



Gyakorlati munkanapló

a 2023/2024 tanév

összefüggő szakmai gyakorlatára

2023-1-HU-KA122-VET-000130072

Szakács/ Szakács technikus

Turizmus-vendéglátás ágazat

A tanuló neve: Magony Noel

Gyakorlati hely adatai:

A gyakorlati hely neve és címe:

.Bistrot Le ciel....., Via S ,Maria 52 ,Vasto CH....

A gyakorlati hely telefonszáma: .

.0873378720/3482561016..

Cégvezető neve: ..Alexandro..

Tanulófelelős, kapcsolattartó neve, telefonszáma:

Alexandro 0873378720 /3482561016

Gyakorlati oktató/k: Szilvia

.Nicol

Alexandro

A napló megnyitásának dátuma: Vasto, 2024. június 28.

A napló lezárásának dátuma: Vasto, 2024. július 27.

A tanuló neve: Magony Noel

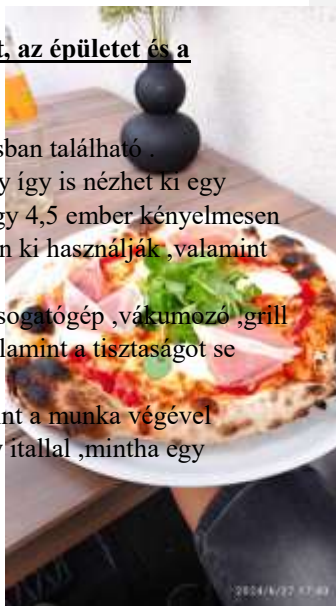
Haladási napló

Összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2024. június 28-tól 2024. július 27-ig

A munkakörnyezet:

Mutasd be pár mondatban gyakorlati munkahelyed helyszínét, az épületet és a munkafeltételeket, a kollégákat, esetleg a munkaléggkört:

Munkahelyem nagyon forgalmas helyen vastó szívében a belvárosban található . Mikor első alkalommal be léptem az épületbe ,csak ámultam ,hogy így is nézhet ki egy étterem .A konyha nem túl nagy ,de tökéletesen megfelel arra ,hogy 4,5 ember kényelmesen végezheti munkáját .Nagyon tetszik,hogy kicsi méretét praktikusán ki használják ,valamint hogy szervezett egymásra épülő munkavégzés történik odabent . felszereltségi állapotát illetően „nagyon elégedett voltam ,van mosogatógép ,vákumozó ,grill valamint minden apróbb eszköz ,amely megkönnyíti a munkát .valamint a tisztaságot se felejtjük el ,amely szerintem megérdemli a 10/10 pontot . A kollégákkal nagyon jól kijövök „kedvesek, segítőkészek , valamint a munka végével ,mindig megköszönik a segítséget ,egy finom vacsorával,vagy egy itallal ,mintha egy nagycsalád lenne .



Első hét

Munkaidő/beosztás: kedd -szombat ,18:00- 0:00 -ig

Az elvégzett munkafolyamatok) megnevezése:

mosogatás ,darabolás ,főzés ,terítés

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése:

ratatouille =vegetáriánus ,egytálétel ,pörkölt alappal készült

Madlen =(francia sütemény) tojás ,cukor ,citrom ,vaj ,sütőpor ,liszt ,tej ,

Bruschetta (pirítós) faszénen pirítjuk le a kenyeret tetejére olajos peperóni szeletek,vagy bazsalikomos paradicsom pürét helyezünk ,sonkával sajttal ,kolbásszal tálaljuk ,fa deszkán

Az előkészítési műveletek hez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése:

A tanuló neve: Magony Noel

mérleg ,kanál ,kés ,keverőtálak sütő ,sütőpapír ,tepsi ,fazekak ,vágódeszka
grill ,fa szén, forgató csipesz, tálaló deszka

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése:

vákumozó ,burgonyakoptató ,(a mosogatóból taposásra folyik a víz ,nem csavaros)
csipesz , mosogatószivacs

Az elkészítésnél használt alapanyagok/fűszerek:

ratatouille : padlizsán ,pepperóni ,vöröshagyma ,paradicsom szósz ,só bors ,bazzsalikom
kakukkfű, cukkini

Madlen : vaj ,reszelt citromhéj ,tojás ,sütőpor, liszt ,cukor

Bruschetta : fél kenyér szelet ,olaj, pepperóni paprika ,só ,víz ,paradicsom ,bazzsalikom ,sonka ,szalámi sajt

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg?

formába öntés ,egyenletesre darabolás ,bruschetta készítés ,

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél?

a forma kikenéséhez olaj spray használata ,grill begyújtása fáklyával

Abban az esetben ha több a vendég az evőeszközöket érdemes egy mosogató szerezni tálcák összegyűjtését és
egyszerre elmosni így gyorsabb



Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul!

Ratatouille :

hozzávalók

- 0,25 kg cukkini
- 0,25 kg padlizsán
- 0,25 kg pepperóni paprika
- 5 cl olaj
- 2 fej vöröshagyma
- kevés fokhagyma

A tanuló neve: Magony Noel

- 0,5 l paradicsom szósz
- 1 kk.pirospaprika
- 0,05kg barna cukor
- 1 csipet kakukkfű
- 1 csipet só

Elkészítés : a zöldségeket megtisztítjuk apró egyenletes kockára vágjuk ,a hagymát nagyon apróra vágjuk és az olajon megdinszteljük ,a végén hozzáadjuk az apróra zúzott fokhagymát ,összekeverjük az előkészített zöldségekkel .Mikor levet enged rá öntjük a paradicsomszószt felforraljuk fűszerezzük ,és utána kb , 5-6 percig főzzük ,tálalhatjuk régies módon kicsiny cserépedényben egy fris bruschettával .jó étvágyat !



Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

Számomra ,az okozta a legpozitívabb benyomást ,hogy az első naptól kezdve mindenki nagyon emberségesen ,és segítőkészen bánt velem ,szinte óránként kérdezte a főnök ,hogy minden rendben van -e ,szükség van e valamire ?

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)

formázott: Középre zárt

A tanuló neve: Magony Noel

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Magony Noel

Második hét



Munkaidő/beosztás:

kedd-vasárnap -ig 18:00-0:00-ig

Az elvégzett munkafolyamatok) megnevezése:

Mosogatás ,Bruschetta készítés ,konyhai folyamatok előkészítése ,zöldségek szeletelése ,grill begyújtása

sonka szeletelés

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése:



rostitini = grillen faszénen készült hús falatka ,mely nyársra van felhúzva ,régies cserépedényben tálaljuk

wein ragu= darált marha ,és sertés hús keveréke ,melyet borban párolunk meg ,köretként házi tésztát kínálhatunk ,az így elkészített étel neve a Maltaiate

Az előkészítési műveletek hez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése:

fazék ,tűzhely , evőeszközök ,vágódészka , serpenyő

Az egyes munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése:

forgató csipesz ,kés villa kanál ,törölgető rongy ,mosogatószer , szivacs ,vágódészka

A tanuló neve: Magony Noel

Az elkészítésénél használt alapanyagok/fűszerek:

Wein ragu =darált marha és sertés hús keveréke , sárgarépa vöröshagyma ,fehér bor ,só bors olaj ,étszoki kakukkfű ,vegeta ,bazzsalikom

Arhosticini = Batonra vágott bárányhús ,fa pálcika ,gill fa szén ,sárkány a begyújtáshoz

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg?

Grill begyújtása , hús forgatás , hús sütés

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél?

Mosogatógéppel sokkal könnyebb a mosogatás ,a hagyma aprításához érdemesebb mixert használni ,mert úgy sokkal gyorsabb

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul

Bor ragu =

Hozzávalók :

0,5 kg darált marha hús

0,5 kg darált sertés hús

0,005 kg só

0,005 kg bors

0,005 kg oregánó

0,3 l fehér bor

0,1 l víz

0,005 kg kakukkfű

0,005 kg oregánó

0,005 kg rozmaring

0,1 l olaj

3 fej vöröshagyma

0,25 kg sárgarépa

fél gerezd fokhagyma

Elkészítés :



A tanuló neve: Magony Noel

A húst meg tisztítjuk ,le daráljuk

sózzuk,borsozzuk ,olajon fehéredésig le piritjuk

egy nagyobb lábasba olajat hevítünk ,és bele helyezzük az össze turmixolt hagymát és sárgarépát ,valamint fokhagymát miután kellőképpen meg pirult a répa ,rá öntjük az előkészített húst ,és jól el keverjük ,fel öntjük a vízzel ,és hagyjuk hogy el fője a levét ,ezután rá öntjük a fehér bort,és szintúgy megvárjuk még elpárolog az erőteljes bor illat ,közben fűszerezzük készre főzzük ,köretként tálalhatjuk házi tésztával ,valamint parmezán sajttal .Buon appetito !

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

Úgy érzem kezdenek meg bízni bennem ,és elfogadni a konyhán ,egyre több feladatot bíznak rám ,így hasznosabbnak érezhetem magam ,

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)



A tanuló neve: Magony Noel

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Magony Noel

Harmadik hét

Munkaidő/beosztás:

Szerda -hétfő-ig ,18:00-0:01 -ig

Az elvégzett munkafolyamatok) megnevezése:

golyózás ,zöldség darabolás

mosogatás , evőeszközök rendezése ,tányérok székek pakolása ,terítés ,rendelésfelvétel ,bor öntés

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése:

involtini di formaggio con salsa di pomodoro : vegetáriánus egytálétel ,nem tartalmaz húst ,elkészítési ideje rövid ,kevés hozzávalót tartalmaz

polpette al pomodoro : marha és sertéshús keverékét tartalmazza ,elkészítése több időt vesz igénybe

Az előkészítési műveletek hez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése:

húsdaráló , tároló edények , serpenyő ,keverőtál ,aprító gép ,kanál

Az egyes munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése:

evőeszközök ,mosogatószivacs ,mosogatógép serpenyők ,aprító gép gumikesztyű

Az elkészítésénél használt alapanyagok/fűszerek:

involtini di formaggio con salsa di pomodoro : darált kenyér ,tojás ,só ,parmezán sajt ,petrezselyemzöld ,bazsalikom ,oregánó ,hagyma ,olaj , paradicsom ,víz ,pepperóni paprika

polpette al pomodoro: darált sertés ,marhahús ,petrezselyem zöld , só ,bors, bazsalikom, parmezán sajt, darált kenyér ,tojás ,olaj ,fokhagyma, oregano, paradicsom ,víz

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg?

Hús és kenyér golyó , valamint szósz készítését ,

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél?

Egy aprítógép használata jóval megkönnyíti a darabolási műveleteket



A tanuló neve: Magony Noel

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul!

polpette al pomodoro: Hozzávalók

0,6 kg darált marhahús

0,6 kg darált sertés hús

1 kg darált toast kenyér

8-10 db tojás

1 kg parmezán sajt

ízlés szerint petrezselyemzöld

1.-2 db bazsalikom levél

0,005 kg só

0,005kg bors

0,1 l olaj

0,005 kg fokhagyma

0,005 kg oregánó

0,5 kg paradicsom

0,3 l víz

türelem ☺



Elkészítés :

A húsokat összekeverjük a tojással ,sajttal petrezselyemmel ,bazsalikommal ,darált kenyérrel ,és apró golyókat készítünk belőle ,(vigyázzuk hogy jól gyúrjuk össze mert süté közben könnyen szét tudnak esni)

Miután a golyók elkészültek forró olajban aranybarnára sütjük őket ,ügyelve arra hogy a közepük is átsüljön

Legvégül hozzá látunk a szósz elkészítéséhez melyhez olajon oregánót és fokhagymát dinsztelünk ,bele helyezzük az átmosott paradicsomot ,fel engedjük a vízzel ,és főni hagyjuk ,miután a paradicsom megpuhult ,botmixer segítségével összezúzzuk ,és bele helyezzük a golyókat ,felforraljuk ,készre főzzük ,tálalhatjuk önmagában is ,vagy esetlegesen egy friss pirítóssal

A tanuló neve: Magony Noel

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

Úgy érzem be tudtam illeszkedni a csoportba, és számítanak rám, már nem érzem magam annyira haszontalannak, valamint a főnök megkérdezte, hogy nem e szeretnék itt maradni a suli kezdésig

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)



A tanuló neve: Magony Noel

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Magony Noel

Negyedik hét

Munkaidő/beosztás:

csütörtök-keddi-ig ,18:00:0:01 -ig

Az elvégzett munkafolyamatok) megnevezése:

zöldség ,gyümölcs előkészítése ,sütemény sütés , hozzávalók kiadagolása ,kimérése ,ételek le vákumozása
kenyér ,hús golyók bezacskózása

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése:

biscotto al cioccolato : extra édes ,középen nagyon csokis browni szeű sütemény ,melyet nagyon egyszerű,és rövid ideig tart elkészíteni

Torte : kész boltban vásárolt liszt mixből készül ,melyet vajal elegyítünk ,és lekvárral kenjük meg ,személy szerint én a linzerhez hasonlítanám

Polpettone di melanzane :

vegetarinus fasírt melyet általában a bruscetta mellé szervíroznak ,könnyedén bele illeszthető egy mediterrán diétába ,ugyanis mivel az étel nem tartalmaz húst ,és intenzív fűszereket ,nem üli meg a gyomrot fogyasztásakor ,szinten tartja a vércukorszintet ,ezáltal segíti a fogyást .

Az előkészítési műveletek hez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése:

keverő tálak ,serpenyők tepsik ,sütőpapír ,kés ,aprító mixer ,fazék ,fakanál ,cukrász kanál ,gépi habverő(kézi) mikró ,sütő ,gáztűzhely

Az egyes munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése:

kés ,kanál ,mosogatószivacs ,mosogatószer ,vákumozó gép , serpenyők ,fakanál ,gáz

keverőtálak ,tepsik ,fa deszkák ,felmosó ,szén ,cserépedények ,hőtároló edények ,melegentartó lámpa ,csévingek ,salátás tálak ,tányérok ,poharak evőeszközök

Az elkészítésénél használt alapanyagok/fűszerek:

biscotto al cioccolato : tojás,cukor, liszt,vaj,és csoki,

Torte :boltban vásárolt liszt sütőpor keveréke ,vaj

Polpettone di melanzane :

padlizsán ,darált kenyér zsemlemorzsa ,tojás ,só ,bors ,bazsalikom ,parmezán sajt
olaj



A tanuló neve: Magony Noel

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg?

sütemény ,fasírt készítés , vákuumozó gép használata

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél?

Megtanultam hogy lehet kevés alapanyagból is olcsó,egyszerű,és finom ,valamint kiadós sütemény készíteni

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítési módját magyarul!

Polpettone di melanzane :

Hozzávalók :

0,5 kg padlizsán

0,005 kg só

0,005 kg bors

1 kg darált kenyér

2-3 bazsalikom levél

3-4 tojás

1 kgg parmezán sajt

Elkészítés:

A padlizsánt puhára főzzük ,a levét kinyomkodjuk ,és hagyjuk kihűlni .A kenyeret ledaráljuk és hozzáadjuk a kész padlizsánhoz ,bele keverjük a tojást ,sót ,borsot ,sajtot ,és az apróra vágott bazsalikom leveleket is .Miután ez megtörtént jól összegyúrjuk az alapanyagokat ,addig amíg egy könnyen kezelhető ,de jól összetapadt tésztát nem kapunk .(Ha szükséges még adunk hozzá tojást).A kész tésztát lapátok formájában formázzunk ,(ügyelve arra hogy szorosan zárjon különben szétesik sütéskor)majd le lapítjuk őket ,az így kapott kicsi korongokat zsemlemorzsában való forgatás után kb 170 C -os olajban aranybarnára sütjük .Bruschetta mellé tálalhatjuk.Jó étvágyat !

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

Számomra az okozta a legpozitívabb pillanatokat amikor részt vehettem vasto legnagyobb fesztiválján ,bele láttam egy teljesen más kultúrába ,és testvérként összebarátkoztam a főnökkel ,nagyon jól esett az a rengeteg elismerés ,melyet itt kaptam ,valamint hogy egy konyhán lehet minimális stresszben is dolgozni ,számomra ez is hihetetlen volt eddig

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)



A tanuló neve: Magony Noel

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Magony Noel

Szakszótár

Idegen nyelv	Magyar	Példamondat/hasznos kifejezés
cipolla	vöröshagyma	tritare una cipolla/ vágj fel egy vöröshagymát
Melanzane	padlizsán	tagliare a cubetti le melanzane a padlizsánokat kockákra vágjuk
buona notte	jó éjszakát	Buona notte, a domani Jó éjt, holnap találkozunk
domani	holnap	Molti ospiti domani Sok vendég lesz holnap
buona sera	jó estét	Buonasera, cosa posso offrirle? Jó estét, mivel kínálhatom önöket?
farina	liszt	La farina deve essere nel Madlen A lisztnek Madlenben kell lennie
uova	tojás	Rimozione dell'uovo dalla camera Hozd ki a tojást a kamrából
la pasta	a tészta	La pasta sta per essere cotta A tészta hamarosan megfő
la casa	a ház	La vostra casa è in città Az otthonotok városban van ?
polpete	fasírt	friggere le polpette Süsd ki a fasírtokat !
prosciutto	sonka	Affettare il prosciutto! Szeleteld le a sonkát !
lavoro	munka	Non vuoi lavorare qui? Nem szeretnél itt dolgozni?
come stai ?	Hogy vagy?	Come stai? Hai avuto una buona giornata? Hogy vagy ? Jó napod volt
tu bene	meg vagyok	Tutto va bene! Minden rendben !
Grazie mille!	Köszönöm szépen !	Grazie mille per il vostro aiuto Köszönöm szépen a segítséget
formaggio	sajt	Misurare il formaggio per l'impasto. Mérd ki a sajtot a tésztához .
pomodori	paradicsom	Schiacciare i pomodori. A paradicsomot pürésítjük.
mangiare	enni	Volete qualcosa da mangiare

A tanuló neve: Magony Noel

		Kérsz valamit enni ?
piccolo	kicsi	Mettere un po' dentro! Tegyél bele egy kicsit !
per due persone	2 fő részére	Preparare la Bruschetta per due persone. készítsen Bruschetta-t két személyre.
latte	tej	Mettere un po' di latte Tegyél bele egy kis tejet
carne	hús	Attenzione alla carne! Figyelj a húsról!
anni	év/éves	Ho 17 anni. 17 éves vagyok.
diciassette	tizenhét	Preparare diciassette biscotti Készíts 17 sütit
salute	egészség	Salute, di più per favore? Egészségedre ,kérsz még ?
buon lavoro	Jó munkát !	Arrivederci, buon lavoro Viszlát jó munkát
il mio nome ?	Hogy hívnak?	Io mi chiamo Noel, tu come ti chiami? Az én nevem Noel, téged hogy hívnak?
allora	szóval	Allora ,iniziamo Akkor ,kezdünk hozzá
domani	holnap	Buona sera, a domani Szép estét ,viszlát holnap
carta da forno	sütőpapír	mettere la carta velina all'interno Tegyél bele sütőpapírt!

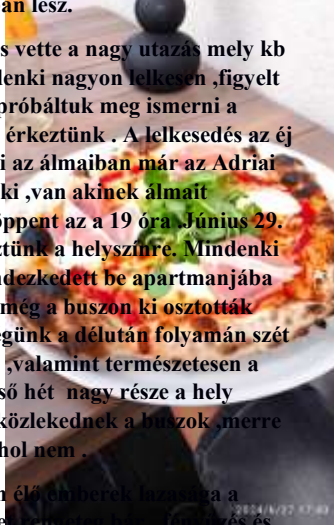
A tanuló neve: Magony Noel

Utazással, szállással, kulturális tevékenységgel, általános benyomásokkal kapcsolatos gondolatok

Számomra nagyon meghatározó, és örömteli élményt nyújtott hogy megmérgettem tudásomat egy hazánktól eltérő ország gasztronómiájában, valamint kultúrájában. Az utazás időpontja nagyon gyorsan el érkezett. Szinte mikor megtudtam a hírt hogy van lehetőségem utazni a csizmába, már a buszon ültem, pedig a kettő között jó pár hónap telt el. Az elején némi tartással kezeltem a dolgot, voltak kétségeim, a nyelv terén. Szerencsére aggodalmam hamar elszállt ugyanis tanáraink mindenben készségesen rendelkezésekre álltak, az utazás előtt 2 értekezletet is összehívtak, melyben részletesen tájékoztattak bennünket minden egyes apró részletről, amelyekért ezúttal is köszönetet szeretnék mondani. Megtudtuk hogy a szállásunk Vasto Marinában, amely egy tengerpart kis város található, és a munkahely Vasto városában lesz.



Június 28.-ikán este 19 órakor kezdetét is vette a nagy utazás mely kb 19 órát vett igénybe. Az elején még mindenki nagyon lelkesen, figyelt, beszélgetünk viccelődünk egymással, próbáltuk meg ismerni a másikat, mert különböző évfolyamokból érkeztünk. A lelkesedés az éj leszálltával, hamar le lppant és mindenki az álmaiban már az Adriai tenger hűsítő hullámaiban kapcsolódott ki, van akinek álmaif daedalon segítette, számára gyorsan elröppent az a 19 óra. Június 29. én a reggeli órákban sikeresen megérkeztünk a helyszínre. Mindenki izgalommal fedezte fel a helyszínt, és rendezkedett be apartmanjába, ahol 5 társával aludt együtt. Tanáraink még a buszon ki osztották megélhetési költségeket, így volt lehetőségünk a délután folyamán szét nézni a városban, és a helyi bazároknak, valamint természetesen a tengerpart sem maradhatott ki :-). Az első hét nagy része a hely felfedezésével telt, megtanultuk hogyan közlekednek a buszok, merre vannak boltok hol érdemes vásárolni és hol nem.



Ledöbbszítő volt számomra az országban élő emberek hangulata a rengeteg buli és fesztivál, az éjszakai élet rengeteg buli, fesztivál és pompa, és az olaszos kérés amelyet többször is volt részünk

megtapasztalni.

A hét végére sikerült elhelyezkednie mindenkinek gyakorlati helyén, így elkezdődött a munka világa is, a szórakozás mellett. Én este dolgoztam így délelőttönként volt időm felkészülni a munkára, ebédet főzni társaimnak, esetleg sportolni egy jót. Az ott töltött idő alatt volt lehetőségem bele kóstolni, milyen is lenne egyedül vezetni egy háztartást, mindenről gondoskodni ami eddig fel sem merült a fejemben.

Teltek múltak a hetek kezdett ki alakulni egy rendszer, valamint a sok idegenből aki elindult szerencsét próbálni a nagy világba egy rendkívül jó kis csapat verődött össze.

sajnos nagyon hamar elröppent az idő, és július 27.-én már indulhatunk is vissza Hungaryba, rengeteg élménnyel, lehetőséggel, kapcsolati tőkével, tapasztalattal a zsebünkben amelyekért ezúttal is hálás vagyok. Buszunk 14 órakor kezdte meg az indulást szálláshelyeinkről, ezen a délelőttön sikerült megtanulnom a villámgyors táska pakolás fortélyait is melyért szintúgy köszönettel tartozom. Indulás előtt még le mostuk az út porát a tengerben, és megkezdtük az utat. Szerencsére simán zökkenőmentesen célba értünk 28.-án reggel 8:30 kor -ahol szüleink nagy örömmel fogadtak.

A tanuló neve: Magony Noel

Össességében hatalmas lehetőség és nagyon jó döntés volt ki utazni egy más világba ,amely egy életre szóló élményt ,és kapcsolatot adott egyaránt számomra melyet nagyon szépen köszönök



Gyakorlati munkanapló

a 2023/2024 tanév

összefüggő szakmai gyakorlatára

2023-1-HU-KA122-VET-000130072

Szakács/ Szakács technikus

Turizmus-vendéglátás ágazat

A tanuló neve: Székely Ivett

Gyakorlati hely adatai:

A gyakorlati hely neve és címe: Well Done Burger Bistrot & Co.....Piazza...Caprioli.1, 66054
Vasto CH, Olaszország

A gyakorlati hely telefonszáma: +39 0873 670479.....
.....

Cégvezető neve:

Tanulófelelős, kapcsolattartó neve, telefonszáma: ..Giuseppe Ricotta +39 349 371
8159.....

Gyakorlati oktató/k:Paolo Galante.....

.....Maria Di Sarno.....
.....
.....
.....

A napló megnyitásának dátuma: Vasto, 2024. június 28.

A napló lezárásának dátuma: Vasto, 2024. július 27.

Haladási napló

Összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2024. június 28-tól 2024. július 27-ig

A munkakörnyezet:

Mutasd be pár mondatban gyakorlati munkahelyed helyszínét, az épületet és a munkafeltételeket, a kollégákat, esetleg a munkaléggkört:

A gyakorlat helyszíne a város központjában található hamburger bár. Az étlapon persze egyéb ételek is megtalálhatók, mint a sültkrumpli, saláták, desszertek, hot-dog, melegszendvics és italok egyaránt. A vendéglátós helyen található egy melegkonyha, mosdó, öltöző, pult, valamint kül-és beltéri étkezésre is van lehetőség. A konyhán általában egy főszakács, egy másod szakács és egy kézilány tartózkodik. Munkájuk során fogadják a rendeléseket, elkészítik azokat, tálalják, majd kiadják a pincéreknek, akik felszolgálják. Ezen kívül folyamatosan naprakészen tartják a konyhát a friss áruk beszerzésével és a nyersanyag előkészítésével. Munka közben egyenpólót viselünk, mely a hely logójával és nevével van ellátva. Az egyenruha nemcsak jól mutat, hanem könnyedén láthatóvá teszi a vendégek számára, hogy ki dolgozik ott.

Munkaerőből nincs hiány, hiszen öt szakács, öt pincér, valamint a főnök dolgozik ott. Ezek között vannak egyetemista fiatalok is, akik nyári munka gyanánt választották ezt a helyet. Szükség is van minden kézre, hiszen igen forgalmas bár, különösen nyáron, amikor fő szezon van. A kollégák nagyon segítőkészek, mindent bemutattak, hol találok, hogyan csináljam. A nyelvi akadály ellenére igyekeztek mindent megtenni, hogy minél könnyedebben beilleszkedjek.

A tanuló neve: Székely Ivett

Eslő hét

Munkaidő/beosztás:

hétfőtől péntekig 18:00-24:00

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése:

Zöldség tisztítás, darabolás, olajban sütés, pirítás

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése:

Az ételek melegen, megfelelő fűszerekkel készültek.

Az előkészítési műveletekhez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése:

kés, vágódeszka,

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése:

olajsütő, csipesz

Az elkészítésnél használt alapanyagok/fűszerek:

só, bors, olivaolaj, bazsalikom, oregánó

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg?

olajsütő használata, saláták ízesítése szokásnak megfelelően

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél?

olasz ízvilág szerinti fűszerezést, ami a bazsalikom és oregánó bátrabb módon történő felhasználását jelenti

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul!

Kraken, ez egy hamburger. Alapanyagok: fekete zsemle, polip, krumplipüré, polipos majonéz, spenót, konfitált paradicsom és oliva. A zsemlét félbevágjuk és megpirítjuk a belsejét. Az alsó részébe teszünk előre elkészített krumplipürét, párolt spenótot, olivát, majd ráhelyezzük a sült polipot. A zsemle tetejére pedig a polipos majonéz és a konfitált paradicsom kerül. Végül összecsuksuk és tálaljuk menüben vagy magában.

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

Számomra nagyon pozitív volt az, amilyen kedvességgel fogadtak a munkatársak. A nyelvi akadály ellenére is igyekeztek mindenben segíteni. Új ételekkel és ízvilággal ismerkedhettem meg.

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)

A tanuló neve: Székely Ivett

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Székely Ivett

Második hét

Munkaidő/beosztás:

hétfőtől péntekig 18:00-24:00

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése:

Tisztítás, szeletelés, nyersanyag előkészítése,

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése:

az előállított ételek minőségi alapanyagokból készülnek

Az előkészítési műveletekhez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése:

vágódeszka, kés, zöldséghámozó, reszelő,

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése:

serpenyő, kanál, tálak, daráló

Az elkészítésél használt alapanyagok/fűszerek:

paradicsom, saláta, mozzarella, csirkemell, rukkola, cheddar, bacon, majonéz, barbeque szósz, olívaolaj

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg?

húspogácsa ízesítése, pontos kimérése, formázása

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél?

számos hamburger variációt ismertem meg, amelyek itthon nem elterjedtek

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul!

Csirke saláta: a salátát megtisztítjuk, majd feldaraboljuk. Beletesszük egy tálba, rukkolát szórunk mellé. A tetejére az előre elkészített rozsmaringos krutont helyezünk. A csirkemellet felszeleteljük, bepácoljuk, majd sous-vide eljárással elkészítjük. Kérget sütünk rá, csíkokra vágva a zöldségekre rakjuk. Fűszeres joghurttal meglocsoljuk. Végül sóval és olívaolajjal ízesítjük.

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

Nagyon örültem annak, hogy bizalmat szavaztak felém, egyre több feladattal mertek megbízni.

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)

A tanuló neve: Székely Ivett

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Székely Ivett

Harmadik hét

Munkaidő/beosztás:

hétfőtől péntekig 18:00-24:00

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése:

tisztítás, vágás, darabolás, darálás, sütés, fűszerezés

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése:

Tengeri tris különlegessége, hogy három féle tengeri állat is megkóstolható annak, aki ezt választja. Megtalálható rajta polip, garnéla és lazac.

Az előkészítési műveletekhez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése:

filézőkés, vágódeszka, sous-vide gép, csipesz, villa, tál,

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése:

olajsütő, botmixer, spatula

Az elkészítésél használt alapanyagok/fűszerek:

lazac, burgonya, polip, garnéla, pirospaprika, só, olívaolaj, bors

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg?

burgonyapüré formázása, különböző ízek párosítása, tálalás

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél?

tenger gyümölcseivel készíthető étel, mely hazánkra nem jellemző

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul!

Tengeri tris: burgonyapüré, rukkola, garnéla, lazac, polip, szójaszósz, limeos majonéz, pirospaprika, só, olívaolaj

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

Legjobban annak örültem, hogy egyedül elkészítettem a tengeri tris nevezetű tálát. Amikor elkészültem, nagyon örültek a munkámnak, megdicsértek. Ez nagyon jól esett nekem.

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)

A tanuló neve: Székely Ivett

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Székely Ivett

Negyedik hét

Munkaidő/beosztás:

hétfőtől péntekig 18:00-24:00

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése:

tisztítás, darabolás, szeletelés, sütés, tálalás, panírozás, fűszerezés

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése:

A kész ételeket a pincérek felszolgálják. Előtte ellenőrizzük, hogy az étel megfelelő ízű és hőmérsékletű legyen.

Az előkészítési műveletekhez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése:

vágódieszka, kés, tányér, habverő, spatula, habzsák,

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése:

serpenyő, tálca, kés, kanál, szűrő, reszelő,

Az elkészítésél használt alapanyagok/fűszerek:

saláta, rukkola, paradicsom, mozzarella, bacon, cheddar, mortadella, cukkini, padlizsán, menta, lilahagyma,

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg?

A pan di stelle sajttorta desszert receptjét és összeállítását

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél?

A pan di stelle sajttorta desszert receptjét és összeállítását

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul!

Pan di stelle: philadelphia sajtkrém, margarin, cukrász tejszín, mascarpone, porcukor, pan di stelle keksz, nutella. A kekszet apró morzsákra törjük, olvasztott margarinnal összegyúrjuk, amíg porhanyós állagot nem kapunk. A mascarpone, sajtkrémet, tejszínt és a porcukrot habosra keverjük. A kész krémet két felé osztjuk, de az egyikből valamennyivel maradjon több a másiknál. A kevesebb felét nutellával kikeverjük. Végül kis pohárba rétegezzük. Alul lesz a keksz, majd a krém, utána pedig a nutellás krémet tesszük. Végül megszórjuk díszítésként a tetejét a maradék morzsával.

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

Azt, hogy már a desszertet is elkészíthettem egyedül, nagy örömmel éltem meg, hiszen úgy éreztem, hogy az elmúlt hetek során teljesen sikerült elsajátítanom a helyi ételek sajátosságait, elkészítését.

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)

A tanuló neve: Székely Ivett

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



Szakszótár

Idegen nyelv	Magyar	Példamondat/hasznos kifejezés
pomodoro	paradicsom	
insalata	saláta	
panini	zsemle	
patatine fritte	sült krumpli	
patatine dippers	chips	
piatto	tányér	
sale	só	
pepe	bors	
olio	olaj	
uno, due, tre, quattro, cinque	egy, kettő, három, négy, öt	
sei, sette, otto, nove, dieci	hat, hét, nyolc, kilenc, tíz	tavolo otto-nyolcas asztal
per favore	kérem	
grazie	köszönöm	
ciao	szia	
buon giorno	jó reggelt	
buona sera	jó estét	
buona notte	jó éjszakát	
niente	semmi	
prego	kérem	
salute	egészség	
fungo	gomba	
buon appetito	jó étvágyat	
tavolo	asztal	
cameriere	pincér	
cucina	konyha	
melanzane	padlizsán	
mezzanotte	éjfél	
polpo	polip	
cipolla	hagyma	
acqua	víz	aqua, per favore-kérek vizet

A tanuló neve: Székely Ivett

Utazással, szállással, kulturális tevékenységgel, általános benyomásokkal kapcsolatos gondolatok

Június 28.án Orosházáról iskolánk elől indultunk busszal Vastoba. Az út kissé hosszú, ám rendkívül érdekes volt, hiszen nagy izgalommal vártuk, mikor érkezünk meg. A látvány azonnal magával ragadott. A szállás apartmanban volt, ahol öten laktunk egy helyiségben. Minden szoba külön zuhanyzóval, wc-vel és étkezővel volt felszerelve. Alapvető szükségletek ellátására alkalmas.

A kint tartózkodásunk ideje alatt lehetőségünk volt kulturális tevékenységekben részt venni. Egyik nap elmentünk Rómába várost nézni. A közlekedés busszal sikerült megszervezni. Olyan nevezetes épületeket tekinthettünk meg, mint a Trevi-kút, Szent Péter Bazilika, Colosseum, Pantheon, Spanyol lépcső. Élményekben és látnivalókban gazdag napot tölthettünk el együtt.

Néhány nap múlva Punta Aderci volt a cél állomás. Francesco és társa autókkal vittek bennünket, hogy megtekintsük Olaszország leghíresebb világító tornyát, valamint gyönyörű panorámáját. Szintén egy kiváló időtöltés és kikapcsolódási lehetőség volt. Ezeken a napokon lehetőségek adódtak a közösségépítés megteremtésére és gyakorlására.

Gyakorlati munkanapló

a 2023/2024 tanév

összefüggő szakmai gyakorlatára

2023-1-HU-KA122-VET-000130072

Szakács/ Szakács technikus

Turizmus-vendéglátás ágazat

A tanuló neve: Faragó Gergő

Gyakorlati hely adatai:

A gyakorlati hely neve és címe: Taverna del Vasto Corso Dante, 59 – 66054 Vasto (CH), Osteria del Vasto Corso Dante, 27

66054 Vasto (CH)

A gyakorlati hely telefonszáma:

+3908731922550

+393756105908

Cégvezető neve: Gabriele Massimiliano, Geda Giampaolo

Tanulófelelős, kapcsolattartó neve, telefonszáma: Francesco del Viscio

A napló megnyitásának dátuma: Vasto, 2024. június 28.

A napló lezárásának dátuma: Vasto, 2024. július 27.

Haladási napló

Összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2024. június 28-tól 2024. július 27-ig

A munkakörnyezet:

Mutasd be pár mondatban gyakorlati munkahelyed helyszínét, az épületet és a munkafeltételeket, a kollégákat, esetleg a munkaléggkört:

Nekem két munkahelyen is volt lehetőségem tanulni. A munkahelyeim a belvárosban találhatóak, maga az utca az nagyon szépen meg mutatja a régi olasz házak kiépítését külső szemmel. Az éttermek kialakítása nagyon szép és rendezett kb.: 30-50 ember befogadására alkalmas az étkező része.

Az Osteria del Vasto az Szerdától-Szombatig 19:00-00:00-ig volt nyitva a Taverna del Vasto Szerdától-Szombatig 19:00-23:00-ig volt nyitva, Vasárnap 12:00-15:00-ig volt nyitva. A két étterem teljesen különböző konyhát üzemeltetett az Osteria del Vasto-ban tenger gyümölcseit szolgáltak fel, a Taverna del Vasto-ban pedig grill konyha volt.

Mindkét étteremben nagyon jól felszerelt konyha volt egy-két emberre tervezték egy nagyon kicsi konyha volt mindkét helyen. Kialakítása nagyon jó volt nem kellett sokat menni hogy elérjük azt amit a munkafolyamathoz használni akartunk. A kollégák nagyon aranyosak voltak elég hamar mertek munkát adni a kezem alá nagyon segítőkészek voltak. Mikor bementem dolgozni mindig azzal kezdték, hogy kérek-e ennivalót, szóval vacsorám az mindig volt. A főnököm az rettentően oda figyelt rám, mindig amikor bejött megkérdezte hogy jól vagyok-e, megmutatott különböző munkafolyamatokat, értékelte a munkám. A munkahelyemet nagyon szerettem.

A tanuló neve: Faragó Gergő



A tanuló neve: Faragó Gergő

Eslő hét

Munkaidő/beosztás: Hétfő-Szombat 18:00-22:45

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése: Tálalás, Mosogatás, Takarítás, A mentorok által elkészített ételek megfigyelése, tanulása

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése: Só, Bors, Olívaolaj, Oregánó, San Marzanó Paradicsom

Az előkészítési műveletekhez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése: Olló, Kés, Vágó deszka

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése: Seprű, Lapát, Szivacs

Az elkészítésnél használt alapanyagok/fűszerek: Különböző halak, rákok, csirkemell filé, marha szegy/ ribeye steak/darált hús, csont nélküli disznókaraj

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg?

Különböző ételek tálalását.

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél?

Grill pontos és hatékony használatát

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul!

Great barbecue

Hozzávalók:

1 db be fűszerezet csirkemell filé

1 db be fűszerezet csont nélküli disznókaraj

1 db marha ribeye steak

1 db paprikás olasz kolbász

Elkészítés:

Az előre felmelegített grillre fel tesszük a húsokat a csont nélküli disznó karajt először át pirítjuk majd levesszük a grillről majd fel vágjuk kis darabokra, A ribeye steaket médiumra sütjük és feldaraboljuk, a csirkemellet készre sütjük miután készre sült a háj részét le vesszük, egy kis darab

A tanuló neve: Faragó Gergő

olasz kolbászt félbe vágunk készre sütjük le vesszük a grillről, miután mindent meg sütöttünk egy rácsra rá rakjuk a kő lapot és tálaljuk a húsokat

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

Meg tapasztaltam az étteremben való munka folyamatait és nehézségeit

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)



A tanuló neve: Faragó Gergő

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Faragó Gergő

Második hét

Munkaidő/beosztás: Hétfő-Szombat 19:00-23:00

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése: Tálalás, Mosogatás, Takarítás, A mentorok által elkészített ételek megfigyelése, tanulása

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése: Só, Bors, Olívaolaj, Oregánó, San Marzano Paradicsom, Tejszín, Porcukor, Mascarpone

Az előkészítési műveletekhez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése: Kés, Vágódeszka, Grill, Rostlap, Indukciós főzőlap

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése: Szivacs, Mosogatószer, Papírtörlő, Rongy

Az elkészítésél használt alapanyagok/fűszerek: Csirkemell filé, marhaszegy/ ribeye steak/darált hús, csont nélküli disznókaraj, Só, Bors, Olívaolaj, Oregánó

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg? Tálalás, Tiramisu elkészítése

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél?

Nem volt olyan amit tudnék hasznosítani otthon

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul!

Tiramisu

Hozzávalók:

- 2 db Mascarpone sajt
- 2 db tejszín
- 140 g porcukor
- 1 espresso
- 1 csomag babapiskóta
- Kakaó por

Elkészítése:

A mascarponet, tejszínt és a porcukrot bele rakjuk egy tálba és robotgéppel dolgozzuk össze. Miután össze dolgozzuk őket egy kis tálba belerakjuk a kávé a kávéba bele áztatjuk a babapiskótát és építhetjük fel a desszertet

A tanuló neve: Faragó Gergő

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

Emberileg a belváros körültekintése.

Szakmailag az hogy egyre több mindent rám mernek bízni a feletteseim

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)



A tanuló neve: Faragó Gergő

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Faragó Gergő

Harmadik hét

Munkaidő/beosztás: 19:00-22:45

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése: Tálalás, Mosogatás, Takarítás, A mentorok által elkészített ételek megfigyelése, tanulása

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése: Só, Bors, Olívaolaj, Oregánó, San Marzanó Paradicsom, Tejszín, Porcukor, Mascarpone

Az előkészítési műveletekhez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése: Kés, Vágódeszka, Grill, Rostlap, Indukciós főzőlap

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése: Szivacs, Mosogatószer, Papírtörő, Rongy

Az elkészítésél használt alapanyagok/fűszerek:

Csirkemell filé, marhaszegy/ ribeye steak/darált hús, csont nélküli disznókaraj, Só, Bors, Olívaolaj, Oregánó

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg?

Tiramisu készítése

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél?

Nem volt olyan amit tudnék hasznosítani otthon

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul!

Grillezett padlizsán és cukkini sült paprikás köret

Hozzávalók:

- Padlizsán
- Cukkini
- Paprika
- Bazsalikom
- Olívaolaj

Elkészítése:

Felszeleteljük a padlizsánt és cukkinit a grillen megsütjük a paprikát a megsütjük felcsíkozzuk teszünk bele bazsalikomot és olívaolajt

A tanuló neve: Faragó Gergő

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

Megtanultam a konyha legfőbb elemeit használni

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)



A tanuló neve: Faragó Gergő

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Faragó Gergő

Negyedik hét

Munkaidő/beosztás: 19:00-22:45

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése: Tálalás, Mosogatás, Takarítás, A mentorok által elkészített ételek megfigyelése, tanulása

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése: Só, Bors, Olívaolaj, Oregánó, San Marzanó Paradicsom, Tejszín, Porcukor, Mascarpone

Az előkészítési műveletekhez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése: Kés, Vágódeszka, Grill, Rostlap, Indukciós főzőlap

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése: Szivacs, Mosogatószer, Papírtörölő, Rongy

Az elkészítésél használt alapanyagok/fűszerek: Csirkemell filé, marhaszegy/ ribeye steak/darált hús, csont nélküli disznókaraj, Só, Bors, Olívaolaj, Oregánó

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg?

Nem történt most ilyen

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél?

Nem volt olyan amit tudnék hasznosítani otthon

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul!

Nem volt most ilyen

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

Utolsó munkanapon elbúcsúztam a főnökömtől és kollégáimtól meg köszöntem nekik hogy tanító tak és megmutatták hogy milyen egy étteremben dolgozni sokk tudással térek vissza otthonomban

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)

A tanuló neve: Faragó Gergő

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Faragó Gergő

Szakszótár

[illegible]

A tanuló neve: Faragó Gergő

Utazással, szállással, kulturális tevékenységgel, általános benyomásokkal kapcsolatos gondolatok

Az utazás egy életreszóló élményt nyújtott, érdekes volt látni, hogy az ottani emberek hogy állnak a turistákhoz, hogy azt a típusú kedvességet az itteni emberek nem mindig mutatják meg ezt. A második nap tanáraink kíséretével megnéztük Vastó belvárosának egy részét, ami már nagyon lenyűgöző volt. A kint töltött időnk alatt el tudtunk menni Rómába, ahol kívülről meg tudtuk nézni a Colosseum-ot, a Szent Péter-bazilikát, a Trevi-kutat is láthattuk. Megismertük milyen Rómának a kialakítása, az a kirándulás egy életre szóló élmény volt.

A kint tartózkodás vége felé elmentünk Punta Aderci-re, ami egy nagyon szép és gyönyörű hely volt csodálatos tenger parttal. Aki túrázni akart, az fel tudott menni egy nagyobb lépcsőn és fentről tudta nézni a csodálatos kilátást, én mivel tériszonyos vagyok, én csak távolról tudtam élvezni a kilátást. A belváros kiépítése hozta a régi olasz városok érzését és nagyon lenyűgöző volt a házak kiépítése.

A munkáltatók mindig odafigyeltek, hogy hogy vagyok, nincs-e semmi bajom, mindig mikor bejöttem megkérdezték, hogy vagyok, mit csináltam ma.

A szállással kapcsolatban nem tudok rosszat mondani, egyetlen olyan alkalom volt, hogy elment a meleg víz és 3 napig nem volt meleg víz.



Gyakorlati munkanapló

a 2023/2024 tanév

összefüggő szakmai gyakorlatára

2023-1-HU-KA122-VET-000130072

Szakács/ Szakács technikus

Turizmus-vendéglátás ágazat

A tanuló neve: Farkas Réka

Gyakorlati hely adatai:

A gyakorlati hely neve és címe: Lungomare Cordella, 66054 Marina di Vasto CH,
Olaszország

Lido Da Mimi

A gyakorlati hely telefonszáma:

Cégvezető neve: Molino Domenico

Tanulófelelős, kapcsolattartó neve, telefonszáma:

Gyakorlati oktató/k:

Fatou Antoinette Sidibe, Braccia Nicola, Giovanni Nanula

A gyakorlati oktatók mindig kedvesek, segítőkészek voltak, igyekeztek, hogy minél jobban megértsük egymást, érdeklődtek a magyar nyelv iránt és ők is próbáltak olaszul tanítani engem.

A napló megnyitásának dátuma: Vasto, 2024. június 28.

A napló lezárásának dátuma: Vasto, 2024. július 27.

Haladási napló

Összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2024. június 28-tól 2024. július 27-ig

A munkakörnyezet:

Mutasd be pár mondatban gyakorlati munkahelyed helyszínét, az épületet és a munkafeltételeket, a kollégákat, esetleg a munkalétkört:

Az étterem a tengerparton volt és egy strand is tartozott hozzá. A konyha kicsi volt, 5 tűzhellyel, grillezővel és nagy mosogatógéppel. Két szakács dolgozott mindkét műszakban. A főnök is nagyon segítőkész volt és sokat tanultam tőle.

A tanuló neve: Farkas Réka

Eslő hét

Munkaidő/beosztás: 9:00-16:00

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése: zöldség előkészítés, főtt polip

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése: tenger gyümölcsei

Az előkészítési műveletekhez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése: vágódieszka, kés, serpenyő, tányér

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése: felmosó, vödör, lapát, szivacs, olló

Az elkészítésnél használt alapanyagok/fűszerek: polip, só, bors, petrezselyem, bazsalikom, paradicsom, mozzarella

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg? Petrezselyem vágás, polip elkészítése, Margherita pizza elkészítése

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél? Pizza elkészítése

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul!

Margherita pizza: a pizza tésztára rárakjuk a paradicsomszószt, mozzarellát, berakjuk a kemencébe és készre sütjük, ha kivettük a kemencéből rakunk a tetejére bazsalikomot

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag! Segítőkések voltak a betanításnál

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)

A tanuló neve: Farkas Réka



Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Farkas Réka



A tanuló neve: Farkas Réka



A tanuló neve: Farkas Réka

Második hét

Munkaidő/beosztás: 9:00-16:00

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése: tintahalas saláta elkészítése

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése: tenger gyümölcsei

Az előkészítési műveletekhez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése: kés, vágódeszka, tányér

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése: szivacs, vödör, lapát, seprű, felmosó

Az elkészítésél használt alapanyagok/fűszerek: tintahal, só, petrezselyem, bors

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg? Tintahalas saláta elkészítése

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél?

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul!

tintahalas saláta: a tintahalat vízbe megfőzzük, ha megfőtt csíkokra vágjuk, adunk hozzá apróra vágott zellert és répát majd összekeverjük. A tányérra rakunk egy salátalevelet, rakunk rá a salátából megszórjuk petrezselyemmel és rakunk rá olívaolajat.

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag! Kedvesek voltak a munkatársak

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)

A tanuló neve: Farkas Réka

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Farkas Réka

Harmadik hét

Munkaidő/beosztás: 9:00-16:00

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése: grillezés, kagyló elkészítése, tálalás

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése: grillezett zöldségek, paradicsomos kagyló

Az előkészítési műveletekhez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése: kés, vágódeszka, grill, csipesz, tányér

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése: szivacs, vödör, lapát, felmosó, seprű

Az elkészítésél használt alapanyagok/fűszerek: só, bors, piros paprika, petrezselyem, paprika, cukkini, padlizsán, paradicsom

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg? Zöldségek grillezése

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél? grill használata

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul!

A cukkini két végét levágjuk vékony szeletekre vágjuk majd a grillrácon készre sütjük.

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag! Kedvesek voltak a munkatársak

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb

A tanuló neve: Farkas Réka

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Farkas Réka

Negyedik hét

Munkaidő/beosztás: 9:00-16:00

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése: tálalás, tintahalas nyárs

Az elkészített ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése: tintahalas nyárs

Az előkészítési műveletekhez/ételkészítéshez felhasznált eszközök megnevezése:

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése: szivacs, lapát, felmosó, vödör, seprű

Az elkészítésél használt alapanyagok/fűszerek: só, bors, tintahal, nyárs

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg? Tintahalas nyárs

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél?

Az ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint az elkészítés módját magyarul!

A szeletekre vágott tintahalat megtisztítjuk, nyársra szúrjuk majd grillrácon megsütjük

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag! Kedvesek voltak a munkatársak

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)

A tanuló neve: Farkas Réka

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



Szakszótáram

[illegible]

A tanuló neve: Farkas Réka

Utazással, szállással, kulturális tevékenységgel, általános benyomásokkal kapcsolatos gondolatok

Szerintem azért jó az Erasmus, mert megtapasztalhatjuk, hogy milyen dolgozni a szakmánkba egy másik országban. Az utazás először hosszúnak tűnt, de végül nem is volt vészes, mivel olyan emberekkel voltam összezárva akiket már viszonylag régóta ismerek, a szállás is jó volt az egyetlen nehézsége, hogy öten voltunk összezárva egy hónapig és úgy kellett alkalmazkodnunk.



Gyakorlati munkanapló

a 2023/2024 tanév

összefüggő szakmai gyakorlatára

2023-1-HU-KA122-VET-000130072

Pincér- vendégtéri szakember

Turizmus-vendéglátás ágazat

A tanuló neve: Szűcs Dorina

Gyakorlati hely adatai:

A gyakorlati hely neve és címe: Crocodile Cafe

Piazza Barbacani 5

66054 Vasto (CH)

A gyakorlati hely telefonszáma: +39 0873 378697

Cégvezető neve: Giuseppe Sorre

Tanulófelelős, kapcsolattartó neve, telefonszáma: Giuseppe Sorre

+39 338 689 8123

Gyakorlati oktató/k: Giuseppe Sorre

Giulia Sorre

A napló megnyitásának dátuma: Vasto, 2024. június 28.

A napló lezárásának dátuma: Vasto, 2024. július 27.

Haladási napló

A tanuló neve: Szűcs Dorina

Összefüggő szakmai gyakorlat időtartama: 2024. június 28-tól 2024. július 27-ig

A munkakörnyezet:

Mutasd be pár mondatban gyakorlati munkahelyed helyszínét, az épületet és a munkafeltételeket, a kollégákat, esetleg a munkalétkört:

A Crocodile kávézó a Caldoresco kastéllyal szemben található a Piazza Barbacani téren. Délelőtt kávézóként, este pedig inkább bárként működik. Alkalmanként koncertek vannak megrendezve a téren, ekkor még magasabbra nő a forgalom. A főnök és a munkatársak is nagyon segítőkészek, kedvesek és barátságosak.

Eslő hét

Munkaidő/beosztás: 18:00-1:00

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése: Asztalok berendezése, rendelés kivitele, eszközök elrendezése, takarítás

A felszolgált ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése: Apró szendvicsek, chipsek,ogyorók, piadinák. Koktélok, kávék, rövid italok.

A terítéshez felhasznált eszközök megnevezése: -

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése: Hitelesített ital mérce, shaker, mudler, blender, csipesz.

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg? Rendelés felvétele, eszközök elpakolása.

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél? Több eszközt tudok önállóan használni.

Mi az, amit biztosan másként csinálnál otthon? Mindent ugyanúgy csinálnék otthon, ahogyan itt csináltam.

A héten felszolgált ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint a felszolgálás módját magyarul!

Aperol Spritz

Hozzávalók: Aperol, Prosecco, szóda víz, jég, narancs (díz) Tumbler

pohárban szolgáljuk fel a vendégnek.

A tanuló neve: Szűcs Dorina

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

Megérkezés Vastoba, új olasz szavak, kifejezések elsajátítása.

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)

A tanuló neve: Szűcs Dorina

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Szűcs Dorina

Második hét

Munkaidő/beosztás: 18:30-1:30

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése: Asztalok berendezése, eszközök elrendezése, rendelés felvétel, rendelés kivitele, kávé főzése, takarítás.

A felszolgált ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése: Apró szendvicsek, chipsek,ogyorók, piadinák. Koktélok, kávék, rövid italok.

A terítéshez felhasznált eszközök megnevezése: -

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése: Hitelesített ital mérce, shaker, mudler, blender, csipesz.

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg? Különböző kávék főzése, felszolgálása.

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél? El tudok készíteni új koktélokot, kávékat.

Mi az, amit biztosan másként csinálnál otthon? Mindent ugyanúgy csinálnék otthon, ahogyan itt csináltam.

A héten felszolgált ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint a felszolgálás módját magyarul!

Gin Tonic

Hozzávalók: Gin, Tonic, jég, lime lé, lime (dísz)

Talpatlan, magas pohárban szolgáljuk fel a vendégnek.

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

A római utazás volt a legpozitívabb, valamint hogy új dolgokat sajátíthattam el.

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)

Jegyzetek/megjegyzések/fotók

A tanuló neve: Szűcs Dorina



Harmadik hét

Munkaidő/beosztás: 19:00-1:00

A tanuló neve: Szűcs Dorina

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése: Asztalok berendezése, eszközök elrendezése, rendelés kivitele, rendelés felvétel, kávé főzése, koktél készítés, takarítás.

A felszolgált ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése: Apró szendvicsek, chipsek,ogyorók, piadinák. Koktélok, kávék, rövid italok.

A terítéshez felhasznált eszközök megnevezése: -

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése: Hitelesített ital mérce, shaker, mudler, blender, csipesz, kis tányér.

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg? Különböző koktélok elkészítése, felszolgálása.

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél? El tudok készíteni új koktélokat, kávékat.

Mi az, amit biztosan másként csinálnál otthon? Mindent ugyanúgy csinálnék otthon, ahogyan itt csináltam.

A héten felszolgált ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint a felszolgálás módját magyarul!

Analcolici/alcolici alla Frutta (alkoholmentes/alkoholos gyümölcs koktél)

Hozzávalók: narancslé, ananász lé, áfonya lé, lime lé, kókusz szirup, gyümölcsök (dísznek), jég + vodka
Tumbler pohárban szolgáljuk fel a vendégnek.

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

Új helyszínek megismerése Vastoban, új koktélok elkészítése.

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)

Jegyzetek/megjegyzések/fotók

A tanuló neve: Szűcs Dorina



Negyedik hét

Munkaidő/beosztás: 19:00-1:30

Az elvégzett munkafolyamat(ok) megnevezése: Asztalok berendezése, eszközök elrendezése, rendelés felvétel, rendelés kivitele, kávé főzése, koktél készítés, takarítás.

A felszolgált ételek, italok főbb jellemzőinek megnevezése: Apró szendvicsek, chipsek, magyorkák, piadinák. Koktélok, kávék, rövid italok.

A terítéshez felhasznált eszközök megnevezése: -

A tanuló neve: Szűcs Dorina

Az egyéb munkafolyamatokhoz felhasznált eszközök megnevezése: Hitelesített ital mérce, shaker, mudler, blender, csipesz, spirál szűrő.

Milyen tevékenységek önálló elvégzését tanultad meg? Újabb koktélok elkészítése, felszolgálása.

Milyen otthon is hasznosítható tapasztalatot szereztél? El tudok készíteni új koktélokat, kávékat.

Mi az, amit biztosan másként csinálnál otthon? Mindent ugyanúgy csinálnék otthon, ahogyan itt csináltam.

A héten felszolgált ételek és italok közül válaszd ki, ami a legjobban tetszett és írd le a hozzávalókat, valamint a felszolgálás módját magyarul!

Mojito

Hozzávalók: barna cukor, lime lé, lime, menta levél, jég, fehér rum, ásványvíz, jég

Koktélos pohárban szolgáljuk fel a vendégnek.

Írd le, mi volt a hét legpozitívabb élménye emberileg és szakmailag!

A Punta Aderci kirándulás, szakmailag pedig, hogy már nagyon sok mindent megtanultam önállóan megcsinálni.

Jegyezz be a szakszótáradba egy-két új szakmai kifejezést, amit a héten tanultál! (A témakörök lehetnek pl.: eszközök, tevékenységek, nyersanyagok, alapanyagok, egyéb)

Jegyzetek/megjegyzések/fotók



A tanuló neve: Szűcs Dorina

Szakszótár

Idegen nyelv	Magyar	Példamondat/hasznos kifejezés
Aqua	Víz	
Thé	Tea	
Birra	Sör	
Alcolici	Alkoholos	
Analcolici	Alkoholmentes	
Piccolo	Kicsi	
Grande	Nagy	
Grazie	Köszönöm	
Prego	Szívesen	
Vassoio	Tálca	
Bicchiere	Pohár	
Lemone	Citrom	
Pesca	Barack	
Caffé	Kávé	
Tutto	Minden	
Borsa	Táska	
Chiuso	Zárva	
Aperto	Nyitva	
Gelati	Fagyi	
Freddo	Hideg	
Caldo	Meleg	
Certo	Persze	
Si	Igen	
Cameriere	Pincér	
Cuocoa	Szakács	
Tovagliolo	Szalvéta	
Scusa	Elnézést	
Uno	Egy	
Due	Kettő	
Tre	Három	

A tanuló neve: Szűcs Dorina

Utazással, szállással, kulturális tevékenységgel, általános benyomásokkal kapcsolatos gondolatok:

A hosszú utazás során a busz nagyon kényelmes volt, lehetett pihenni.

A szállás is megfelel az alap követelményeknek. A szálláson a mindennapi élethez szükséges eszközök megtalálhatók. (Pl.: főzéshez szükséges eszközök, takarításhoz szükséges eszközök). Helyi járatos busz bérletet kaptunk, ennek köszönhetően könnyen tudtunk közlekedni a városban.

Július 15-én Rómában voltunk kirándulni. A római kirándulás nagyon jó volt, sok történelmi szobrot és épületet tekintettünk meg. Nekem legjobban a Colosseum tetszett. Az utazásnak köszönhetően számos új tudásra tettünk szert.

Július 25-én pedig a Punta Aderci Nemzeti Parkot néztük meg. Itt is nagyon sok új élménnyel gazdagodtam.