



**MAGYAR MÁLTAI SZERETETSZOLGÁLAT
KÁROLY RÓBERT TECHNIKUM
GYÖNGYÖS**



Erasmus+

MUNKANAPLÓ

külföldi szakmai gyakorlati munkához

SZAJKÓ LEVENTE

.....

név

Alapadatok

Kiutazó neve: **Szajkó Levente**

Küldő intézmény neve: **Magyar Máltai Szeretetszolgálat Károly Róbert Technikum**

Címe: **3200 Gyöngyös, Katona J. u. 4.**

Projekt címe: **„Rövid ellátási láncok helye és szerepe a vendéglátásban, avagy a helyi termelőtől a vendég tányérjáig„**

Fogadó intézmény neve: **Berufsbildende Schulen Rohrbach (BBS Rohrbach) - Ausztria**

Külföldi gyakorlati hely megnevezése: **iskolai tanterem és konyha**

Gyakorlati munkahely szakmai profilja: **iskolai vendéglátás**

Kiutazás kezdete, vége: **2025. 03.02. - 2025. 03.29.**

Szakma (munkaterület): **vendéglátás/szakács**

Munkavégzés ideje: **délelőtt/délután**

Összes gyakorlati idő: **140 óra (18 munkanap)**

Napi munkaidő: **8 óra/nap**

Külföldi szakmai gyakorlati felkészítés:

Kezdete és vége: **2025.01.15. – 2025.02.21.**

Napi időtartama: **változó**

Nyelve: **német és magyar**

Szakmai területe: **szakács**

KITÖLTÉSI ÚTMUTATÓ A MUNKANAPLÓ VEZETÉSÉHEZ

Munkavégzés helye:

- vendéglátóipari vagy turisztikai egység neve

Napi munka, beosztás:

- Konyha- előkészítő, elkészítő, befejező műveletek
- Étterem- felszolgálat, szervírozás, dekorálás (étel, ital stb.)
- Bár- kávéfőzés, italkeverés stb.

Tapasztalatok:

- az adott hellyel, munkatársakkal kapcsolatos minden információ
- munkarend, elvégzett feladatok
- étkezési szokások- időpontja, hossza, stb.
- felhasznált - gyakran használt alapanyagok, fűszerek megnevezése stb.
- összehasonlítás a magyar szokásokkal - mi az, ami van, mi az, ami nincs, illetve más formában létezik nálunk, különös tekintettel a szervírozásra és a dekorálásra
- ismeretlen, itthon nem vagy keveset használt gépek, berendezések az adott helyen
- milyen nehézségek nehezítették a munkát? (szakmai, kommunikációs)

Munkatársak neve:

- azoknak a nevei, akik segítettek a napi munkában

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

- mindennapi kommunikációban használt, tanult szókincs
- receptek szókincse
- étlap idegen nyelven
- A szótár lehet 3 nyelvű: magyar- munkanyelv- adott ország nyelve.

Recept: vagy napi menü

. az étterem asznapi étlapja alapján

- minden nap egy elsajátított, illetve új recept rögzítése (hozzávalók)
- lehet koktél vagy különböző kávéfajták stb.
- lehet ebédre, vacsorára fogyasztott étel receptje is.

A munkanapló 1 oldalát a kedvezményezett köteles minden munkanapon a munka végeztével kitölteni.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.03

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:
Ma körbevezettek az iskolában.
Tetszett amit láttam, a konyha jól felszerelt,
és nagyon tiszta

Munkatársak neve:
Szabó Máté
Tóth Dávid
Császár Bálint

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Der Möser: mozsár
Die Bratpfanne: serpenyő
Der käsehobel: sajtreszelő
Die Reibe: reszelő
Das Kochbuch: szakácskönyv
Das Sieb: szita
Die Schüssel: tál
Das Hackbrett: vágódeszka
Das Fettpapier: zsírpapír
Der Standmixer: turmixgép

Napi menü/Recept:

Cordon bleu vom Schwein
Reis
Salat vom Buffet
Kokosdessert mit Früchten

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.04

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

gombakrémleves készítése:
alapanyag feldolgozás: gombák mosása, és szeletelése.

A mai napon megtanultam egy új étel elkészítését: a gombakrémlevest, a munkatársaimmal tudtam kommunikálni ezért könnyebb volt a munka.

Munkatársak neve:

Mária
Máté
Elisa

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

die Speisekammer – éléskamra

das Rührgerät – keverőgép

die Küchenrolle – papírtörő

der Wasserkocher – vízforraló

die Zange – fogó (pl. húsforgató)

das Einmachglas – befőttesüveg

der Schöpflöffel – merőkanál

die Kühltruhe – fagyasztóláda

das Backblech – sütőlemez

die Suppenkelle – levesmerő kanál

Napi menü/Recept:

Gorndon belu mit reis

Schampignoncremesuppe

Penne mit Käse sauce

Salat vom Buffet

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.05

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Saláta készítése: alapanyag feldolgozás:
zöldségek mosása (répa, saláta, lilakáposzta)
és darálógéppel vékony csíkokra darálása.
A mai napon a munkatársaim megtanították
a darálógép használatát, egyszerű a
használata.

Munkatársak neve:

Máté
Marina
Marlen
Lena

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Ajándékozni: schenken

Stellen: állítani

Sooft: ahányszor

Ständig: állandó

Still: csendes

Selbstsicher: magabiztos

Sich anpassen: alkalmazkodni

Selbständig arbeiten: önállóan dolgozni

Selten: ritkán

Signalisieren: jelezni

Napi menü/Recept:

Gepackenes Fischfilet im Kürbiskernmantel auf

Tomatenragout

Zartwizen

Salat vom Buffet

Apfelschlangern

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.06

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

saslik készítése: alapanyag feldolgozás:
csirkehús kockára vágása, zöldségek
(paprika, cukkini) mosása és kockára
vágása. A mai napon készítettem elsőnek
saslikot, a munkatársaim segítettek ha nem
tudtam valamit.

Munkatársak neve:

Evie
Maria
Máté
Ali
Emily

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Die Tranchiergabel - a szeletelő villa

Der Frittierkorb - a fritőzkosár

Die Sous-Vide-Garmethode - a sous-vide főzési módszer

Der Spätzlebrett - a spätzle deszka

Die Hitzebeständigkeit - hőállóság

Der Römertopf - a római edény

Die Pâtisserie - cukrászda, édességkészítés

Der Zuckerguss - cukormáz

Die Schlagsahne - tejszínhab

Die Pochiertei - a buggyantás (főzés)

Napi menü/recept:

Kresseschaumsuppe

Puten-Spiess

Wedges

Salat vom buffet

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.07

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

desszert készítése: alapanyag feldolgozás:
gyümölcsök (alma, eper) mosása és apró
kockára vágása. A poharak aljára piskótát
tettünk és erre raktuk az apróra szeletelt
almát és epret. A mai napon nagyon jól
éreztem magam, sokat beszélgettem
munkatársaimmal és ezért könnyebben ment
a munka

Munkatársak neve:

Laura
Thomas
Marlen
Máté

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Hopfen: komló

Gerste: árpa

Weizen: búza

Bierfass: sörshordó

Bierzapfhahn: sörcsap

Nussknacker: diótörő

Bierglas: sörspohár

Der Doseröffner: konzervnyitó

Der eismülle: jégdaráló

Napi menü/recept:

Gemüse suppe

Wienersnitzel mit reis

Apfelkuchen

Salat vom buffet

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.10

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Zsemle készítése: lisztet, sót, vizet és élesztőt egy tálban összekevertünk, 50 grammos adagokra szeleteltük, majd megszórtuk szezámmaggal. A mai napon készítettem elsőnek zsemlét, egyszerű az elkészítése, egészen finomra sikerült.

Munkatársak neve:

Elisabeth
Lara
Máté

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Die Küchenwaage: konyhai mérleg

Töpfe: kukta

Der Messlöffel: merőkanál

Die Fritteuse: olajsütő

Das Rollholz: sodrófa

Der Bratrost: sütőrács

Das Sieb: szita

Das elektrische herd: elektromos tűzhely

Der Gemüseschäler: zöldséghámozó

Geduldig: türelmes

Napi menü/recept:

Sparga Schinken Salat

Gemüsesuppe

Schwein mit reis/kartoffeln

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.11

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Saláta készítése: zöldségek(répa, lilakáposzta) mosása és darálógéppel apró csíkokra darálása. Alma juliennre szeletelése. A mai nap nagyon gyors volt, a munkatársaimmal sokat beszélgettem.

Munkatársak neve:

Katharina
Shophie
Máté

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Die Messe: mise

Der Biber: hód

Das reliquiar: ereklye

Das bier brauerei: sörfőzde

Das kloster: kolostor

Die Kirche: templom

Die Bibliothek: könyvtár

Die Klavier: zongora

Die orgel: orgona

Die Statue: szobor

Napi menü/recept:

Obstsuppe

Mühlviertel-i hüfte kopf kohl

Erdbeeren Torte

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.12

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

desszert készítése: alapanyag felszolgozás:
eprek mosása és apró kockákra vágása
fagyasztott gyümölcsök főzése, poharakba
piskótátá vegyesgyümölcslekvárt tettük és
arra az apró eper kockátat tettük. A mai
napon könnyeben ment a kommunikáció a
munkatársaimmal.

Munkatársak neve:

Lisa
Sophie
Máté

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Der Ofen - a sütő

Der Löffel - a kanál

Die Gabel - a villa

Das Salz - a só

Die Tasse - a bögre

Die Zutat - az összetevő

Der Teller - a tányér

Die Serviette - a szalvéta

Das Öl - az olaj

Die Flasche - az üveg

Napi menü/recept:

Frühlingskräutersuppe

Bolognese spaghetti

Erdbeer-tiramisu

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:

2025.03.13

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

saláta készítése: alapanyag feldolgozás:
zöldségek (cukkini, paprika, répa, saláta)
mosása és kockára vágása. A mai napon
nagyon jól éreztem magam, a
munkatársaimmal sokat beszélgettem

Munkatársak neve:

Matilda
Monika
Sophie
Máté

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Die Gewürzmischung - a fűszerkeverék

Der Sous-Chef - a sous chef (segédszakács)

Die Garnitur - a díszítés

Die Mise en Place - az előkészítés (a főzés előtti felkészülés)

Das Küchengerät - a konyhai eszköz

Der Filetirmesser - a filéző kés

Die Schmortopf - a párolóedény

Der Temperaturmesser - a hőmérő

Die Zubereitungstechnik - az elkészítési technika

Der Kalbsbraten - a borjúpörkölt

Napi menü/recept:

Leinöltopfen mit Vitaminsticks

Schweinsbraten

Semmelrolle

Warmer Krautsalat

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.14

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Petrezselymes chips készítése: a burgonyákat szeletelőgép segítségével vékonyra szeleteltük, majd egy db petrezselymet két szelet krumpli közé raktunk, és forró olajban kisütöttük. A mai nap gyorsan elment, könnyű volt a munka, és még a szeletelő gépet is megtanultam használni.

Munkatársak neve:

Maya
Sandra
Máté

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Der essig/ecet

Der Kartoffelschäler: krumplipucoló

Die Zitruspresse: citromcsavaró

Das Ausbeinmesser: csontozókés

Der Kochlöffel: fakanál

Die Kochplatte: főzőlap

Die Gabel: villa

Der Strudel: rétes

Der Sorbet: szörbet

Der Hafer: zab

Die Leber: máj

Die Zunge: nyelv

Napi menü/recept:

Mostschaumsuppe mit kartoffeln-Petersil-Chips

Gebratenes Lachsfilet an Kichererbsen curry und Glasnudeln

Topfen-Limetentörchten mit Baiserhaube und Marillenröster

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.17

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:
Saláta készítése: alapanyag feldolgozás:
zöldségek (répa, lilahagyma, lilakáposzta)
hámozása, és vékony csíkokra darálása
darálógép segítségével. A mai napon sokat
beszélgettem a munkatársaimmal, és a
darálógép használata is könnyebben ment.

Munkatársak neve:
Elisabeth
Laura
Máté

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Die Kranbeere/áfonya

Die Quiette: birsalma

Die Erdbeere: eper

Die Birne: körte

Die Feige: füge

Mer Mohn: mák

Der Sellerie: zellerszál

Der Germ: élesztő

Der Mais: kukorica

Der Kürbis/sütőtök

Napi menü/recept:

Erdäpfel mousse mit räucherlachs anblattsalaten

Tomaten rikotta ravioli

Gebratenes schwein schweins kotlett im prosciutomantel

Parmezanpolentagedünstetekohlprosen

Marillen joghurt kreme mit mandelcracker

Salat vom buffet

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.18

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Desszert készítése: ipari robotgépbe vanília joghurtot tojássárgáját, porcukrot raktunk, utána poharakba habzsákkal adagoltuk, alma és eper darabokkal díszítettük. Amai napon megtanultam egy új desszert elkészítését: vanillien creme mit fruchten. A munkatársaim megtanították az ipari robotgép használatát.

Munkatársak neve:

Maria
Emilia
Máté

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Die Bohne - a bab
Der Salat - a saláta
Die Karotte - a répa
Der Apfel - az alma
Die Kartoffel - a burgonya
Der Käse - a sajt
Das Brot - a kenyér
Die Butter - a vaj
Der Fisch - a hal
Die Zwiebel - a hagyma

Napi menü/recept:

Bärlauchsuppe
Speckknödel
Vaniliecreme mit fruchten

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.19

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Lecsó készítése: zöldségek (burgonya, paprika) mosása, burgonya hámozása és kockára vágása. Majd ez után, képviselőfánk tálalása.

Munkatársak neve:

Teresa
Evie
Elisabeth
Máté

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Lecker: finom

Verboten - tiltott

Vorschlagen - ajánlani

Der wind - szél

Verdienen - pénzt keresni

Die Tasse - csésze

Tauen - olvad

Teilen - osztani

Tot - halott

Schmelzen - olvasztani

Sooft - ahányszor

Napi menü/recept:

Cevapici

Wedges

Salat von buffet

Branteigkrapferl mit schokosauce

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.20

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Saláta és a hozzá tartozó szósz készítése:
alapanyagfeldolgozás: répa, alma
lilahagyma, lila káposzta, saláta mosása,
répa és lila káposzta darálása vékony
csíkokradarológéppel. Lilahagyma és alma
apró kockára vágása. Szósz készítése: ecetet,
joghurtot, vizet, cukrot, és egy csipet sót és
egy kis petrezselymet egy edényben
összedolgoztunk botmixer segítségével.
A mai napon készítettem elsőnek szószot
egészen egyszerű és finom is volt.

Munkatársak neve:

Nina
Sila
Máté
Theresa

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Der Koch - A szakács
Die Küche - konyha
Das Rezept - recept
Die Zutaten - hozzávalók
Das Kochen - főzés
Die Pfanne - serpenyő
Das Messer - kés
Das Schneidebrett - vágódeszka
Der Herd - tűzhely
Die Garzeit - főzési idő

Napi menü/recept:

Radiesschenschaumsuppe
Putenschnitzel mit Topfenkruste
Zartweizen
Salat vom Buffet

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.21

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Ravioli készítése; a tésztát nyújtógép segítségével kinyújtottuk, és 12 cm es kockákra vágtuk el, karika formával kiszaggatuk a töltelék beletettük, és aztán az ujjaimmal a szélét lenyomkodtam hogy a töltelék ne essen ki. Forró vízben kifőztük. A mai napon megtanultam egy új étel elkészítését: ravioli, az elkészítése egyszerű, és nagyon finom lett.

Munkatársak neve:

Máté
Sila
Marina
Elisabeth

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Die Pfanne/serpenyő
mischen/keverni
Die Kantine/étkező
das Hackfleisch – darált hús
das Sieb – szűrő
die Frischhaltefolie – frissentartó fólia
die Alufolie – alufólia
der Mixer – turmixgép, keverő
der Teig – tészta (nyers)
kneten – dagasztani

Napi menü/recept:

Gurkentürmchen an vogerfsalat
Duett von der petersiliencremesuppe
Tomaten rikotta ravioli

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.24

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Baguette készítése: a tésztát 70 grammos adagokra vágtuk, hosszú és kicsit vastagra formáztuk, majd egy késsel 5 cm-enként kis vágásokat csináltunk rá, megzörtük petrezselyemmel és a sütőben 180°C-on 15 percig sütöttük. A mai napon készítettem elsőnek baguettet, finom lett, a munkatársaimmal sokat beszéltem ezért gyorsan elment a nap.

Munkatársak neve:

Elisabeth
Sophie
Yvon
Máté

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Die Aubergine/padlizsán

Bauen/építeni

Benutzen/használni

Füllen/tölteni

die Fleischtheke – hentespult

das Schneidemesser – szeletelőké

die Suppenkelle – merőkanál

der Dampfgarer – gőzpároló

die Tiefkühltruhe – fagyasztóláda

anbraten – megpirítani

die Zubereitungszeit – elkészítési idő

Napi menü/recept:

Mozzarella terrine an marinierten tomaten

Rindsboullion mit käsebrandteigkrapferin

Lammragout mit paprika und Perizwiebeln

Serviettenschnitte

Sautierte Speckfisolen

Schokoladekuchen mit weichem kern und erdbeereis

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.25

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Desszert készítés: Alapanyag feldolgozás:
Mangó pucolása, felvágása, majd
termomixer segítségével pürésítettük, tejszín
kézimixer segítségével kemény habbá
csinálása. A mai nap gyorsan elment,
megtanultam a termomixer használatát is.

Munkatársak neve:

Emilia
Maria
Máté
Katharina

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Das Gasherd/gáztűzhely
Der Nuss Knacker/diótörő
die Spülmaschine – mosogatógép
das Küchenhandtuch – konyharuha
rühren – keverni
hacken – aprítani
abschneiden – levágni
die Arbeitsfläche – munkafelület
die Kühlkammer – hűtőkamra
die Vorratskammer – éléskamra
anrichten – tálalni

Napi menü/recept:

Leinöltopfen mit Vitaminsticks
Schweinsbraten
Semmelrolle
Warmer Krautsalat

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.26

Munkavégzés helye: Rohrbach BBS Restaurant

Napi munka, beosztás: szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

A mai napon vaníliásodót készítettem, tejet porcukorral és tojássárgájával forraltam, közben hozzáadtam a vaníliát, majd amikor felforrt hozzáadtam a lisztet. A mai napon megtanultam vaníliásodót készíteni.

Munkatársak neve

Marlen
Máté
Teresa
Evie

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Irgendwas/bármí

Irreführend/félrevezető

Die Kabine- fülke

Die Karte- kártya

die Schürze – kötény

die Speisekarte – étlap

die Backform – sütőforma

backen – sütni (sütőben)

die Zubereitung – elkészítés

die Garnierung – díszítés (ételnél)

abschmecken – megkóstolni, ízesíteni

Napi menü/recept:

Ungarisches Bohnengulasch

Hausbrot

Ungarisches Kartoffelauflauf

Somlauer Nockerl

MOBILITÁS ELEMZÉSE, TAPASZTALATOK, VÉLEMÉNYEK, JAVASLATOK

1. Milyen hétfévi, szabadidős programokon vettél részt:
Stift Schlägl kolostor és sörgyár látogatás
Hotel Aviva látogatása
Túrázás a környéken
2. Milyen volt a szállás, ellátás minősége?
A szállás kényelmes, modern, a környezete csendes, és nyugodt.
3. Milyen közlekedési eszközt vettél igénybe a napi munkába járáshoz?
Első két hétben autóval mentünk a második két hétben gyalogoltunk.
4. Milyen személyes és szakmai elvárásaid voltak a külföldi szakmai gyakorlattal kapcsolatban?
Az Osztrák kultúrát megismerni és a német nyelvtudásomat fejleszteni.
5. Hogyan valósultak meg szakmai elvárásaid? Szakmailag miben fejlődöttél a program alatt?
Megismertem az Osztrák konyhát és a német nyelvtudásom is fejlődött.
6. Hogy látod? Szakmailag miben kell még fejlődnöd a szakmai vizsgáig bezárólag?
(Szakmai fejlődési terv)
Szakmai kifejezések tanulása és gyorsaság pl: szeletelés, pucolás
7. Mi volt a legnagyobb élményed a kint tartózkodás alatt?
Dolgozni, beszélgetni és kirándulni a munkatársakkal a konyhán és a hegyekben.
8. S mi érintett a legkellemetlenebbül?
Nem volt különösebben kellemetlen dolog
9. A gyakorlat végén gondold végig, mennyire volt hasznos a szakmai gyakorlatra történő felkészítés! Egy 5-ös skálán karikázd be a válaszod!

1
egyáltalán nem

2

3

4

5
nagyon hasznos volt

Ha nem volt hasznos, akkor írd le miért nem!

10. A szakmai gyakorlatod mennyire illeszkedett az itthoni szakmai gyakorlati munkádhoz?
Egy 5-ös skálán karikázd be a válaszod!

1
semmi köze sem volt hozzá

2

3
otthon, hasonló munkát végeztem

4

5
jéé, így is lehet dolgozni!

Ha semmi közöd, nem volt hozzá, mi jelentett örömet a munkádban?
Hasonló munkát végeztem de így, hogy mindennap csináltam többet fejlődtem

11. A mentor vagy kísérőtanár értékelése a tanulórol:

Levi elkötelezett, mindig vidám, megbízható volt a munka alatt. A konyhán minden pozícióban bevetésre került. Helyi és nemzetközi ételek elkészítésében is szívesen vette ki a részét. Ahogy teltek a napok, rajta éreztem legjobban a fizikai és pszichés fáradtságot.

12. A mentor vagy kísérőtanár esetleges javaslatai a munkahely kiválasztásával, az ott végzett munkával kapcsolatban:

Szereti, ha többféle dolgot kipróbálhat, de még nem bírja a több órás koncentrációt.