

Munkanapló

Készítette: Vandrácsik Boglárka, 10.V2 évfolyamos tanuló, szakács szaktechnikus

Fogadópartner neve: San Panteleimon Hotel

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6 óra

2024.09.23
.,
hétfő

Az első nap.

Reggel 4 órakor indultunk el Miskolcra. Következő megállónk a magyar-szerb, majd a szerb-észak-macedón, végül az észak-macedón-görög határon volt. Gyönyörű tájakon keresztül utaztunk, és megcsodálhattuk a különböző országok egyedi szépségeit. Útközben tartottunk kisebb pihenőket, amelyek jó hangulatban teltek el. A buszon játszottunk, és remek társaság alakult ki. Hajnalban érkeztünk meg a szállásra, ahol szeretettel fogadtak minket. Elfoglaltuk a szobáinkat, amelyeket barátságosan rendeztek be. A hosszú út miatt kimerültünk, így gyorsan elaludtunk, hogy kipihenten várhassuk az új napot.



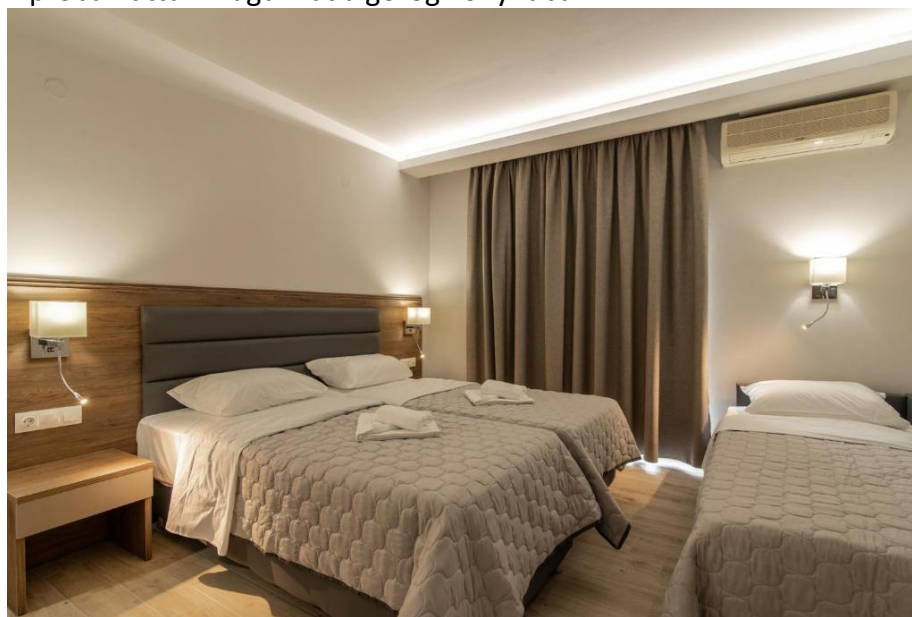
2024.09.24
.,
kedd

Második nap.

Ellátogattunk a San Panteleimon hotelba, ahol a következő két hétben dolgozni fogunk. Tartottak nekünk tűz- és balesetvédelmi oktatást. Megismerkedtünk a munkatársainkkal, a főnökünkkel. Megmutatták nekünk a konyhát, a berendezéseket. Néhány órára már be is álltunk dolgozni, ezzel elkezdődött a szakmai tapasztalatszerzésünk.

A nap további részében a szálláson pihentünk, majd utána elindultunk a tengerpartra, ahol gyönyörű látvány fogadott minket. Később felfedeztük a környéket.

Este azzal a jóleső tudattal jöttünk vissza a szállásra, hogy már mi is kipróbálhattuk magunkat a görög konyhában.



2024.09.25

„
szerda

Harmadik nap. Reggel a tengerparton voltunk, amíg a másik csoport dolgozott. Délután visszatértünk a szállásra, ahol sportoltunk. Ma esti műszakban dolgoztunk a konyhában. Finom ételeket készítettünk vacsorára, amelyek mindenkinek nagyon ízlettek. Gyrost, tejszínes oregánós tésztát, salátákat és tintahal karikát készítettünk. A konyhán mindenki más-más feladatot kapott, de minden apró munkáért dicséretet kaptunk. Szeleteltünk, feldolgoztunk zöldségeket, például paradicsomot, hagymát, répát és más zöldségeket is. A séf nagyon rendes volt, és a konyhai dolgozók is mindent megmutattak, amit csináltak. Amikor az ételekkel elkészültünk, kitálaltuk a svédasztalos vacsorát. Miután a vendégek befejezték az étkezést, elpakoltunk mindent, elmostuk a tányérokat és rendbe tettük a vendégteret. Végül a kísérő tanárainkkal tartottunk egy esti megbeszélést.





2024.09.26
„
csütörtök

Negyedik nap. Reggel korán keltünk és reggeliztünk. 10:30-kor elindultunk dolgozni. Nagyon szívélyesen vártak minket a konyhán. A séf megmutatta, hogyan kell helyesen tartani a kést, és hogyan kell gyorsan és biztonságosan szeletelni a zöldségeket. Ma paradicsomos tésztát és paradicsomos halat készítettünk, mellé pedig párolt zöldséget. Délután a séf értékelte a munkánkat és elmondta, hogy milyen feladatok várnak ránk a következő napokban. Fáradtak voltunk, de elégedettek, hiszen sokat tanultunk és finom ételeket készítettünk.





2024.09.27
.,
péntek

Ötödik nap.

Délelőtt volt némi szabadidőnk, így elsétáltunk Platamon felé, ahonnan gyönyörű kilátás nyílt a tengerre. Visszatérve a szállásra, elkészültem a munkába. Ezen a napon a Meteorákhoz kiránduló osztályoknak készítettünk hideg csomagot, amely egy friss szendvicset, ásványvizet és almalevet tartalmazott. Majd a vacsorához friss pékárut szeleteltem. A vacsorára készült pörköltet és a sült krumplit kihelyeztük a chafing dish-be, hogy melegen tartsuk. Vacsora után újra terítettük az asztalokat. Fáradtak voltunk, de elégedettek, hiszen sokat dolgoztunk és hozzájárultunk ahhoz, hogy a vendégek jól érezzék magukat.



2024.09.28
.,
szombat

Hatodik nap.

A mai napon kirándulni voltunk a reggeli és esti műszak között. Úticélunk Zeusz kádja volt, ahová egy viszonylag hosszú út vezetett. A gyönyörű természeti környezet kárpótolt bennünket a fáradtságért.

Visszatérve a szállásra, elindultunk a munkába. A séf nagy örömmel tanított meg minket a hagyományos görög szuvalaki készítésének fortélyaira. Elmagyarázta a húsok pácolásának fontosságát, a zöldségek vágásának technikáját és a pitában való tálalás módját. A szuvalaki elkészítése igazi kihívásnak bizonyult, de a végeredmény miatt megérte. A munka végeztével rendbe raktuk a konyhát, és pihentünk.



2024.09.29
„
vasárnap

Hetedik Nap.

A mai napon kirándulást tettünk Kalambakába, ahol egy ikonfestő műhelyt látogattunk meg, majd a Meteorákhoz utazhattunk. Az ikonfestő műhelyben egy magyarul beszélő művész tartott nekünk előadást a hit és vallás témakörében, bemutatva gyönyörű, ikonikus képeit. Az előadás után a buszon tombolát sorsoltunk. A Varlaam kolostorban egy idegenvezető kalauzolt bennünket, aki izgalmas történeteket mesélt a kolostorról és a szerzetesek életéről. A kolostorból lélegzetelállító panoráma tárult eléink, a környező táj minden részletét láthattuk. A hazaút során jó hangulat uralkodott a buszon, énekekkel szórakoztunk.



2024.09.30
.,
hétfő

Nyolcadik nap.

A mai napon 10:30-kor kezdtük a munkát. Én ma megtanultam moussakát készíteni. Ez egy hagyományos görög étel, amelyet különösen szeretek. Az alapanyagai sem bonyolultak: padlizsán, krumpli, darált hús és besamel. Először a padlizsánt és a krumplit szeleteltem, majd olajban megsütöttem. A darált húst fűszereztem és megpároltam. A besamel mártást tejből, lisztből és vajból készítettem. Végül az előkészített alapanyagokat egymásra rétegeztem, és a tetejét besamel mártással leöntöttem. A sütőben aranybarnára sütöttem, és kész is volt a finom moussaka. Ma a séffel és a feleségével közös csoportképet készítettünk, amiért nagyon hálásak vagyunk. Meg is kóstolhattam a saját készítésű moussakámat.



2024.10.01

Kilencedik nap.

”
kedd

Korán reggel ellátogattunk a leptokariai piacra, ahol számos érdekes dolgot láttunk, például friss halat, illatos fűszereket és színes zöldségeket. A piac felfedezése után visszatértünk a szállásra és munkához láttunk.

A mai napon bárányból készítettünk kleftikót. Ez a hagyományos görög étel lassú sütéssel készül, mely során a húst fokhagymával és fűszerekkel ízesítik, majd puhára párolják. A bárányt először oregánóval, rozmaringgal, fokhagymával, citrommal és olívaolajjal dörzsöltük be, majd zöldségekkel (hagymával, paradicsommal, paprikával és burgonyával) együtt egy nagy tálba tettük. Letakarva, alacsony hőfokon pároltuk, amíg a hús omlós nem lett. A munka végeztével megkóstolhattuk a finom kleftikót és jól megérdemelt pihenőt tartottunk





2024.10.02

Tizedik nap.

”
szerda

A mai nap reggel kezdődött a munka. Ebéd előtt a tányérokat tisztítottam és megismerkedtem a mosogatógép használatával. Majd megtekinthettem a raktárt és a hozzá tartozó feladatokat. Ismerkedtem különböző alapanyagokkal, és a szükséges mennyiséget kihoztam a konyhába. A leltározás miatt át kellett számolnunk, hogy miből mennyit vittünk ki a raktárból és mennyi maradt ott. Emellett a kirándulásra szánt hideg étel csomagokat is összeállítottuk, amelyek mindegyike tartalmazott 2 szendvicset, 1 croissant-t, 1 ivólevet és 1 vizet. A nap további részében ellátogattunk az óvárosba, ahol bár nem sokáig tartózkodtunk, nagyon szép volt a hely. Az idegenvezető bemutatott nekünk egy helyi kereskedőt, aki kecsketejes testápolóval és házi készítésű test olajjal kínált meg. Majd hazaértünk, vacsoráztunk és a maradék időt szabadon tölthettük.





2024.10.03

”
csütörtök

Tizenegyedik nap.

A mai napon, amíg a többiek dolgoztak, szabadidőben pihentünk. Esti műszakban voltam és különböző salátákat készítettem. Például káposztasalátát, répasalátát és görög salátát. Megtanultam tzatzikit is készíteni. Ezek az ételek nem bonyolultak, de a görög konyha elengedhetetlen részei. Minden étkezéshez kínáljuk őket, és a gyros is tartalmaz tzatzikit.

A munkafolyamatok a következőkből álltak: pucolás, reszelés, szeletelés és az ételek összeállítása. Ma gyakorolhattuk a megismert munkagépek használatát pl. az ipari mosogatógépet, ami nagyon megkönnyítette a munkát. Este a takarítást is ránk bízta. Miután mindent rendbe tettünk, elmentünk aludni, mert a végére eléggé elfáradtunk.



2024.10.04
.,
péntek

Tizenkettedik nap.

A mai napon reggel kezdődött a munka. Segítettem a reggeli előkészületeiben. Bundás kenyeret és zöldséges omlettet készítettem. Szeleteltem a kenyeret, és kivettem a sajtot és a felvágottakat.

Miután befejeztük a munkát, felkészültünk a thessaloniki városnézésre. Egy idegenvezető segítségével jártuk be a várost. Ellátogattunk az Arisztotelész térre is, ahol megcsináltuk a filozófus nagy lábujja szobrát – a legenda szerint ez szerencsét hoz. Volt szabadidőnk is a városnézés után. Vacsora után egy táncos görög esten vettünk részt a San Panteleimon hotelben. A hangulat fantasztikus volt, és a társaság is nagyon jó volt. Visszatérve a szállásra, pihentünk..





2024.10.05
.,
szombat

Tizenharmadik nap.

Ma Skiáthos szigetére tettünk egy kirándulást, ahová egy bulihajóval utaztunk. A hajón táncos foglalkozások voltak, hangos zene szólt, és remek társaságban voltunk. Amikor megérkeztünk a szigetre, kicsit körülnéztünk és megnéztünk egy templomot. Délután tovább hajóztunk az Aranypartra, ahol fürödhettünk a tengerben. Később visszaindultunk a hajóval, a megszokott jó hangulatban. Visszaérve a kikötőbe, busszal mentünk vissza a szállásra. Összepakoltunk, és felkészültünk az hazaútra.



2024.10.06 ., vasárnap	Tizennegyedik nap. A mai napot utazás töltötte ki. Korán reggel elindultunk. Mindenki elhagyta a szobáját, leadta a kártyát és a kulcsot. A buszba bepakoltunk, majd útnak indultunk. Az úton pihentünk, kártyáztunk és a tájat néztük. Határátkelőhelyeknél többször is megálltunk, volt, ahol gyorsabban haladtunk, máshol pedig több időt töltöttünk. Az utazás zökkenőmentesen telt, bár mindenki már fáradt volt. Kora hajnali órákban értünk Miskolcra, ahol szüleink már vártak ránk. Jó érzéssel tölt el, hogy ennyire sokat tanulhattam és fejlődhettem.
------------------------------	---

