

Munkanapló

Készítette: Nagy Nikoletta 11. évfolyam Szakács szaktechnikus

Fogadópartner neve: Hotel Louis Leger

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2025.03.23., vasárnap	Reggel 6 órakor indultunk Miskolcra Prágába. Zökkenőmentesen telt az út. Időnként tartottunk szüneteket, hogy kinyújtassuk elzsibbadt végtagjainkat. Az utazás kellemes hangulatban telt, és útközben sok látványosságot megtekinthettünk. Láthattuk a Dunát, ami Magyarország fővárosát szeli ketté. Az út során sokat beszélgettünk, ismerkedtünk. Mindenki elmondta, mekkora izgalommal várja, hogy új szakmai ismeretekre tegyen szert. A hotelbe érve megkaptuk a kártyáinkat, és mindenki elfoglalta a szobáját. Rövid megbeszélést tartottunk, majd vacsorázni mentünk. Az ételek nagyon finomak és változatosak voltak. Vacsora után mindenki lepihent izgalommal várva a következő napot.
2025.03.24., hétfő	Reggel mindenki a hotelben reggelizett. Majd elmentünk a munkahelyemre. Az én szállodám a Hotel Louis Leger. Ez egy négy csillagos szálloda, mely a belvárosban található. Könnyen megközelíthető a hely, a közlekedés sem okozott gondot. A hotelben nagyon kedvesen fogadtak, tájékoztattak, mi a kötelező munkaruházat. Ismertették a beosztásomat. Tűz- és balesetvédelmi oktatást tartottak. Elmondták, hogy jellegzetes cseh nemzeti ételeket fogok készíteni. Ilyen például a knédli, melynek az elkészítési menete bonyolultan hangzik, de annál egyszerűbb elkészíteni.

2025.03.25., kedd	Reggel 7 kor indultam, hogy időben beérjek a munkahelyre. Először megbeszéltük a teendőket a menedzserünkkel. A shéf elmondta, mit kell csinálnom. Zöldségeket kellett megmosnom, aprítanom. A paradicsomot Juliennre kellett vágni, és az uborkát karikákra, ezeket külön tányérba raktam, megsóztam és tálaltam. Metélő hagymát aprítottam a tört burgonya mellé. Sütöttem tojást, virslit és főtt tojást is készítettem. Gyümölcsöt tisztítottam, felaprítottam kockára az almát, körtét, ananászt, barackot, mandarint és gyümölcstálat készítettem, melyet mézzel csurgattam meg. Délután pihenésre is volt lehetőségem. Majd este a szokásos menetrend szerint megbeszélést tartottunk. Ezek után mindenki kipihente a nap fáradalmait.
2025.03.26., szerda	A munkahelyemre érve a mai napon az első feladatom az volt, hogy egy 100 fős csoport fogadására kellett készülni. Először palacsintát kellett készítenem, melyhez lisztet, vizet, olajat és tojást kellett összedolgoznom egy nagy keverőtálban, csomómentesen. Utána a palacsintákat forró serpenyőben ki kellett sütnöm. Majd az elkészült palacsintákat különböző ízű lekvárokkal és nutellával kellett megtöltenem. Ezek után bacon szalonnát aprítottam.. Ezt sóval és borssal kellett ízesíteni. Sonkát is kellett vékony szeletekre vágnom szeletelőgép segítségével, melyeket szendvicsekre helyeztem. Gyümölcstálat is kellett készítenem, melyhez a megmosott gyümölcsöket kockára kellett vágnom. A pultomat letakarítottam, az eszközöket elpakoltam, és vége is lett a munkának. A hotelben az esti megbeszélés után megint közösen vacsoráztunk meg, majd aludni mentem.
2025.03.27., csütörtök	A mai napom az eddig megszokottak szerint indult. A munkába érve először kalkulációt kellett készítenem annak alapján, hogy hány szállóvendég tartózkodik a hotelben. A konyhában az első feladatom szeletelés volt, sonkát és szalámit kellett felvágnom a szendvicsekhez. Sajtot is kellett szeletelnem, és sajttálat kellett készítenem, melyen többféle sajt volt megtalálható. Ezeket kellett tányérokra helyezni. Majd paradicsomos babot is kellett csinálnom. A hagymát apróra vágtam és lepirítottam, majd a paradicsomszószt ráöntöttem, ezt összeforraltam, és a konzerv babot ráöntöttem. Izesítettem sóval és borssal. Petrezselyemmel díszítettem. A használt eszközöket elmostam, és elpakoltam magam után. Majd a hotelbe mentem. Délután rövid kirándulást tettünk Prága egyik nevezetességéhez, a Károly hídra. Itt több árussal, és grafikát készítővel találkoztunk, a hídról csodáltuk a folyót, az azon közlekedő hajókat. A szállodába kissé fáradtan érkeztem, de a szokásos megbeszélést még megtartottuk a vacsora előtt, amely szintén fantasztikus volt, mint eddig minden nap.

2025.03.28., péntek	Reggel a munkahelyre érve átvettem a munkaruhámat, és neki láttam a napi feladatoknak. Elsőnek pudingot főztem, majd még a hűlt poharak aljára babapiskótát helyeztem, majd nutellával megcsurgattam, majd erre került a puding, ezeket rétegeztem, majd a tetejére csokiöntetet készítettem, mellyel az egészet befedtem. Babapiskótával díszítettem. Miután ezzel végeztem, baguettet kellett szeletelnem, majd kosarakba kellett pakolnom. Ehhez vaját, sonkát és szalámit kellett kiraknom a vendégeknek. Majd főtt tojást is főztem és tálaltam hozzá. A munka végeztével letakarítottam a munkaterületemet, és a szállodába mentem. Rövid pihenő után elmentünk a többiekkel együtt a városba, megnézni 2 nevezetességet, a Kaffka szobrot és a Lőportornyot. A szállodában közösen megvacsoráztunk és mindenki aludni ment.
2025.03.29., szombat	Ma nem kellett munkába mennem, így reggel tovább tudtam pihenni. Miután megreggeliztem várlátogatást terveztünk. Metróval és villamossal közlekedtünk, az utazás jó hangulatban telt. Meglepő módon a várhoz elég közel vitt mindkét villamos, így nem kellett sokat gyalogolni. A Prágai vár és környéke a cseh főváros egyik legrégebben lakott része. Ez a főváros történelmi negyede. Tágabb értelemben a Várnegyed Hradzsín. A várnegyedben több templom is található, valamint egy székesegyház. A bejutás nem tűnt egyszerűnek, mikor megláttuk a hatalmas kígyózó sort, de szerencsére gyorsan haladtunk. Bent elképesztő látvány fogadott minket. Hatalmas tér, monументális szobrok. Az óriási festett ablakokon átvilágított a fény. A vár területén sétálgattunk még, megnéztük az őrségváltást, megcsodáltuk a régi épületeket. Majd a szállásunkra mentünk, ahol mindenki pihenhetett a délután egy kicsit. A vacsora a szokásos módon zajlott. Bőséges svédasztalos kínálatból választhattunk. Ezután a hosszú, de élményekkel teli nap után aludni mentem.
2025.03.30., vasárnap	Reggel későn keltem, nyugodt tempóban készülődtem. Majd a szintén bőséges reggeli elfogyasztása után a hotel portáján gyülekeztünk. A gyülekező után elindultunk a városba és egy plázába. Kicsit messze volt a megszokotthoz képest, metróval és villamossal utaztunk el a plázáig. Mindenki szabadon nézelődhetett, vásárolhatott. Benéztünk több hatalmas üzletbe is, ahol nagyon nagy volt a választék. Cipőboltokat is felfedeztünk. Beültünk kávézni az egyik étterembe. Elmentünk a ruhaüzletbe, ahol 2 emeleten vannak az árúk. Az egyik részen fiú- és gyerekruházat, a másikon női ruházat. A vásárlás végeztével beültünk ebédelni az egyik étterembe. Ezek után a szombatársam és én elindultunk vissza a hotelbe. Jólesett kicsit megpihenni. Majd a holnapi munkanapra pakoltam be a ruháimat. A vacsora elfogyasztása után kellően elfáradva a mai hosszú nap után aludni mentem.

2025.03.31., hétfő	Reggel korán kellett kelni, mert ma már munkanap volt. Miután beértem a munkahelyemre, a megbeszéltek alapján elkezdtem a munkát. Előre elkészített libamájpástétomot a kocka alakú tepsibe tettem, a tetejét meglocsoltam kacsaszírral, majd egy kicsit a hűtőbe tettem, hogy összeérjen. 20 perc után kivettem a hűtőből, majd felszeleteltem és tálaltam . Petrezselyemzölddel szórtam meg, ezzel díszítettem. Sajttálat raktam össze. Tihanyi kék sajt , fehér sajt és trappista sajt , füstölt sajt került rá. Ezeket kellett közel azonos méretűre felkockáznom. Oliva olajjal meglocsoltam, majd összekevertem és úgy tálakba raktam. Joghurtot is kellett kisebb poharakba kanalaznom, a tetejüket pedig fagyasztott gyümölcsdarabokkal díszítettem. A munkafolyamatok befejezése után elpakoltam, majd a hotelbe indultam. A délután folyamán sikerült kicsit pihennem is. Majd a közös megbeszélés után a vacsoránkat is közösen fogyasztottuk el. Kicsit beszélgettünk még a többiekkel, majd aludni mentem, hogy kipihenten kezdhessem a következő napomat.
2025.04.01., kedd	Reggel korán megérkeztem a munkahelyemre, gyorsan átöltöztem és belekezdtem a teendőimbe. Palacsinta tésztát kevertem víz, liszt, cukor, olaj, vaníliás cukor és egy csipet só kellett hozzá. Ezt a masszát csomómentesre kikevertem. A felforrósított serpenyőben kisütöttem. A kihűlt palacsintát félbe vágtam, és egyesével háromszög alakúra hajtottam. Ezek után egy felvágottas tálat készítettem. Ehhez szalámit és sonkát szeleteltem, és ezeket egy tálcára rendeztem. Valamint díszítettem petrezselyemzölddel és olíva bogyóval. Munka végeztével összetakarítottunk, majd átöltöztünk. Visszamentem a szállodába, és lepihentünk. Kis idő elteltével összegyűltünk kártyázni és beszélgetni, elmeséltük egymásnak, miket főztünk a munkahelyeinken. Majd elmentünk vacsorázni, készültünk a másnapra, és lefeküdtünk aludni.

2025.04.02., szerda	Reggel, miután beértem, gyorsan átöltöztem. Papír alapján neki láttam az első étel elkészítésének . Tojásokat ketté választottam, a fehérjét cukorral kihabosítottam, kevés citrom levét öntöttem bele, ezután beleszitáltam a lisztet és a sütőport, majd csomómentesre kikevertem. Tojás sárgáját porcukorral kihabosítottam, míg szép világos színe nem lett. Hozzá kevertem a tojás fehérjéhez. Majd ezt sütőben megsütöttem. Közben neki láttam egy öntetnek melyhez először vaját , kakaóport, porcukrot használtam fel. Ezt egy kisebb edényben felolvasztottam, majd hagytam kicsit hűlni. Röshti burgonyát készítettem, ami hasonlít a tócsnira . Burgonyát meghámoztam, lereszeltem, ízesítettem sóval, borssal majd jól összedolgoztam. Ezeket kanál segítségével megformáztam, és forró olajban kisütöttem. Majd hagytam ezeket papírszalvétán lecsöpögni. A munkafolyamtok végeztével eltakarítottam magam után, és a hotelbe mentem.
2025.04.03., csütörtök	Miután beértem a munkahelyre, átöltöztem, és a korábban megbeszéltek alapján egy előre begyúrt, édes kiflit készítettem. Ezt megszórtam mákkal. Majd kisütöttem 170 °C-on húsz percig. Miután kihűlt, tányérra tálaltam. Tojásokat ketté választottam, a fehérjét cukorral kihabosítottam, kevés citrom levét öntöttem bele, ezután beleszitáltam a lisztet és a sütőport, majd csomómentesre kikevertem. Tojássárgáját porcukorral kihabosítottam, míg szép világos színe nem lett. Hozzá kevertem a tojás fehérjéhez. Gyümölcsöt tisztítottam hozzá, és felaprítottam kis kockákra. Huszonöt percig sütöttem 170 °C fokon.
2025.04.04., péntek	Reggel szokás szerint miután beértem, átöltöztem. Hozzáláttam a napi teendőimhez. A tojásokat felraktam főni 15 percig, majd utána leöntöttem róla a vizet, és hagytam kihűlni. Megtisztítottam és félbevágtam, leöntöttem majonézzel mindkét felét, és petrezselyemzölddel díszítettem. Majd tojásokat választottam ketté, a fehérjét cukorral kihabosítottam, kevés citrom levét öntöttem bele, ezután beleszitáltam a lisztet és a sütőport, majd csomómentesre kikevertem. A tojások sárgáját porcukorral kikevertem, míg szép világos színe nem lett. Hozzákevertem a tojás fehérjéhez. Ezt tettem tepsibe, és megsütöttem 180°C-on 15 perc alatt. Miután kihűlt, a tetejét lekentem vegyes gyümölcsdzsemmel . Feladatomból volt még egy hidegtál elkészítése is. Ehhez sonkát, szalámit szeleteltem. Ezeket különböző formájúra hajtogattam, és úgy helyeztem a tálra. Zöldségeket mostam meg, vágtam különböző formájúra, melyekkel a hidegtálat kellett díszítenem. A munka végeztével elpakoltam, elmosogattam. Majd miután elkészöntem a munkatársaimtól, a szállodánkba indultam. Itt megtartottuk utolsó prágai meetingünket, és közösen megvacsoráztunk. Kellően elfáradva ment mindenki aludni.

2025.04.05., szombat	Reggel, miután átnéztem a szobámat, ellenőriztem a táskámat, hogy ne felejtsek ott semmit, nyugodtan kezdtem a napot. Reggeli előtt már mindent bepakoltunk a buszba, ahol egész kényelmesen elfértünk. Az utazás során mindenki jó hangulatban volt, beszélgettünk egymással. Egy igazán összetartó csapat kovácsolódott össze. A reggeli koránkelés fáradalmait sikerült kipihenni a buszon. Mindenki jól érezte magát a két hét során. Igazán sok új dolgot sikerült megtanulnom a helyi gasztronómiával kapcsolatosan. Újfajta ételeket készíthettem el az itt töltött idő alatt. Nekem a kastélylátogatás tetszett a legjobban, igazi történelmi élmény volt. A Zizkov TV torony pedig lenyűgözött. Ezen kívül még sok mindent láttam, ami érdekes volt, de leginkább az építészeti stílusok fogtak meg. Esélyem nyílt megismerni Csehország történelmének egy kisebb darabját, és ez különösen izgalmas volt. Az emberek kedvesek és segítőkészek voltak, ami szintén hozzájárult a pozitív élményhez. Minden percét élveztem, még szívesen maradtam volna tovább. Az utazás nagyon emlékezetes marad számomra. A buszos utazás is kényelmes volt. Különleges volt, hogy a cseh kultúrával egy kicsit mélyebben is megismerkedhettem. Az út végén úgy éreztem, hogy egy igazán különleges élményben volt részem. Délután megérkeztünk, és egymástól elköszönve haza indultunk.
---------------------------------	---