

Munkanapló

Készítette: Szőke Csenge 10.V3 Cukrász szaktechnikus

Fogadópartner neve: Hotel Metropolitan

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 elindultunk Miskolcra, egy kicsi busszal Prágába, két hétre, szakmai gyakorlatra. Az út hosszú volt, így többnyire aludtam, de azért nézelődni is tudtam közben. Az ablakból figyeltem a tájat. Beszélgettem a többiekkel. Az úton 3-4 alkalommal is megálltunk pihenni, hogy kinyújtassuk kicsit a lábunkat és felfrissüljünk. Prágába érve rögtön megtetszett a város. Érvényesítettük a bérleteket. A hotelbe érve átvettük a kulcs kártyánkat, majd elfoglaltuk a szobánkat. 7 órakor lementünk a többiekkel vacsorázni, a hotel egyik éttermébe. Nagyon sokféle étel közül lehetett választani, melyek nagyon ízletesek voltak. Megbeszéltük a másnap reggeli teendőket és mindenki aludni ment.
2025.03.24., hétfő	Reggel, miután felébredtem, elmentem reggelizni, hogy frissen és energiával telve kezdjem a mai munkanapot. Ezt követően elindultam a munkahelyemre, ahol kedves fogadtatásban volt részem. A főnököm egy rendkívül szimpatikus ember. Tájékoztatót kaptam a munkavégzés szabályairól, valamint a napi teendőimről. Megmutatták az éttermet. Tűzvédelmi és balesetvédelmi oktatásban is részesítettek. A munkahelyemről a hotelba mentem, ahol megebédeltem. Délután elkísértem társaimat a városba, így lehetőségem nyílt az itteni tömegközlekedéssel ismerkedni. Vacsora előtt rövid meetinget tartottunk. Az ételek nagyon változatosak voltak, mindenki talált kedvére valót. Ezek után mindenki a szobájába ment és készült a másnapra.
2025.03.25., kedd	Reggel elindultam a munkahelyemre. A napom jól indult, mivel az időjárás is tökéletes volt. A közlekedés már egyáltalán nem okozott nehézséget. Miután megérkeztem a hotelbe, a konyhában kezdtem el

	dolgozni. Kuglófot, palacsintát és piskótát készítettem. A palacsinta tészta ugyanúgy készül, mint nálunk. Viszont meglepő módon, kézzel kellett megfordítani egy pálca segítségével. A kisütött piskótát vanília pudinggal töltöttem meg. A kuglóf elkészítését teljes mértékben rám bízta, az otthon tanultak alapján készítettem el. Nagyon meg voltak vele elégedve. De sok mindenben, más munkafolyamatban is segítettem a mai napon. Főzés közben jó hangulatban teltek az órák a munkatársaimmal. Munka után visszatértem a szállásunkra. A mai napon is tartottunk megbeszélést, mivel mi történt a munkahelyén, milyen munkákkal bízta meg őket. A nap végén úgy éreztem, hogy igazán jól sikerült ez a nap is. A vacsora után elégedetten pihentem le.
2025.03.26., szerda	A mai munkanapomon első feladatomban azt kaptam, hogy vanília croissant-t kellett kisütnöm. Ezek előre elkészített sütek voltak. Amelyeket még csoki öntettel is meg kellett locsolni. Eközben a csoki szökőkutat is fel kellett töltenem, melybe a frissen vágott gyümölcsöket lehet beleforgatni. Ehhez banánt karikáztam, ananászt vágtam kockára, valamint epret és narancsot is karikáztam. A következő feladatom az volt, hogy diós-meggyes piskótát készítettem. A piskóta tésztát tepsibe helyeztem és megszórtam magozott meggyel és reszelt dióval. Utána sütőbe tettem és megsütöttem. Miután ezzel végeztem elmosogattam, elpakoltam, letöröltem az asztalokat. A munkából a hotelbe érve szobatársaimmal megbeszéltük, kinek milyen feladata volt a munkahelyén a mai napon. A vacsora előtt a többiek is beszámoltak a napjukról. A vacsora ismét változatos és ízletes volt. Utána mindenki aludni ment.
2025.03.27., csütörtök	A mai napom az eddigiekhez hasonlóan indult. A munkahelyemen először is egy epervelős, kókuszos piskótát kellett készítenem. A piskótát a szokásos módon elkészítettem, majd az epervelővel megkentem és kókuszreszelékkel megszórtam. Ezután rátértem a következő feladatomra, mely egy tojásrántottás, zöldséges muffin elkészítése volt. Ehhez először elkészítettem a tojásrántottát, majd mirelit zöldségeket kellett ledarálnom, fűszereztem és trappista sajtot is reszeltem bele. Ezt összegyúrtam és muffin formákba raktam, majd a sütőben kisütöttem. Fanta szeletet is készítettem. Csokis piskótát kellett először készítenem, majd még ez hűlt elkészítettem a mascarponés krémet, valamint a fantás zselét, melybe zselatint kevertem, amit félre tettem, hogy hűljön. Végül megkentem a krémmel a piskótát. A még folyós zselatint a tetejére öntöttem, hűtőbe tettem megdermedni. Miután mindennel végeztem, alaposan letakarítottam a munkaterületemet. Délután a társaimmal és tanárainkkal rövid kirándulást tettünk a Károly hídra. Sokat hallottam már Prágának erről a nevezetességéről, de a látvány lenyűgöző volt.
2025.03.28., péntek	A mai napom hasonlóan indult, mint az eddigiek. Első feladatom az volt, hogy egy almás rétest készítsek. Ehhez először egy kelt tésztát

	csináltam, amíg kelt a tészta, elkészítettem a tölteléket. Megpucoltam és kiskockákra vágtam az almát. Utána kevés almalevet, vaníliás és kristálycukrot is tettem bele. Ezt feltettem főzni, majd egy kis fahéjat is szórtam bele. Ezt jól összefőztem. Még az alma meg nem puhult és krémes állagú nem lett. A tésztát kinyújtottam és erre kentem a tölteléket. Összehajtottam, tepsibe tettem és így raktam a sütőbe. A második feladatom egy joghurtos gyümölcsös pohárkrém volt. Ehhez a fagyasztott vegyes gyümölcsöt egy kis porcukorral összekevertem, ezt töltöttem először a poharakba. Utána joghurtot rétegeztem rá. Majd olvasztott csokival meglocsoltam és eper darabokat szórtam a tetejére. A harmadik feladatom a Nutellás muffin készítése volt. Ehhez a szokásos muffin alapreceptet használtam, muffin sütő formát papírral béleltem és ebbe öntöttem a tésztát. Majd kiskanállal a közepébe tettem Nutellát és még egy kevés tésztával befedtem, majd mehetett a sütőbe. Elpakoltam, elmosogattam és a munka végeztével visszamentem a hotelbe.
2025.03.29., szombat	Ma 8-kor keltem fel. Miután felöltözködtem, elindultunk a többiekkel a Szent Vitus-Székesegyházhoz és a Prágai várhoz. A templom lenyűgözően szép volt. Több kis rész is kapcsolódott hozzá. Ezek kisebb kápolnák voltak. Rengeteg turista volt, akik szerettek volna bejutni. Szerencsére gyorsan haladt a sor. Ahogy beléptünk, azonnal megcsodáltuk a templom belső terét, amely tele volt gyönyörű, színes üvegablakokkal, melyeken keresztül beszűrődő fény is színes mintákat rajzolt a templom falaira. Lenyűgöző szobrok álltak mindenfelé. Az üvegablakokon Bibliai jelenetek voltak ábrázolva, hatalmas méretekben. A templom területe hatalmas volt. Mi több, kisebb udvarra is betévedtünk. Rengeteg régi épület is található a vár területén. Sikerült megnéznünk a híres őrségváltást is. A megbeszélrt időben és helyen találkoztunk a többiekkel és visszamentünk a szállásra. Kis pihenés után elmentünk a mosodába, a munkaruháinkat rendbe tenni a jövőhétre. Majd vacsorázni mentem a többiekkel, ami ismét nagyon finom volt. Rövid ideig még beszélgettünk, majd nyugovóra tértem.
2025.03.30., vasárnap	Ma reggel később keltem fel, majd lementünk reggelizni, és utána együtt elmentünk várost nézni, ahol rengeteg időt töltöttünk vásárlással és boltok felfedezésével, miközben élveztük ennek a gyönyörű városnak a nyüzsgő hangulatát. Sokat beszélgettünk, nevetgélünk a többiekkel. A nap végén visszatértünk a szállásra, hogy pihenjünk egy kicsit, majd később lementünk vacsorázni. A vacsora a korábbi napokhoz hasonlóan nagyon bőséges volt, a svédasztalról nagyon sokféle étel közül lehetett választani.

	Miután jóllaktunk, pihentünk egy kicsit, majd bowlingozni mentünk a hotel szomszédságában található pályára, ahol nagyon jól szórakoztunk. Utána összeültünk egy megbeszélésre, hogy átbeszéljük a holnapi munkával kapcsolatos teendőket, majd végül mindenki felment a szobájába pihenni, hogy frissen indulhasson reggel a munkahelyére.
2025.03.31., hétfő	Ma ismét korán keltem és a munkahelyemre mentem a szokásos módon. Első feladatomban ma egy finom piskóta Boci szelet elkészítése volt. Elsőnek egy vaníliás tésztát készítettem, amelyből egy adagot kiszedtem egy másik tálba és kakaóport kevertem bele. Majd tepsibe tettem először a vaníliás masszát, majd a kakaósat és ezt pálca segítségével összehúzgáltam. Így került a sütőbe. Majd mikor megsült, olvasztott csokival locsoltam meg. Miután ezt befejeztem, egy friss narancsos, krémes sütemény készítése volt a feladatom. A neve is ez volt: Narancskrém. Elsőnek 3 vaníliás piskótát sütöttem. Még ez hűlt, megcsináltam a narancsos, túros krémet. A túrot összetörtem és vajkrémmel és porcukorral összekevertem. Ezt kentem az egyik piskótára, majd a másodikkal baracklekvárt és megszórtam frissen vágott narancscikkével. Ezt befedtem a 3. piskótával és megkentem a maradék baracklekvárral. Pár óra pihentetés után lehetett szeletelni és tányérokra helyezni. Délután a szállodába visszatérve, volt pár órányi pihenni, mielőtt megtartottuk a szokásos meetinget és együtt megvacsoráztunk. Hamar mentem lefeküdni, mert hosszú és fárasztó napom volt.
2025.04.01., kedd	A mai napom is az eddig megszokottak szerint indult. A munkában első feladatom az volt, hogy egy csokis, pudingos sütit kellett készítenem, melyhez először vaníliás tésztát készítettem. Ezt alaposan kikevertem, majd tepsibe helyeztem. Erre kellett öntenem a kész csokipudingot. Így a puding a tészta tetején maradt. Ezután sütőbe tettem és megsütöttem. A második feladatom az volt, hogy lisztet kellett kimérnem és tojásokat felütnöm, valamint tejet is kellett kimérnem. Harmadik feladatom pedig egy túros, tejfölös süti elkészítése volt. Ehhez először egy vaníliás piskótát készítettem. Amíg hűlt, megcsináltam a túros krémet. A túrot tálba tettem és villa segítségével összenyomkodtam. Majd citromlevet öntöttem bele, valamint mascarpone krémet és porcukrot is tettem bele. Ezt jó alaposan kikavartam. Ezt tettem a piskóta tetejére. Majd egy másik tálban egy tejfölös krémet kevertem. A tejfölhöz vanília aromát adtam és egy kis porcukorral összekevertem. Ezt pedig a túros réteg tetejére tettem. A délután folyamán pihentem. Egy rövid sétát is tettem a jó időben. Majd a szokásos esti program következett: meetingeltünk és közösen megvacsoráztunk. Ezután mindenki aludni ment.
2025.04.02., szerda	A mai napom a megszokottak szerint indult. A munkahelyre érve első feladatom az volt, hogy egy piskótatésztát készítsek. Elsőnek a

	tojásokat, majd a cukrot és a lisztet, sütőport kevertem össze. Majd, hogy kicsit lágyabb legyen, tejet is tettem bele. Ezt a masszát tepsibe tettem és sütőbe helyeztem. A megfelelő sütési idő elérése után kivettem és hűlni hagytam. A második feladatom egy gyümölcsös piskóta elkészítése volt. Elsőnek egy vaníliás piskótát készítettem, ezt tepsibe öntöttem, de nem az egészet. Egy keveset félre tettem. A tepsibe lévő tésztára gyümölcsöket szórtam: epret, ribizlit és áfonyát. Ezt a maradék tésztával befedtem és megszórtam a tetejét cukros zsemlemorzsával és megsütöttem. Majd mikor megsült, a tetejére porcukrot szórtam. A korábban elkészített palacsintákat is háromszög alakúra kellett hajtogatnom, tálakra pakolnom és a hűtőbe tennem. Délután még volt időm a városban nézelődni. Nagyon sok turista volt itt az óvárosi részen, rengeteg árus és még több üzlet. Nagyon tetszett Prágának ez a része. Este kellően elfáradva értem vissza a hotelbe. A vacsora után aludni mentem.
2025.04.03., csütörtök	A napom a megszokottak szerint indult. A munkában az első feladatom egy mákos almás süti elkészítése volt. Elsőnek egy vaníliás piskótát csináltam, majd ebbe egy kevés mákot kevertem. Ezt tepsibe tettem, majd kisütöttem. Még sült, elkészítettem az almás töltelékét. Elsőnek kimértem az almát és megpucoltam, majd apró kockákra vágtam és megcukroztam. Majd csavartam bele még citrom levét is, és feltettem főzni, hogy az alma megpuhuljon. Még ez főtt, vaníliás pudingot kevertem össze, és ezt is beleöntöttem. Addig főztem még egy krémes állagot nem kaptam. Ezt a piskótára öntöttem, egyenletesen elkenetem. A tetejére egy Mascarpone-s, tejszínes krémet készítettem. A Mascarpone-t tálba tettem, alaposan összekevertem egy kevés porcukorral. A tejszínhabot felfertem és ezt is hozzáadtam. Ezt kentem a tetejére. A második feladatom egy csokis meggyes muffin elkészítése volt. A tésztát a szokásos módon állítottam össze. Majd a tésztába kakaóport tettem. Jól összekevertem és szilikon formába helyeztem. A közepébe kimagozott meggyet tettem. A maradék tésztával befedtem. Így raktam a sütőbe megsütni. A szállodában kicsit pihentem, majd a városba mentünk megnézni a híres tv tornyot, amely lenyűgöző volt. Visszetérve a hotelbe megvacsoráztunk és aludni mentünk.
2025.04.04., péntek	A munkahelyre érve első feladatom kétféle pohárka elkészítése volt. Az egyik csokis pudingos, a másik joghurtos epres. Elsőnek a csokisat készítettem el. A csokipudingot kifőztem majd pohárkába töltöttem egy keveset, közepébe egy kiskanálnyi Nutellát raktam és befedtem egy kis pudinggal. A tetejére pedig kókusz reszeléket szórtam. Utána joghurtosat készítettem. A joghurtot kis pohárkába tettem, a közepébe pedig eperdarabokat raktam. Majd ismét joghurttal fedtem be és a tetejére eperszelét öntöttem.

	A második feladatom egy almás sütemény volt. Először egy vaníliás piskótatésztát készítettem. Ezt sütőpapírral bélelt tepsibe tettem, majd a szokásos módon megsütöttem. Amíg ez sült, egy almás krémet készítettem el. Az almákat megpucoltam, közepes nagyságú kockákra vágtam. Tettem bele kristálycukrot és egy kevés citromlevet. Ezt felforraltam, majd átlátszó zselét áztattam be és ezt is az almás masszához kevertem. Addig főztem, még nem lett rugalmas, krémes. Ezt öntöttem a süti tetejére. Majd hűtőbe tettem. Miután elpakoltam, elbúcsúztam a kollégáktól. Megköszöntem, hogy a két hét alatt segítettek, tanítottak. A szállásra siettem és összepakoltam, készülve a holnapi hazaútra. Este együtt megvacsoráztunk és megtartottuk utolsó meetingünket. Majd pihenni mentem, hogy a másnapi, hosszú útra fel legyek készülve.
2025.04.05., szombat	Reggel, amikor felkeltem, összepakoltam még pár dolgot, ami előző este kimaradt a táskámból. Átnéztem a szobám, nehogy itt hagyjak valamit. Utána lementünk reggelizni, ahol finom ételek vártak, majd gyorsan bepakoltuk a bőröndöket, táskákat a kisbuszba, és elindultunk a hosszú útra hazafelé. Az utazás elég gyorsan telt és közben folyamatosan a tájat figyeltem, ami igazán lenyűgöző volt. Párszor megálltunk egy-egy pihenőhelyen, hogy nyújtózkodjunk, és egy kicsit felfrissüljünk, majd végül délután hazaértünk, és bár kicsit elfáradtunk, mégis jó érzés volt hazaérni. Visszagondolva az eltelt két hétre igazán szép helyeken jártunk. Nagyon jól éreztem magam ezzel a kis csapattal, az újonnan megismert diáktársaimmal és kísérőtanáraimmal. A munkahelyem is nagyon jól éreztem magam. Minden tökéletesen alakult, és a munkatársaim is aranyosak, segítőkészek voltak. Így igazán élveztem az ottani munkát. Sikeresen szókincsemet is bővíteni. És új süteményfajták elkészítésével is megismerkedtem. Nagyon örülök neki, hogy részt vehettem ebben a programban.