



**MAGYAR MÁLTAI
SZERETETSZOLGÁLAT
KÁROLY RÓBERT TECHNIKUM
GYÖNGYÖS**



Erasmus+

MUNKANAPLÓ

külföldi szakmai gyakorlati munkához

Lukács Véda

.....

név

Alapadatok

Kiutazó neve: **Lukács Véda**

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: **Constantin - Vanotti - Schule (Überlingen, Németország)**

Külföldi gyakorlati hely megnevezése: **Landgasthof Keller**

Gyakorlati munkahely szakmai profilja: **vidéki fogadó**

Kiutazás kezdete, vége: **2024. 09.25. – 2024. 10.22.**

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

Munkavégzés ideje: **délelőtt/délután**

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

Napi munkaidő: **8 óra/nap**

Külföldi szakmai gyakorlati felkészítés:

Kezdete és vége: **2024. 09.02. – 2024.09.22.**

Napi időtartama: **változó**

Nyelve: **német és magyar**

Szakmai területe: **pincér**

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 szókinccs
- receptek szókinccse
- 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:
2024.09.28.

Tapasztalatok: A környezet és az emberek megismerése.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálás, 09-13 17-21

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Terítés, rendelések felvétele.

Munkatársak neve:

Kathrine, Markus, Ousman,
Lidia, Firo

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):
die Weinempfehlung - borajánlás

die Tischdecke - terítő

die Serviette - szalvéta

Napi menü/Recept:

CAPPUCCINO készítése

A cappuccino készítéséhez habosítsuk fel a tejet és öntsük bele a csészébe, a kávé közepébe. Amikor félig tele van, kezdjük változtatni a kancsó és a csésze közti szöveget, így megfelelő mennyiségű habot tudunk juttatni a csészébe.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2024.09.29.

Tapasztalatok: Könnyű beilleszkedés.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálás, 09-13 17-21

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Reggeliztetés, italok elkészítése.

Munkatársak neve:

Kathrine, Markus, Ousmuan,
Lidia, Firo

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):
die Tischreservierung - asztalfoglalás

das Gedeck - teríték

das Buffet - büfé

Napi menü/Recept:

AFFOGATO:

1 gombóc vaníliafagyi

Kávé

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:

2024.10.02.

Tapasztalatok: Nyelvhasználat jelentősége.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálás, 09-13 17-21

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Rendelés felvétele, felszolgálás.

Munkatársak neve:

Kathrine, Markus, Ousmuan,
Lidia, Firo

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):
das Trinkgeld - borraivaló

die Bestellung - rendelés

die Zubereitung - elkészítés

Napi menü/Recept:

MOJITO:

Lime

Menta

Ásványvíz

Citromlé

Jég

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2024.10.03.

Tapasztalatok: Szakmai gyakorlat javulása.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálás, 09-13 17-21

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Terítés, étlapok elrendezést, a bar rendbentartása.</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Kathrine, Markus, Ousman, Lidia, Firo</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <p>die Kochkunst - főzőművészet</p> <p>der Aperitif - aperitív</p> <p>der Digestif - étkezés utáni ital</p>	
<p>Napi menü/recept:</p> <p>MELANGE</p> <p>Tej</p> <p>Méz</p> <p>Kávé</p>	

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2024.10.04.

Tapasztalatok: Emberekkel való nyitottság.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálás, 09-13 17-21

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Felszolgálás, rámolás.

Munkatársak neve:

Kathrine, Markus, Ousman,
Lidia, Firo

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

der Dessertwein - desszertbor

die Küchenhilfe - konyhai segéd

die Speisefolge - étkezési sorrend

Napi menü/recept:

CRUMBLE (tálalása)

Crumble

2 gombóc vaníliafagyi

Tejszínhab

Porcukor

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:

2024.10.05.

Tapasztalatok: Türelem szükségessége.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálat, 09-13 17-21

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Vacsoráztatás, italok keverése.

Munkatársak neve:

Kathrine, Markus, Ousman,
Lidia, Firo

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):
der Gourmet - ínycsiklandó étel
der Essig - ecet
das Öl - olaj

Napi menü/recept:

POHÁRDESSZERT

Mákmousse

Ribizli szósz

Tejszínhab

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2024.10.06.

Tapasztalatok: Ételeknek a jobban megismerése.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálás, 09-13 17-21

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Reggeli előkészületek, vacsoráztatás.</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Kathrine, Markus, Ousman, Lidia, Firo</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <p>das Kühlen - hűtés</p> <p>das Serviergeschirr - felszolgáló edény</p> <p>der Platzteller - előételes tányér</p>	
<p>Napi menü/recept:</p> <p>TÖKLEVES</p> <p>Tök</p> <p>Tejszín</p> <p>Liszt</p> <p>Fűszerek</p> <p>Krumpli</p>	

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2024.10.09.

Tapasztalatok: Saját termesztésről való információk gyűjtése.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálat, 09-13 17-21

Végzett tevékenység, tapasztalatok:
Terítés, rámolás, rendelések felvétele.

Munkatársak neve:
Kathrine, Markus, Ousman,
Lidia, Firo

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):
das Glutenfrei - gluténmentes
das Vegetarisch - vegetáriánus
das Vegan - vegán

Napi menü/recept:

MOCCACINO

Az ital alapja egy eszpresszó, amibe 1:2 arányban csokoládészirup kerül, ezután hozzáadhatjuk a tejszínhabot, vagy a felhabosított tejet.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:

2024.10.10.

Tapasztalatok:Helyi szokások megismerése.

Munkavégzés helye:Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálás, 09-13 17-21

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Rendelésfelvétel, felszolgálás.

Munkatársak neve:

Kathrine, Markus, Ousman,
Lidia, Firo

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

die Kalorien - kalóriák

die Nährstoffe - tápanyagok

die Diät - diéta

Napi menü/recept:

Napi menü

Tökleves

Salátatál

Lazacfilé paradicsomágyon

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:

2024.10.11.

Tapasztalatok: Nagylétszámú étkezések lebonyolításának körülményei.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálás, 09-13 17-21

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Italok elkészítése, lerámolás.</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Kathrine, Markus, Ousman, Lidia, Firo</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <p>die Allergie - allergia</p> <p>das Kochbuch - szakácskönyv</p> <p>der Genuss - élvezet</p>	
<p>Napi menü/recept:</p> <p>ZÖLDSÉGLEVES</p> <p>Répa</p> <p>Krumpli</p> <p>Borsó</p> <p>Galuska</p> <p>Fűszerek</p>	

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2024.10.12.

Tapasztalatok: Italok keverésének a megtanulása.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálás, 09-13 17-21

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Reggeliztetés, vacsoráztatás.

Munkatársak neve:

Kathrine, Markus, Ousman,
Lidia, Firo

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

die Zubereitungszeit - elkészítési idő

die Speiseempfehlung - étkezési ajánlás

das Genusserlebnis - ínycsiklandó élmény

Napi menü/recept:

FAGYLALT TOJÁSLIKŐRREL

2 gombóc csokoládéfagyi

Tojáslikőr

Tejszínhab

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:

2024.10.13.

Tapasztalatok: Önállósodás.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálás, 09-13 17-21

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

A bar karbantartása, italok rendszerezése.

Munkatársak neve:

Kathrine, Markus, Ousman,
Lidia, Firo

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

die Gedeckkosten - teríték költség

die Bestellung aufnehmen - rendelést felvenni

der Tischdienst - asztali szolgáltatás

Napi menü/recept:

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:

2024.10.16.

Tapasztalatok: Nyelv fejlődése.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálatás, 09-13 17-21

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Felhasználás, rendelésvétel.</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Kathrine, Markus, Ousman, Lidia, Firo</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <p>die Nachspeisenkarte - desszertválaszték</p> <p>die Tischordnung - asztali elrendezés</p> <p>die Servierplatte - tálalótál</p>	
<p>Napi menü/recept:</p> <p>LATTE MACHIATO</p> <p>Tejhabosítás, eszpresszó ráöntése.</p>	

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2024.10.17.

Tapasztalatok: Közvetlenebbség.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálás, 09-13 17-21

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Terítés, rámolás.

Munkatársak neve:

Kathrine, Markus, Ousman,
Lidia, Firo

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

die Portionsgröße - adag mérete

die Salatbar - salátabár

das Fingerfood - falatka

Napi menü/recept:

CSIRKEMELL GOMBAMÁRTÁSSAL

Csirkemell

Tejszín

Rizs

Gomba

Liszt

Fűszerek

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:

2024.10.18.

Tapasztalatok: Emberi kapcsolatok kialakítása.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálás, 09-13 17-21

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok: Nagylétszámú csoportnak felszolgálás.</p>	<p>Munkatársak neve: Kathrine, Markus, Ousman, Lidia, Firo</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): die Schürze - kötény der Hauptgang - főfogás das Apfelstrudel - almás rétes</p>	
<p>Napi menü/recept: Napi menü Zöldségleves Vegyes saláta Rántott sertéscomba sültburgonyával</p>	

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2024.10.19

Tapasztalatok: Empátia , együttérzés

Munkavégzés helye:Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálás, 09-13 17-21

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Reggeliztetés, vacsoráztatás.

Munkatársak neve:

Kathrine, Markus, Ousman,
Lidia, Firo

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

die Gewürzmischung - fűszerkeverék

die Kochtechniken - főzési technikák

die Portion - adag

Napi menü/recept:

PINACOLADA

Ananász

Kókuszszirup

Jég

Tej

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2024.10.20.

Tapasztalatok: Szakmai terhelhetőség.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálás, 09-13 17-21

Végzett tevékenység, tapasztalatok: Rendezvényi felszolgálás.	Munkatársak neve: Kathrine, Markus, Ousman, Lidia, Firo
Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): der Dessertwein - desszertbor der Sommelier - borász die Weinkarte - borlap	
Napi menü/recept: Napi menü Vörösboros marhahúsleves Salátatál Cordonbleu sültburgonyával	

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2024.10.21.

Tapasztalatok: Rendezvények megismerése.

Munkavégzés helye: Landgasthof Keller , Lipperstreute

Napi munka, beosztás: 4-4 órában felszolgálat, 09-13 17-21

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Italok keverése, felszolgálatása.

Munkatársak neve:

Kathrine, Markus, Ousman,
Lidia, Firo

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

die Essensausgabe - étkezés kiosztás

die Tischwäsche - asztali textília

die Patisserie - péksütemény

Napi menü/recept:

SALÁTATÁL

Salátafélék vegyesen

Burgonyasaláta

Répasaláta

Paradicsom

Lilakáposzta

MOBILITÁS ELEMZÉSE, TAPASZTALATOK, VÉLEMÉNYEK, JAVASLATOK

1. Milyen hétvégi, szabadidős programokon vettél részt:

Elutaztam Zürichbe, Konstanzba, Lindauba, Friedrichshafenbe és Ravensburgba.

2. Milyen volt a szállás, ellátás minősége?

Nagyon jó volt, minden igénynek megfelelt.

3. Milyen közlekedési eszközt vettél igénybe a napi munkába járáshoz?

Buszt.

4. Milyen személyes és szakmai elvárásaid voltak a külföldi szakmai gyakorlattal kapcsolatban?

Kíváncsi voltam más kultúrák étkezési szokásaira, hagyományaira és gasztronómiájára. Elvárásom volt, hogy fejlesszem a nyelvtudásomat, különösen a szakmai szókincs terén, illetve az önállósodás.

5. Hogyan valósultak meg szakmai elvárásaid? Szakmailag miben fejlődöttél a program alatt?
A munka során közvetlen tapasztalatokat szereztem a pincérkedésről, a vendégek kiszolgálásáról és az étterem napi működéséről, ami segített jobban megérteni a szakmát.

6. Hogy látod? Szakmailag miben kell még fejlődnöd a szakmai vizsgáig bezárólag? (Szakmai fejlődési terv)
Mélyebb ismeretek megszerzése a különböző felszolgálati stílusokról (pl. fine dining, buffet, családi stílus) vagy bor- és ételpárosítások terén.

7. Mi volt a legnagyobb élményed a kint tartózkodás alatt?
Az összes utazást mondanám.

8. S mi érintett a legkellemetlenebbül?

Az, hogy vége lett. :(

9. A gyakorlat végén gondold végig, mennyire volt hasznos a szakmai gyakorlatra történő felkészítés! Egy 5-ös skálán karikázd be a válaszod!

1
2
3
4
egyáltalán nem **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
2
3
4
semmi köze sem volt hozzá otthon, jéé, így is lehet dolgozni! *hasonló munkát végeztem* **5**

Ha semmi közöd, nem volt hozzá, mi jelentett örömet a munkádban?

11. A mentor vagy kísérőtanár értékelése a tanulórol: Veda a kezdet kezdetétől otthonosan mozgott a konyhán, a placcon és nagyon ügyesen kommunikált munkatársaival, a vendégekkel. Szabadnapjain önállóan utazott és bejárta a környéket. Bátorsága még Svájcba és Ausztriába is elvitte. Óriási élményeket szerzett így magának. nagyon büszke vagyok rá!

12. A mentor vagy kísérőtanár esetleges javaslatai a munkahely kiválasztásával, az ott végzett munkával kapcsolatban: A munkahelyi közeg és Veda teljesen egymásra találtak.

