



**MAGYAR MÁLTAI  
SZERETETSZOLGÁLAT  
KÁROLY RÓBERT TECHNIKUM  
GYÖNGYÖS**



**Erasmus+**

# **MUNKANAPLÓ**

**külföldi szakmai gyakorlati munkához**

**PÁLMAFY BALÁZS**

.....

**név**

## Alapadatok

Kiutazó neve: **Pálmafy Balázs**

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 zum Adler**

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 helyen, 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 aznapi 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:

Újféle tálalási és felszolgálási módokat ismertem meg.

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Felszolgálás előkészületek, rámolás, italok készítése

Munkatársak neve:

Peter Vogele  
Jonutz  
Maria  
Arian  
Anna  
Dede  
Gertrud

## Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. **Der Kellner** – A pincér
2. **Die Kellnerin** – A pincérnő
3. **Das Trinkgeld** – A borra való
4. **Das Tablett** – A tálca
5. **Die Bestellung** – A rendelés

## Napi menü/Recept: **Bratwurst sült burgonyával**

- **Hozzávalók:** 2-3 Bratwurst kolbász, 3 nagy burgonya, olaj, só, bors.
- **Elkészítés:** A burgonyát kockázd fel, sózd, borsozd, és süsd meg kevés olajon. A kolbászokat serpenyőben süsd aranybarnára. Tálald együtt.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.09.29

Tapasztalatok: Ma egyre könnyebben ment a rendelésvétel, és lassan megszoktam az étterem rendszerét. A vendégek nagy része türelmes és barátságos, ami sokat segít a tanulásban.

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Felszolgálás előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálás</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Peter Vogele Jonutz Maria Arian Anna Dede Gertrud</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Die Speisekarte</b> – Az étlap</li><li>2. <b>Die Getränkearte</b> – Az itallap</li><li>3. <b>Das Besteck</b> – Az evőeszköz</li><li>4. <b>Die Rechnung</b> – A számla</li><li>5. <b>Der Gast</b> – A vendég</li></ol>	
<p>Napi menü/Recept: <b>Sajtos Spätzle</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Hozzávalók:</b> 200 g Spätzle tészta, 100 g reszelt sajt, vaj, só, bors.</li><li>● <b>Elkészítés:</b> A tojásokat sóval, borssal, szerecsendióval és tejjel összekeverjük, majd a lisztet is hozzáadjuk és simára keverjük. Közben a sajtot lereszeljük és a hagymákat vékony szeletekre felkarikázzuk. Sós lobogó vízbe szaggatjuk a tésztát, majd amikor a nokedlik feljöttek a víz tetejére, leszűrjük őket. Egy serpenyőben vajot olvasztunk és ebben pirítjuk aranybarnára a hagymaszeleteket. A nokedliket miután leszűrtük, egy tálba rétegezzük a reszelt sajttal, majd összekavarjuk a pirult hagymával is.</li></ul>	

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.09.30

Tapasztalatok: Ma egy bonyolult rendelést kellett felvennem, és sikerült hibátlanul.

Kezdem megismerni az étlapot is, ami nagy előnyt jelent.

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Felszolgálás előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálás</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Peter Vogele Jonutz Maria Arian Anna Dede Gertrud</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Das Restaurant</b> – Az étterem</li><li>2. <b>Das Glas</b> – A pohár</li><li>3. <b>Der Teller</b> – A tányér</li><li>4. <b>Der Tisch</b> – Az asztal</li><li>5. <b>Die Reservierung</b> – A foglalás</li></ol>	
<p>Napi menü/Recept: <b>Kartoffelsalat</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Hozzávalók:</b> 4 burgonya, 1 kis hagyma, ecet, olaj, só, bors.</li><li>● <b>Elkészítés:</b> Főzd meg a burgonyát, szeleteld fel, és keverd össze apróra vágott hagymával, ecettel, olajjal, sóval és borssal.</li></ul>	

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.01

Tapasztalatok: Ma volt az első igazán forgalmas napom. Sok vendég érkezett, és igyekeztem mindenkit gyorsan kiszolgálni

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Felszolgálás előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálás</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Peter Vogele Jonutz Maria Arian Anna Dede Gertrud</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Der Löffel</b> – A kanál</li> <li>2. <b>Die Gabel</b> – A villa</li> <li>3. <b>Das Messer</b> – A kés</li> <li>4. <b>Die Küche</b> – A konyha</li> <li>5. <b>Das Gericht</b> – Az étel</li> </ol>	
<p>Napi menü/recept: <b>Sauerbraten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Hozzávalók:</b> 1,5 kg marha fár, 2 nagy hagyma, 1 csésze vörösborecet, 1 csésze víz, 1 evőkanál cukor, 10 egész szegfűszeg, 2 babérlevél, 2 evőkanál univerzális liszt, 2 evőkanál növényi olaj, 10 db gyömbéres keksz, bors, só</li> <li>● <b>Elkészítés:</b> Tegyük a fartót, a hagymát, ecetet, vizet, sót, borsot, cukrot, szegfűszeget és babérlevelet egy nagy edénybe. Fedjük le, és tegyük a hűtőszekrénybe kettő-három napig, minden nap megforgatva a húst, hogy minden irányból magába szívhasa a szószt és a fűszereket. Miután letelt a két-három nap, vegyük ki a húst a pácból, és papírtörlővel töröljük szárazra, a pácot pedig tegyük félre, még szükségünk lesz rá. A lisztet ízlés szerint fűszerezzük sóval és fekete borssal egy nagy tálban, majd fedjük be a marhahúst a keverékkel. Melegítsünk növényi olajat egy nagy edényben közepes lángon, és nagyjából 10 perc alatt süssük a marhahús minden oldalát barnára. Öntsük a marhahúsra a félretett pácot, fedjük le, és mérsékeljük a hőt közepesen alacsonyra. Így pároljuk tovább az ételt, amíg a marhahús megpuhul. Az edényben maradt szószt szűrjük le, majd adjuk hozzá az összemorzolt gyömbéres kekszet, és addig főzzük tovább közepes lángon, amíg a szósz besűrűsödik. Tálaláskor a szeletelt marhahúsra öntsük rá a szószt. Köretnek a krumpli bármilyen formája ajánlott.</li> </ul>	

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.04

Tapasztalatok: Egyre jobban érzem magam a csapatban, és lassan kezd kialakulni a napi rutinom.

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Felszolgálat előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálat</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Peter Voge Jonutz Maria Arian Anna Dede Gertrud</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Die Vorspeise</b> – Az előétel</li><li>2. <b>Der Nachtisch</b> – A desszert</li><li>3. <b>Die Serviette</b> – A szalvéta</li><li>4. <b>Der Wein</b> – A bor</li><li>5. <b>Das Wasser</b> – A víz</li></ol>	
<p>Napi menü/recept: <b>Eiersalat</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Hozzávalók:</b> 3 főtt tojás, 2 evőkanál majonéz, só, bors.</li><li>• <b>Elkészítés:</b> A tojásokat vágd össze, keverd majonézzel, sóval és borssal.</li></ul>	

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.05

**Tapasztalatok:** Ma megtanultam néhány hasznos kifejezést, amiket a vendégek gyakran használnak, így könnyebb a kommunikáció. Az étterem vezetője megdicsért, hogy milyen gyorsan fejlődöm.

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Felszolgálás előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálás</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Peter Vogele Jonutz Maria Arian Anna Dede Gertrud</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Der Salzstreuer</b> – A sótartó</li><li>2. <b>Der Pfefferstreuer</b> – A borstartó</li><li>3. <b>Die Quittung</b> – A nyugta</li><li>4. <b>Das Trinkglas</b> – Az ivópohár</li><li>5. <b>Der Becher</b> – A bögre</li></ol>	
<p>Napi menü/recept: <b>Flammkuchen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>● <b>Hozzávalók:</b> lapos tésztalap, tejföl, szalonna, hagyma.</li><li>● <b>Elkészítés:</b> Kend meg tejföllel a tésztát, szórd meg apróra vágott hagymával és szalonnával, majd süsd ropogósra.</li></ul>	

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.06

Tapasztalatok: Ma megmutatták nekem az étterem borpincéjét, ami nagyon érdekes volt.

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Felszolgálat előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálat

Munkatársak neve:

Peter Voge  
Jonutz  
Maria  
Arian  
Anna  
Dede  
Gertrud

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. **Der Salzstreuer** – A sótartó
2. **Der Pfefferstreuer** – A borstartó
3. **Die Quittung** – A nyugta
4. **Das Trinkglas** – Az ivópohár
5. **Der Becher** – A bögre

Napi menü/recept: **Leberkäse szendvics**

- **Hozzávalók:** 1 szelet Leberkäse, zsemle, mustár.
- **Elkészítés:** Szeleteld fel és pirítsd meg a Leberkäse-t, majd tálald zsemlében mustárral.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.07

**Tapasztalatok:** Ma egy különleges rendezvényt tartottak az étteremben. Nagy kihívás volt, mert sokkal több ember volt, mint szokott. Folyamatosan figyelni kellett az időre és a gyorsaságra, de jó volt a pörgés!

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Felszolgálat előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálat

Munkatársak neve:

Peter Voge  
Jonutz  
Maria  
Arian  
Anna  
Dede  
Gertrud

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. **Die Schale** – A tál
2. **Der Aschenbecher** – A hamutartó
3. **Die Zutat** – A hozzávaló
4. **Der Korkenzieher** – A dugóhúzó
5. **Der Nachtischlöffel** – A desszertes kanál

Napi menü/recept: **Apfelstrudel**

- **Hozzávalók:** rétestészta, 2 alma, cukor, fahéj.
- **Elkészítés:** Az almákat szeleteld fel, keverd össze cukorral és fahéjjal, töltsd a rétestészta, majd süsd meg.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.08

Tapasztalatok: Ma már úgy érzem, hogy egyre természetesebb a kommunikáció a vendégekkel. Megtanultam kezelni a nehezebb helyzeteket is.

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Felkészítés előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálat

Munkatársak neve:

Peter Voge  
Jonutz  
Maria  
Arian  
Anna  
Dede  
Gertrud

### Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. **Das Tischtuch** – Az abrosz
2. **Der Oberkellner** – A főpincér
3. **Das Gewürz** – A fűszer
4. **Die Bestellung aufnehmen** – Felvenni a rendelést
5. **Das Servicetuch** – A felszolgálói kendő

### Napi menü/recept: **Gulyásleves német módra**

- **Hozzávalók:** 200 g marhahús, paprika, burgonya, hagyma, majoranna, savanyú uborka, só, bors
- **Elkészítés:** Az apróra vágott hagymát zsíron fonnyasszunk meg. Megsózzuk, hozzáadjuk a paprikát, hozzáadjuk a vágott marhahúst. Kevés vízzel felöntjük, hagyjuk forni. Amikor a hús még nem főtt egészen puhára, apró kockákra vágott burgonyát adunk hozzá. Amikor a gulyás megfőtt, tegyük bele majoránát és apróra vágott savanyú uborkát.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.11

**Tapasztalatok:** Ma a főpincér megkért, hogy segítsek egy új kolléga betanításában. Jó érzés volt, hogy megbíznak bennem ennyire. Rájöttem, mennyi mindent megtanultam az elmúlt napokban.

**Munkavégzés helye:** Landgasthof Adler

**Napi munka, beosztás:** 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Felszolgálás előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálás</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Peter Vogele Jonutz Maria Arian Anna Dede Gertrud</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Das Serviertablett – A felszolgálótálca</li><li>2. Die Tischordnung – Az asztalrend</li><li>3. Die Schürze – A kötény</li><li>4. Der Eiskübel – A jégvödör</li><li>5. Die Servierplatte – A felszolgálótál</li></ol>	
<p>Napi menü/recept: <b>Rote Grütze</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Hozzávalók:</b> vegyes bogyós gyümölcsök, cukor, keményítő.</li><li>• <b>Elkészítés:</b> Főzd össze a gyümölcsöket kevés vízzel és cukorral, majd sűrítsd keményítővel.</li></ul>	

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.12

Tapasztalatok: Egyre jobban élvezem a munkát, és a vendégek is pozitív visszajelzéseket adnak. Egy idős házaspár külön megköszönte a figyelmességemet, ami nagyon jól esett.

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Felkészítés előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálat

Munkatársak neve:

Peter Voge  
Jonutz  
Maria  
Arian  
Anna  
Dede  
Gertrud

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. **Die Teekanne** – A teáskanna
2. **Das Frühstück** – A reggeli
3. **Die Zange** – A fogó
4. **Das Gedeck** – A teríték
5. **Die Abrechnung** – Az elszámolás

Napi menü/recept: **Zwiebelkuchen (hagymás lepény)**

- **Hozzávalók:** tésztalap, hagyma, tejföl, szalonna.
- **Elkészítés:** A tésztát kend meg tejföllel, szórd meg hagymával és szalonnával, majd süsd ropogósra.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.13

**Tapasztalatok:** Ma sikerült gyorsabban felvennem a rendeléseket, így több időm maradt a vendégekkel való beszélgetésre. Egy német vendéggel hosszan elbeszélgettem a magyar ételekről, nagyon érdeklődő volt!

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Felszolgálat előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálat</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Peter Voge Jonutz Maria Arian Anna Dede Gertrud</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Der Suppenteller – A levesestányér</li><li>2. Die Kaffeetasse – A kávéscsésze</li><li>3. Die Weinkarte – A borlap</li><li>4. Der Kellnerblock – A pincérblokk</li><li>5. Das Aperitif – Az aperitif</li></ol>	
<p>Napi menü/recept: Sült káposzta kolbással</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Hozzávalók:</b> 1 kis fej savanyú káposzta, kolbász, vöröshagyma, zsír.</li><li>• <b>Elkészítés:</b> Süsd meg a kolbászt és a káposztát együtt, amíg aranybarna nem lesz. Ízlés szerint ízesítjük.</li></ul>	

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.14

Tapasztalatok: Ma egy nagyobb csoport érkezett, akik sokféle ételt rendeltek, de sikerült mindenki igényét gyorsan és pontosan kiszolgálni. Nagyon jó csapatmunka volt a kollégákkal!

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Felszolgálás előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálás</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Peter Vogele Jonutz Maria Arian Anna Dede Gertrud</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Der Pizzateller</b> – A pizzatányér</li> <li>2. <b>Die Käseplatte</b> – A sajttál</li> <li>3. <b>Der Menüwechsel</b> – Az étlapváltás</li> <li>4. <b>Die Essensausgabe</b> – Az ételkiadás</li> <li>5. <b>Das Küchenpersonal</b> – A konyhai személyzet</li> </ol>	
<p>Napi menü/recept:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● <b>Hozzávalók:</b> 4 nagy burgonya, 1 kis hagyma, 1 tojás, 2 evőkanál liszt, Só és bors ízlés szerint, Olaj a sütéshez</li> <li>● <b>Elkészítés:</b> Reszeld le a burgonyát és a hagymát egy nagy lyukú reszelőn. Tedd a lereszelt burgonyát egy konyharuhába, és csavard ki belőle a felesleges nedvességet, hogy a lepények jól összeálljanak. Tedd a kinyomkodott burgonyát és hagymát egy tálba, add hozzá a tojást, a lisztet, valamint ízlés szerint sót és borsot. Jól keverd össze az alapanyagokat, hogy egyenletes masszát kapj. Forrósítsd fel az olajat egy serpenyőben. Kanalazz bele egy adag burgonyás keveréket, és lapítsd le, hogy vékony lepényt kapj. Süss 2-3 percig mindkét oldalon, amíg aranybarnára és ropogósra nem sül. A kész Kartoffelpuffer lepényeket papírtörlőre szedd ki, hogy a felesleges olajat felszívja. Tálalhatod friss tejföllel, almás szósszal vagy akár füstölt lazaccal is.</li> </ul>	

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.15

Tapasztalatok: Kicsit kimerült voltam, de a nap végére mégis feltöltődtem a sok mosolygós vendégtől. Egyre inkább úgy érzem, hogy a pincérkedés több, mint munka, szinte már élmény.

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Felszolgálás előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálás</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Peter Vogele Jonutz Maria Arian Anna Dede Gertrud</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. <b>Die Dessertgabel</b> – A desszertvilla</li><li>2. <b>Die Zuckerdose</b> – A cukortartó</li><li>3. <b>Der Barhocker</b> – A bárshék</li><li>4. <b>Die Kanne</b> – A kancsó</li><li>5. <b>Die Bestellung stornieren</b> – A rendelés lemondása</li></ol>	
<p>Napi menü/recept: <b>Kohlrouladen</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Hozzávalók:</b> káposztalevelek, darált hús, rizs.</li><li>• <b>Elkészítés:</b> Töltsd meg a káposztaleveleket a húsos rizzsel, majd párold puhára. Fűszerezd és ízesítsd</li></ul>	

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.18

Tapasztalatok: Ma borraivalót kaptam egy elégedett vendégtől, ami igazán meglepett és jó érzés volt. Ilyenkor látom, hogy az erőfeszítések tényleg megtérülnek.

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Felszolgálat előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálat

Munkatársak neve:

Peter Voge  
Jonutz  
Maria  
Arian  
Anna  
Dede  
Gertrud

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. **Die Tagesmenü** – A napi menü
2. **Der Besteckkasten** – Az evőeszközökészlet
3. **Die Flasche** – A palack
4. **Der Kaffeebereiter** – A kávéfőző
5. **Die Bar** – A bár

Napi menü/recept: **Schweinshaxe (sertéscsülök) egyszerűsítve**

- **Hozzávalók:** 1 kisebb sertéscsülök, só, bors, burgonya
- **Elkészítés:** Süsd a csülköt 1-2 órán át, amíg ropogós nem lesz. Burgonyagolyókkal és mustármártással tálaljuk.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.19

Tapasztalatok: Egy nagycsalád érkezett, és nagyon jó érzés volt, hogy ennyire kedvesen és hálásan fogadták a figyelmességemet.

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Felkészítés előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálat

Munkatársak neve:

Peter Voge  
Jonutz  
Maria  
Arian  
Anna  
Dede  
Gertrud

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. **Der Brotkorb** – A kenyereskosár
2. **Die Weinglas** – A borospohár
3. **Der Eiswürfel** – A jégkocka
4. **Die Tischreservierung** – Az asztalfoglalás
5. **Das Kellnermesser** – A pincérkés

Napi menü/recept: **Brätzel**

- **Hozzávalók:** előre csomagolt perectészta, durva só.
- **Elkészítés:** Formázd meg a pereceket, szórd meg sóval, majd süsd ropogósra.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.20

Tapasztalatok: Nagyon pörgős volt a műszak, és alig volt időnk megállni egy-egy percre.

Ez nagy kihívás volt, de a végén igazán büszke voltam, hogy sikerült mindent jól kezelni.

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Felhasználás előkészületek, rámolás, italok  
készítése, felhasználás

Munkatársak neve:

Peter Voge  
Jonutz  
Maria  
Arian  
Anna  
Dede  
Gertrud

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. **Die Nachspeise** – A desszert
2. **Der Fondue-Topf** – A fondue-edény
3. **Die Buffetstation** – A büféállomás
4. **Die Essenswahl** – Az ételválaszték
5. **Die Getränkeauswahl** – Az italkínálat

Napi menü/recept: **Berliner (lekváros fánk)**

- **Hozzávalók:** fánktészta, lekvár.
- **Elkészítés:** A fánkok közepét töltsd meg lekvárral, és süsd ki.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2024.10.21

**Tapasztalatok:** Ez volt az utolsó munkanapom, vegyes érzelmekkel zárom. Nagyon sokat tanultam az elmúlt napokban a vendéglátásról, a német nyelvről, és arról is, hogy mennyire fontos a türelem és a jó hozzáállás. Örömmel gondolok vissza minden élményre, és talán még visszatérek!

Munkavégzés helye: Landgasthof Adler

Napi munka, beosztás: 9:00 - 13:00 , 17:00 - 21:00

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Felszolgálás előkészületek, rámolás, italok készítése, felszolgálás</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Peter Vogele Jonutz Maria Arian Anna Dede Gertrud</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Die Speisefolge – A fogások sorrendje</li> <li>2. Der Sektkübel – A pezsgős vödör</li> <li>3. Das Bierglas – A söröspohár</li> <li>4. Die Rechnung anfordern – Számlát kérni</li> <li>5. Der Platzanweiser – Az ültető</li> </ol>	
<p>Napi menü/recept: <b>Schupfnudeln (burgonyás nudli)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Hozzávalók:</b> 200 g Schupfnudeln, vaj, savanyú káposzta.</li> <li>• <b>Elkészítés:</b> Pirítsd meg a nudlikat vajon, majd keverd össze savanyú káposztával.</li> </ul>	

## MOBILITÁS ELEMZÉSE, TAPASZTALATOK, VÉLEMÉNYEK, JAVASLATOK

1. Milyen hétfégi, szabadidős programokon vettél részt:

Sok várost meglátogattunk a Bódeni tó körül és rendkívül sok szép élményben részesültünk így.

2. Milyen volt a szállás, ellátás minősége?

Szállásunk egy rendkívül komfortos és jó helyen elhelyezkedő ház volt Owingenben.

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

Mindennap busszal utaztunk a munkahelyre, körülbelül 10 perc volt az út.

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

Kedves, és tanító munkaközösség, akik szívesen megmutatnak mindent.

5. Hogyan valósultak meg szakmai elvárásaid? Szakmailag miben fejlődöttél a program alatt?

Mindenki nagyon rendes volt és rengeteg új dologgal ismerkedtem meg.

6. Hogy látod? Szakmailag miben kell még fejlődned a szakmai vizsgáig bezárólag? (Szakmai fejlődési terv)

Több dologra kell megtanulnom figyelni egyszerre.

7. Mi volt a legnagyobb élményed a kint tartózkodás alatt?

Amikor áthívott hozzájuk vendégségbe az egyik ott dolgozó.

8. S mi érintett a legkellemetlenebbül?

Nem érintett semmi kellemetlenül

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, hasonló munkát végeztem  
jéé, így is lehet dolgozni!

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

11. A mentor vagy kísérőtanár értékelése a tanulóról: Balázs angol nyelvtudással érkezett a német nyelvterületre. Bizonyos nyelvi nehézségek felmerültek ugyan a mobilitás elején, amely kicsit negatívan hatott a lelki állapotára és munkakedvére is. Beszélgetéseinkből erőt vett és határozottan kiállt magáért; ennek eredményeképpen már jó érzéssel és sikeresen tevékenykedett. Szorgalmas, kicsit visszahúzódó, de nagyon ügyes. Sokat segítette a mindennapjait, hogy társa segítette őt nyelvi nehézségei leküzdésében!

12. A mentor vagy kísérőtanár esetleges javaslatai a munkahely kiválasztásával, az ott végzett munkával kapcsolatban: A kezdeti nehézségek után minden a legnagyobb rendben folyt.