely egy krémes olasz desszert. Az összeállítás során pontosan betartottam a recept adagolási előírásait, és a konyhatechnológiai lépéseit. Így finom, és lágyan remegő édességet sikerült készítenem, poharakba tálaltam, amiket még a hűtőbe helyeztem megdermedésig.</p> <p>A munkanap végén rendet és tisztaságot hagytam magam után. Végül ellenőriztem az elkészült ételleket, fényképeket készítettem a munkanaplóban történő dokumentáláshoz.</p>
<p>2025.12.16., kedd</p>	<p>A munkanapot a csoporttársaimmal közösen krumplisaláta készítésével kezdtük. Ezt a feladatot a séf időnkénti ellenőrzése mellett már önállóan végeztük el. A salátához héjában megfőztük a burgonyát, majd lehúztuk a héját és karikákra vágtuk. Végül egy tálban az itteni ízlés szerint összeállítottuk, és fűszereztük, és tálra kitálaltuk. A helyi recept alapján a burgonya mellé savanyú káposzta, babsaláta, zöldség saláta is került. Végül aprított snidlinggel és lilahagymával, továbbá paradicsommal díszítettem.</p> <p>Ezt követően piskótaalap készítésében vettem részt, ahol pontosan követtem az előírt receptet, figyeltem az alapanyagok megfelelő arányára és az elkészítési időre. Büszke voltam magamra, hogy önálló sütési feladatot is rám mertek bízni.</p> <p>A mai nap sem maradhatott ki a húsok és halak panírozása, de mivel ebben már nagy rutint szereztem, gyorsan végeztem vele.</p> <p>A konyhai munka közben lehetőségem volt a séf közelében dolgozni, így figyelemmel kísérhettem a sült lazac elkészítésének teljes folyamatát. A séf magyarázataiból sok hasznos információt gyűjtöttem. A nap végén rendet hagytam magam után, így fejeztem be a munkámat. A szálláson a munkanaplóba feljegyeztem a mai nap történéseit, és a tanult recepteket.</p>

<p>2025.12.17., szerda</p>	<p>A mai munkát a húsok panírozásával indítottam, hiszen a bécsi szelet itt a mindennapok hagyományos étele.</p> <p>A panírozás után különféle zöldségek előkészítésével foglalkoztam: megtisztítottam, felszeleteltem őket. Ezt követően rostlapon meggrilleztem a paprikát, paradicsomot, gombát, cukkinit, spárgát.</p> <p>Később segítettem a csoporttársamnak a csokiba mártott eper készítésében. Egy hosszabb fapálcikára az epreszemeket egymás után feltűztem, majd olvasztott csokoládéba mártottam, és színes cukordragszával díszítettem. A közös munka során ügyeltünk a szükséges kommunikációra, és munkaszervezésre. Ezután önállóan folytattam a munkát, és csokiba mártott almát is készítettem.</p> <p>A gyümölcsös desszertek mellett a brownie sütésében is részt vettem, amit itt nyáron vanília fagylyalattal és gyümölcsöntettel, télen vanília sodóval és gyümölcsöntettel tálalnak.</p> <p>Egy közeli rendezvényre a szokásos bagett falatkákat készítettem el a korábban leírt ízekben, de a díszítésében szabad kezet kaptam, amit kreatívan és esztétikusan igyekeztem megoldani. A séf is megdicsérte a munkámat.</p> <p>A munkanap végén elégedetten értékeltük a közösen elkészített ételeket és a csapatmunkát.</p>
<p>2025.12.18., csütörtök</p>	<p>Az utolsó munkanapomon is időben megérkeztem, átöltöztem, majd megkaptam a feladatomat a főszakácstól.</p> <p>Először a hétvégére előkészítve rengeteg marhahúst kellett szeletelni, majd kiklopfolni, illetve bepanírozni. Végül egy tálcára helyeztem az előkészített szeleteket, a hűtőbe tettem további felhasználásig.</p> <p>Utána rösztit sütöttem, ami egy svájci eredetű burgonyaétel, leginkább a magyar tócsnihoz hasonlítható. A formázott ételt közepes lángon, serpenyőben sütöttem, félidőben megfordítva, amíg mindkét oldala aranybarna és ropogós nem lett. Ezután egy ovális alakú tálcára tálaltam.</p> <p>A nap végén ismét előkészületi feladatokat végeztem. Ismét paradicsomot, hagymát, burgonyát tisztítottam és szeleteltem, majd rendbe raktam a munkapultomat.</p> <p>A nap végén elbúcsúztam a séftől, a kollégáktól, akikben nagyon kedves és segítőkész munkatársakra találtam. Emlékező fényképeket készítettünk, majd megköszöntem a türelmüket, és hogy emlékeztetessék ezt a csodálatos két hetet. Legvégül az étterem menedzserétől is elbúcsúztam, aki elégedetten nyilatkozott a munkámról, és átadta az értékelő lapomat.</p> <p>Munkánk befejezése után bementünk különböző boltokba bevásárolni a másnapi szendvicseket és üdítőket a hazaútra. A nap végén pedig megvacsoráztunk, és elkezdtük összepakolni a bőröndjeinket.</p>

2025.12.19., péntek	<p>Elérkezett a külföldi szakmai gyakorlatom legutolsó napja, amelyen már csak a hazautazás volt hátra. Egy gyors reggeli és a pakolás befejezése után elhagytuk a szobáinkat, és mindannyian a lobbiban gyülekeztünk, kijelentkeztünk, és 9 óra felé busszal útnak indultunk haza.</p> <p>Út első felében kitöltöttünk egy Bécsről szóló totót, melyben a tanáraink arra voltak kíváncsiak, hogy mennyire sikerült a bécsi nevezetességeket és a hagyományos ételeket megismernünk. A kérdések szép emlékeket idéztek fel bennünk, és a teszt után közösen vidám élménybeszámolóba kezdtünk. Az út második fele már csendesen, pihenéssel telt, és alig vártuk, hogy átölelhessük a családjainkat.</p> <p>Boldogan, rengeteg élménnyel és szakmai tapasztalattal gazdagodva értem haza. A munka, a közlekedés, és a vásárlások közben sokat fejlődött a német kommunikációs készségem is. Emellett, a magyar történelemhez szorosan kapcsolódó, kulturális értékekben bővelkedő, és gasztronómiájában is izgalmas várost ismerhettem meg Bécsben. Minden középiskolás társamnak kívánom, hogy legyen lehetősége egy hasonló programban részt venni.</p>
------------------------	--