

Munkanapló

Készítette: Rákosi Máté 12.V1 évfolyamos tanuló, vendégtéri szaktechnikus

Fogadópartner neve: Colibri

Küldő szervezet: Alapítvány a Kereskedelmi és Vendéglátó Szakképzésért

Munka nyelve: Angol

Munkanapok száma: 10

Napi munkaidő: 6

2024.03.16.,
szombat

Hajnal 4-kor a Centrum parkolóban volt a találkozásunk. Beraktam a bőröndömet és a táskámat a csomagterbe és elindultunk. Nagyon kényelmes volt a busz, így jól telt az út. Többször is megálltunk pihenni az út alatt. Minden jól ment, és estére meg is érkeztünk a szállásra. Ott meg is kaptam a szobámat. Lepakoltam a dolgaimat, majd elmentünk vacsorázni. Ezután a hosszú út fáradalmait pihentem ki.



2024.03.17.,
vasárnap

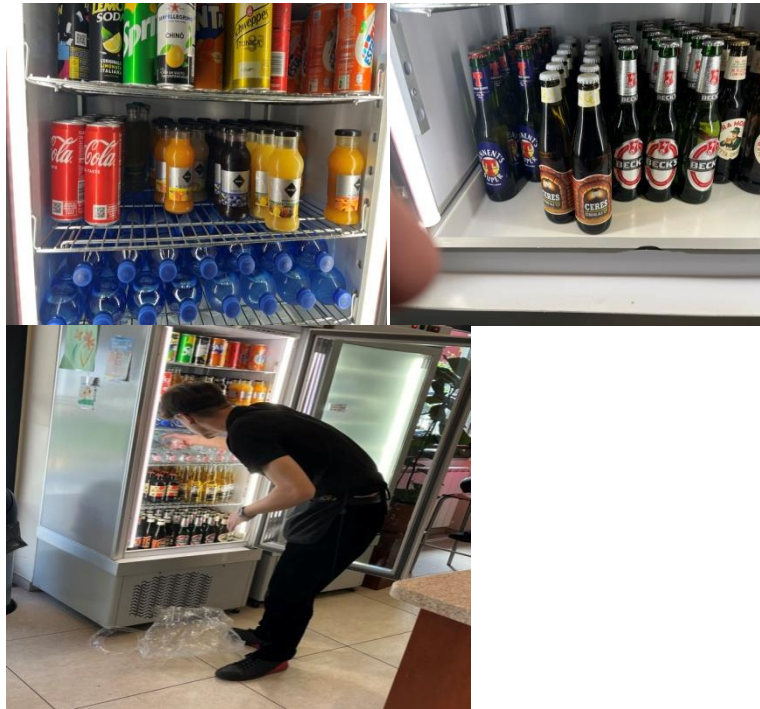
Reggel korán felkeltem, és elmentem reggelizni. Nagyon finom svédasztalos reggeli volt. Lehetett választani felvágottakat, rántottát, sajtokat, voltak különféle magvak, joghurtok. Többféle tej valamint tejtermék. Teát és kávé is lehetett fogyasztani.

Utána elmentem a munkahelyemre, ahol tűzvédelmi oktatásban részesültem. Megmutatták, hogy hol van a poroltó és az elsősegély készlet vészhelyzet esetére. Utána megismertették velem a kávézót, a munkatársaimat és a legfontosabb gépeket, berendezéseket.



2024.03.18.,
hétfő

Reggel 6:00-kor felébredtem és megreggeliztem. A reggeli megint igen bőséges volt, nagyon sokféle étel közül választhattam. Majd elindultam a munkahelyemre. Az ezen a napon árukat pakoltam, és a kávézó berendezésével ismerkedtem, hogy megtudjam, mit hol találok. Ezután megmutatták a fagykészítő gépet, és hogy hogyan működik. Az egyik gép a tejet (shaket) hűti és forgatja. A másik gép pedig forgatja, és megfelelő hőmérsékletűre hűti a már elkészített fagyit. Ez számomra új dolog volt, nem láttam még eddig hogyan készítik a fagyaltot.



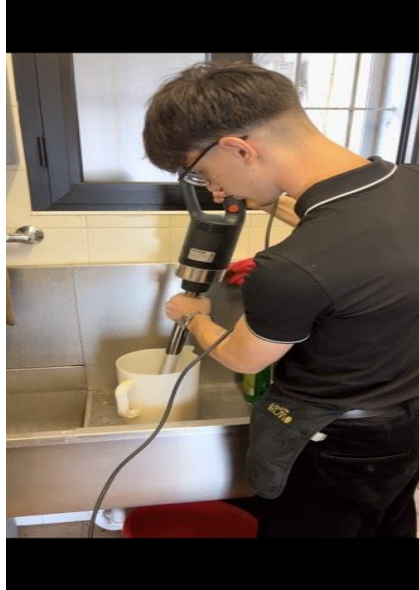
2024.03.19.,
kedd

Ma reggel elmentem dolgozni, és egyből asztalokat kellett berendeznem. Ezután koktélokot kellett készítenem Pl.: (Aperol spritz, Campari). Az Aperol-t úgy készítettem hogy egy boros pohárba öntöttem 4 cent proseccot, 4 cent aperolt és 2 cent szénsavas ásványvizet. A Camparit pedig ugyanígy csak annál 2 cent prosecco 2 cent camparit. Ezeket felszolgáltam a vendégeknek. Sokféle kávé elkészítését tanultam meg, például a Cappuchino és a Latte Macchiato. A cappuchinonál először lefőztem a kávé, és ezzel egy időben felhabosítottam és melegítettem a tejet, hogy egyszerre készen legyen. A végén felöntöttem tejjel és a tetejét tejjhabbal.



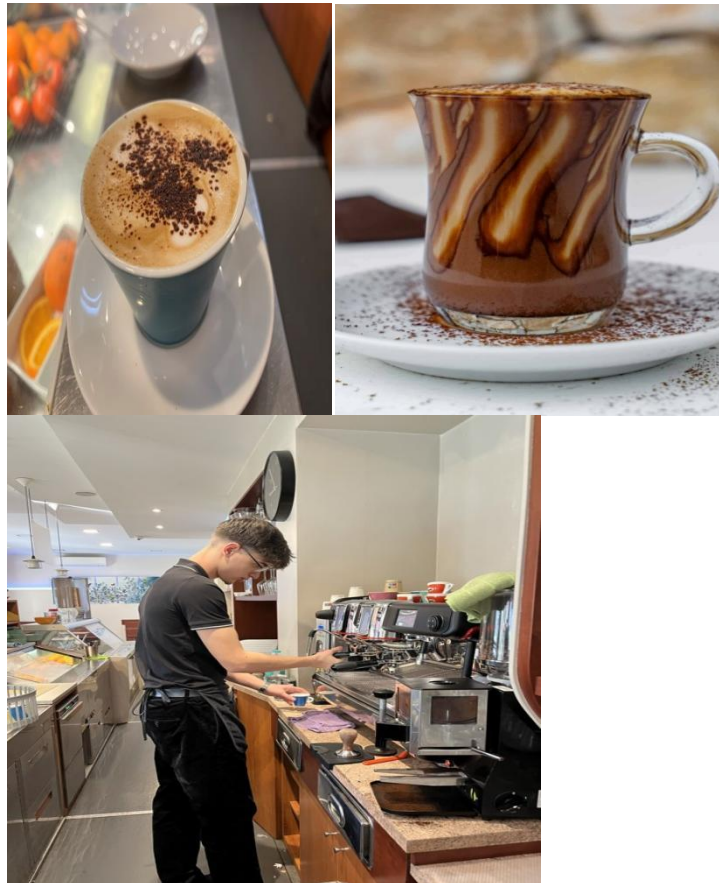
2024.03.21.,
csütörtök

A mai napon fagyit készíteni tanultam. Először előkészítettem a 2 gépet és az alapanyagokat. A lehűtött tej (shake) a legelső és legfontosabb alapanyag. Kellett még hozzá a gyümölcs vagy édesség, amilyen ízűre szeretnék készíteni a fagyit. Pl: eperfagyit. Kivettem a hűtőből a fagyasztott epret, hozzá adagoltam a shaket, és összeturmixoztam. Ezt beöntettem abba a gépbe, ami megfelelő állagúra hűti, kavarja a fagyit. Ezt fagyis kanállal kikanalaztam a gépből egy fém tálba és epersziruppal öntöttem le a tetejét. Így vittem ki az étterembe és raktam ki a fagyis hűtőbe. A mai feladatom tehát a fagyialt elkészítése és árusítása volt.



2024.03.22.,
péntek

A mai műszakomban a vendégekkel foglalkoztam. Kávékat készítettem és sokféle olasz kávé nevét, elkészítését tanultam meg. Például doppio, lungo, ginseng. A doppio az egy dupla presso, 2 adag kávé kell leengedni, és kész is van. A lungo egy hosszú kávé a megadott mennyiségnél több kávé kell leengedni. A ginseng egy nagyon elterjedt kávé az olaszoknál, ginseng gyökérből készül, hasonló a cappuccino-hoz de nem annyira intenzív az íze, inkább édesebb, ami a színén is látszódik, egy kicsit világosabb a többi kávénál. A kedvenc kávé, amivel megismerkedtem, a marocchino. Ezt úgy készítettem, hogy egy kis 4 centes pohár aljára szórtam egy kevés kakaóport, majd egy adag espresszót engedtem rá. Ezt felöntöttem tejjel, és a tetejét megszórtam kakaóporral. Megismerkedtem a kávézási szokásaikkal is. Az olaszok fahéjjal és kakaóporral fogyasztják a kávéikat. Van olyan, aminek a kakaópor a nélkülözhetetlen az alapanyaga. Ezen kívül gyümölcskoktélokot is csináltam. Narancsból és proseccoból. Grapefruitból és gin- tonikból. A munkám végeztével visszatértem a hotelbe, ahol a társaimmal megbeszéltük, kinek milyen napja volt, és milyen új dolgokat tanultunk.



2024.03.23.,
szombat

Ma túrázni voltam a Comói-tónál. Reggel korán felkeltem, megreggeliztem, és elindultam a vonathoz. Hamar odaértem az állomásra, ahol már csak a jegyeket kellett megvenni. Egy kis automatából lehetett megvásárolni a jegyeket. Utána ott rögtön érvényesíteni is tudtuk és vártuk a vonatot, ami 9:46-kor jött. Nagyon kényelmes és szokatlan volt a vonat, ugyanis 3 emeletes volt. Egész gyorsan elment így az idő, és már ott is voltam Giovanniban. A vonatállomástól 15 perce volt a tó sétálva, úgyhogy hamar oda is értem. Sétáltam a tó körül, ahol láttam kacsákat, amik egymás hátán utaztak. Ezután páran beültünk egy kávézóba is. 2,50€ volt egy cappuchino, én azt ittam, ami mellesleg nagyon finom volt. Visszafele a 13:46-os vonattal jöttünk, ami szintén nagyon kényelmes volt. Útközben is sok érdekességet lehetett látni.



2024.03.24.,
vasárnap

Ma reggel hamar felkeltem, és bementünk a városba megnézni egy hatalmas lakóházat, ami tele volt fákkal és mindenféle növényvel. Ennek a lakóháznak Bosco Verticale a neve. Nagyon hamar odaértünk. Nagyon szép látvány volt. Az egész környék nagyon szép volt az épület körül. Közvetlen mellette volt egy nagyon szép park.



Ezután elmentünk a Dómba. Oda is hamar odaértünk. Nagyon hosszú volt a sor, de ahhoz képest nagyon hamar bekerültünk. Nagyon nagy volt a biztonsági készültség, a bejáratnál mindenkit fémdetektorral ellenőriztek, és a táskákat is átkutatták. Bent egy nagyon szép látvány tárult a szemem elé, ahogy beléptem. Hatalmas oszlopok és szobrok voltak mindenhol. Miután körbejártuk a belsejét, elindultunk a tetőre. 250 lépcsőfokon kellett keresztül menni egy csigalépcsőn. De a végére megérte, ugyanis nagyon szép volt a kilátás körbe lehetett járni teljesen a tetőt. De fel lehetett menni a legtetejére is, oda is lépcsők vezettek. Onnan még gyönyörűbb volt a kilátás. Be lehetett látni az egész várost és még a távoli hegyeket is nagyon szépen, tisztán lehetett látni.



2024.03.25.,
hétfő

A mai napon a kasszánál álltam és a vendégekkel foglalkoztam. Nem mindenki tud angolul, de olyan sokat beszéltem olyan vendégekkel, akik csak olaszul tudnak, hogy egy idő után már meg tudtam érteni mit mondanak. Rendeléseket vettem fel, és ezeket ki is vittem az asztalhoz. A Colibri kávézóban például nem szokás rendes tálcát használni, sima fatálcán vittem a kávékat, sütiket. És ugyanezzel rámostam le is az asztalokat. Ez kicsit szokatlan volt, mert kevesebb volt a hely a tálcán és nagyon csúszós volt. De emiatt nagyon sokat fejlődött az egyensúlyérzésem, sokkal magabiztosabban tudok tálcázni most már. Meg is dicsértek.

Munka után elmentünk a Naviglio Pavese nevezetű helyre. Egy kis folyó menti sétálón nézelődtünk. Nagyon szép volt a hely, és sok érdekes üzletet lehetett látni. Pl. néhány étterem előtt fiatalok angolul csábították be a turistákat azzal, hogy jó árakat ajánlottak nekik. Mire körbesétáltuk a csatornát, addigra besötétedett, és úgy is nagyon gyönyörű volt a környék.



2024.03.26.,
kedd

A mai napom hasonlóan indult. Reggeli után munkába mentem. A feladatomban ma szendvicsszervezés volt. Többféle szendvics is kapható. Pl: IL Funghetto, l'ORTOLI ' 1 Szendvics 6 Euróba kerül. A Funghetto Pancettából az egy olasz fűszeres szalonna, ami a sertés hasfalából készül, mozzarella, insalata(saláta). Az ORTOLI-t ezekből a hozzávalókból készítettem, mozzarella, rucola (rukkola), pomodoro (paradicsom). Egész könnyű, viszont hosszú folyamat volt az elkészítése. Fel kellett vágnom mindent hozzá, a sajtot, a paradicsomot és a húsárut is. Ez egy nagy meleg szendvics. Sütőben megpirítottam, mind a két oldalát. Végül beletekertem egy szalvétába és táltam egy tányéron, azután pedig rögtön fel is tudtam szolgálni a vendégnek. Végezetül letakarítottam a pultot, a szendvics után lekaptam az odaégett sajtot/sonkát a meleg szendvics sütőből. Ezzel töltöttem a mai munkanapom. A szállásra visszaérve megebédeltem és vártam, hogy a többiek is

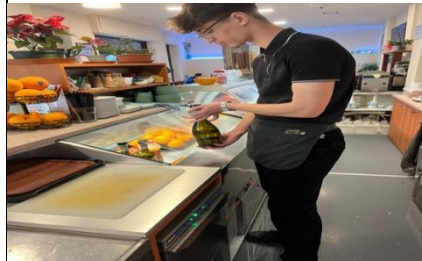


megérkezzenek.



2024.03.27.,
szerda

A munkanapomon, borokkal és más alkoholos italokkal foglalkoztam. Nagyon sokféle olasz eredetű bort ismertem meg. Például a Barolo és a Chianti. Ezek a borok a legismertebbek Olaszországban. A Barolo egy vörösbor, ami a legjobb minőségű borok közé tartozik, valamint a Piemonti régióban, észak-Olaszországban termelik. A Chianti egy borösszeállítás, azaz több szőlőfajtából készül: Sangiovese a domináns, valamint Canaiolo vörös alapborok, Trebbiano fehér borok de ebből csak egy kevés, és néha egy kevés vörös Merlot és Cabernet sauvignon. Nagyon sokat beszéltek ezekről a borokról a kollégáim, és nagyon sokat tanultam belőle. Ezeket a borokat ismertem meg és szolgáltam fel a vendégeknek. Valamint süteményeket is szolgáltam fel. Hagyományos olasz sütitket, ami úgyszint bővítette az ismeteimet, valamint fejlődött a kommunikációs készségem is.



2024.03.28.,
csütörtök

A mai utolsó munkanapomon fagyaltokat árultam. Az elkészítése során az alapanyagokkal ismerkedtem meg és az elkészítési módjával. Most a különböző ízek olasz neveivel is megismerkedtem. Sok olyan ízesítésű fagyival találkoztam, amivel még máshol nem. Pl citrom krémes fagy (crema al limone). 2 féle módon tálaltam a fagyit, kis pohárkában vagy tölcsérben. 1 gombóc fagy 3€ volt. Először fagyaltos kanállal szedtem ki a gombócokat, aztán sima nagy kanállal szedtem még rá a fagyaltból, így egészen nagy adagokat adtam. Lehetett rá kérni tallérokat és csokis cukorkát is. Valamint megismerkedtem az olaszok fagyaltelési szokásaikkal is. Volt, aki csak magában fogyasztotta, viszont volt, aki a kávéban vagy egy kávé mellett. Volt, aki sütemény mellé is fagyit fogyasztott. A műszakom végén nehéz búcsút vettem a munkatársaimtól és a főnökömtől is. Valamint a szorgos és jól teljesített munkám miatt állásajánlatot is kaptam a főnöktől, hogyha valamikor megint Milánóban járnék, nekem ott biztos helyem van, csak keressem fel őket.



2024.03.29.,
péntek

Ma hazaindultunk. Nagyon korán kellett kelni. De mindenki várta már ezt a napot, így gördülékenyen ment a bepakolás a buszba, ami a szálloda előtt várt minnket. Kaptunk egy útravaló élelmiszer csomagot.

A buszon, mivel mindenki fáradt volt még a korai kelés miatt, pihent vagy aludt. A hazafelé vezető út rövidebb volt. Út közben csodáltuk a tájakat, amiken keresztül vezetett az útunk. Beszélgettünk, felidéztük az elmúlt napok eseményeit.

Szerencsésen meg is érkeztünk Miskolcra, ahol a szülők, családtagok, barátok már nagyon vártak minket.

Felejthetetlen élményt nyújtott ez a két hét. Nagyon örülök, hogy részt vehettem ezen a programom.

