



**MAGYAR MÁLTAI SZERETETSZOLGÁLAT  
KÁROLY RÓBERT TECHNIKUM  
GYÖNGYÖS**



**Erasmus+**

# **MUNKANAPLÓ**

**külföldi szakmai gyakorlati munkához**

**GERENCSÉR SZABOLCS**

.....

**név**

## Alapadatok

Kiutazó neve: **Gerencsér Szabolcs**

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: **Zaragoza Fundación Picarral – Spanyolország, Zaragoza**

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

Gyakorlati munkahely szakmai profilja: **iskolai vendéglátás**

Kiutazás kezdete, vége: **2025.03.11. – 2025. 04.07.**

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

Munkavégzés ideje: **délelőtt/délután**

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

Napi munkaidő: **8 óra/nap**

**Külföldi szakmai gyakorlati felkészítés:**

Kezdetre és vége: **2025. 01.15. – 2025.03.06.**

Napi időtartama: **változó**

Nyelve: **német és magyar**

Szakmai területe: **szakács**

## KITÖLTÉSI ÚTMUTATÓ A MUNKANAPLÓ VEZETÉSÉHEZ

### **Munkavégzés helye:**

- vendéglátóipari vagy turisztikai egység neve

### **Napi munka, beosztás:**

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

### **Tapasztalatok:**

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

### **Munkatársak neve:**

- azoknak a nevei, akik segítettek a napi munkában

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

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

### **Recept: vagy napi menü**

#### **. az étterem 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: 2025.03.12

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:  
sokkolás, szeletelés, csomagolás, vákuumozás,

Munkatársak neve:  
Ivan  
Teodora

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): musica (zene) Buenos días (jó reggelt) Por favor (kérem) Lo siento (sajnálom) amor (szerelem) no (nem) si (igen) claro (persze) etiende (érted?) la olla (fazék)

Napi menü/Recept:

Spanyol omlet:

Felhevítem az olaját az edényben, közepes lángon, majd beleteszem vékonyraszeletelt burgonyát és a hagymát. Addig sütöm ameddig megnem puhul de nem pirul meg. Közben egy tálban felverem a tojásokat, izesítek rajta sóval, bórssal. Közben ha megpuhult a burgonya akkor összekeverem a tojással. Visszaöntöm a keveréket a serpenyőbe és közepes lángon addig piritom amíg nem lesz barna. Ha barna akkor ovatosan ráteszem egy tányérra és visszacsúsztatom a serpenyőbe és a másikoldalát is aranybarnára sütöm. Melegen vagy langyosan tálalom.

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.03.13

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Tálalás, pakolás, kiszolgálás

Munkatársak neve:

Anas

Mária

Iván

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Hola (szia) No importa (nem számít) Como estás? (hogyan vagy?) Buenos noches (jóestét) qué pasa? (mi történik?) Como te llamas? (hogyan hívnak?) yo (én) Tú (te) el horno (sütő) el cuchillo (kés)

Napi menü/Recept:

A tejbe dobjuk a hagymát, fokhagymát, babérlevelet, sózzuk, borsozzuk és felforraljuk, majd leszűrjük. A sonkát apró kockákra vágjuk és egy serpenyőben lepírítjuk őket. Ezután rádobjuk a vaját, megvárjuk míg felolvad és megszórjuk a liszttel. Kicsit pirítjuk majd fokozatosan felöntjük az átszűrt fűszeres tejjel. Mikor kész a sűrű besamel, megvárjuk amíg kihűl, majd kroketteket formázunk a masszából. A panírozáshoz kikészítünk 3 tálat, az egyikbe lisztet a másikba enyhén felvert tojást, a harmadikba pedig zsemlemorzsát rakunk és egyenként bepanírozzuk a kroketteket. Először liszt, tojás, zsemlemorzsa, majd újra tojás és zsemlemorzsa. Végül forró olajba dobjuk őket és aranybarnára sütjük.

**MUNKANAPLÓ**

Év/hó/nap: 2025.03.14

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Sütés, főzés, takarítás

Munkatársak neve:

Anas

Moses

Tamás

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): Perdón (bocsánat) Graciás (köszönöm)  
Sol (nap) Aqua (víz) Lentó (lassan) Familia (család) Mesa (asztal) Almuerzo (ebéd) la calle  
(utca)

Napi menü/Recept: Töltött Cukkini

A cukkinit megmostam és félbe vágtam csíkokat vágtam rakta és meg sóztam és tettem rá olíva olajta és be tettem a sütőbe. Addig a paprikát, paradicsomot, gombát, hagymát össze kockáztam és olajon elkezdtem pírítani. Fűszereztem sóval és borssal ha már kész lett a cukkini akkor kivettem és ebbe a masszába bele szettem úgy hogy ne szakadjon el a héja és ezt az egészet össze főztem és amikor kész lett akkor vissza szettük a cukkini héjába és tettünk rá sajt szószt és sajtot amikor kérte a vendég akkor tettük be a sütőbe hogy ráolvadjon a sajt

**MUNKANAPLÓ**

Év/hó/nap: 2025.03.17

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Mosogatás, szeletelés, főzés, takarítás, sütés

Munkatársak neve:

Anas  
Daniel  
Soria  
Afri

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): Receta (recept) Chef (séf) Cortar (vágni) Freír (sütni) Salsa (szósz) Menú (menü) Olla (edény) la fruta (gyümölcs) el pan (kenyér) la cuchara (kanál)

Napi menü/recept: A cukkinit félbe vágtuk és megvágtuk a közepét és tettünk rá olíva olajat és sóztam és be tetem sütőbe. Addig össze vágtam/ vágtuk a paprikát, hagymát, gombát, fokhagymát, és ezt olíva olajon össze pirítottuk tettünk bele sót, borsot és ezt össze főztük ameddig nem lett puha. Ha már puha lett a cukkini akkor kivettük a sütőből és ebbe a raguba bele tettük a közepét, és utána össze kevertük és a végén bele töltöttük a cukkini héjába és tettünk rá sajtmártást és sajtot, betettük a sütőbe hogy ráolvadjon sajt

**MUNKANAPLÓ**

Év/hó/nap:2025.03.18

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Sütés, takarítás, darabolás, pucolás, tálalás

Munkatársak neve:

Anas  
Daniel  
Moses  
Tamás  
Soria  
Salma  
Bea

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): Sozanar (ízesíteni) Copa (pohár) Taza (csésze) Jugo (gyümölcslé) Beber (inni) Adiós (viszlát) Amigo (barát) el paskado (hal) la carne (hús) picar (aprítani)

Napi menü/recept: Fehér boros báránycomb

A combot kivettük a fagyasztóból és kicsomagoltuk és egyből beletettük a tepsibe.

Készítettem egy olajos fokhagymás öntetet amivel meglocsoltuk a húsokat. És be is tettük a sütőbe. Addig közben a burgonyát megpucoltuk és feldaraboltuk és beletettük egy tepsibe. Vágtam rá hagymát is és utána ízesítettem a burgonyát sóval és puhára sütöttük.

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.19

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School	
Napi munka, beosztás: Szakács	
Végzett tevékenység, tapasztalatok:  Darabolás, hőkezelés, sütés	Munkatársak neve: Anas Daniel Moses Salma
Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): Miel (méz) jugo (lé) Helado (fagyalt) Cereza (cseresznye) Huevo (tojás) Uva (szőlő) Plato (tányér) Servilleta (szalvéta) Cuchara (kanál) el café (kávé)	
Napi menü/recept: A karamellhez a cukrot és a vizet egy lábasban közepes lángon aranybarnára karamellizáljuk, majd gyorsan beleöntjük kis pudingformák vagy egy nagy forma aljába elosztjuk, a tejet felforósítjuk közben a tojásokat a cukkoral és vaníliával simára keverjük, majd folyamatos keverés mellett hozzáöntjük a meleg tejet, ezt a keveréket a karamellel bélelt formába öntjük és a formákat vízfürdőbe tesszük. 160C-ra előmelegített sütőben 50 percig sütjük. Ezután kivesszük hagyjuk kihűlni és majd hűtőbe tesszük 2-3 órára .	

**MUNKANAPLÓ**

Év/hó/nap: 2025.03.20

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Tálalás, darabolás, főzés, takarítás

Munkatársak neve:

Daniel

Anas

Moses

Tamás

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): orégano (oregánó) canela (fahéj) nuez moscada (szerecsendió) comino (kömény) curry (curry) pimentón ( pirospaprika) el arroz (rizs) las verduras (zöldségek) la leche (tej) mezclar (keverni)

Napi menü/recept: Megpucoltam a burgonyát és összekockáztam. Feltettem a vizet hogy megfőzzem burgonyapürének és bele tettem a burgonyát. Addig Főztem ameddig nem lett puha. Át törtem a burgonyát és turmixal össze pürésítettem a pürét tettem bele sót, olajat. Tálalás a kész káposztát bele tettem egy átlátszó pohárba tettem rá felvert kész tojássárgáját és a tetejére tettem a pürét.

**MUNKANAPLÓ**

Év/hó/nap:2025.03.21

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok: Húsozás, főzés,  
takarítás

Munkatársak neve:  
Móses  
Daniel  
Salma  
Bea

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): Cucharón (merőkanál) Postre (desszert) Sofreír (párolni) hoy (ma) manana (holnap) lunes(hétfő) sábedo (szombat) el aceite da oliva (olivaolaj) el ajo (fokhagyma) la pimienta( bors)

Napi menü/recept: Meg pucoltuk a hagymát és a sárgarépat. Össze daraboltuk a hagymát, sárgarépat zsülienre majd olajon megpirítottam a hagymát ha már elég puha volt akkor tettem bele a répat és addig pároltam ameddig nem lett puha minden. Közben ízesítettem sóval és borssal. Közben a forró vízben bele tettem a marha nyelvet hogy le lehessen szedi a bőrét. Ha már puha volt akkor kivettük és le vágtuk róla a bőrét. A végén pedig belettem a hagymás alapba és össze főztem

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.03.24

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Vágás, főzés, sütés, takarítás, tálalás

Munkatársak neve:

Moses

Daniel

Salma

Anas

Ivan

Óros

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): hervir – forralni

asar – sütni sütőben

guisar – párolni

saltear – pirítani

cocer al vapor – gőzölni

marinar – pácolni

amasar – gyúrni

mezclar – keverni

remover – megkeverni

batir – felverni (pl. tojást)

Napi menü/recept: Egy nagy fazékba tesszük az előkészített babot, majd annyi hideg vizet öntünk rá, hogy bőven ellepje. Hozzáadjuk a chorizót, a morcillát és a füstölt sertéshúst.

Beletesszük a hagymát egészben, a babérlevelet és a zúzott fokhagymát. Lassú tűzön elkezdjük főzni, és ha hab keletkezik a tetején, azt leszedjük egy kanállal. A főzést alacsony lángon, lassan végezzük (kb. 2-3 órán át), hogy az ízek jól összeérjenek. Kb. 1,5 óra elteltével kivesszük a chorizót és a morcillát, hogy ne essen szét, majd félretesszük.

Ekkor hozzáadjuk az édes pirospaprikát és egy kevés olívaolajat. Amikor a bab teljesen megpuhult, visszatesszük a chorizót és a morcillát. Ha szükséges, sóval és borssal ízesítjük (óvatosan, mert a füstölt hús már sós lehet). Még kb. 15-20 percig főzzük, majd a főzés végén a hagymát és a babérlevelet eltávolítjuk.

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025. 03. 25

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Főzés, takarítás, sütés, párolás,

Munkatársak neve:

Óros  
Anas  
Salma  
Daniel  
Moses  
Sobaib

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): carne – hús, pollo – csirke, pescado – hal, mariscos – tenger gyümölcsei, verduras – zöldségek, frutas – gyümölcsök, harina – liszt, azúcar – cukor, sal – só, pimienta – bor

Napi menü/recept: Tepsis burgonya sült báránnyal:

Burgonyát és a hagymát megpucoltam majd összevágtam őket nagyobb darabokra. Tepsibe tettem a hagymát és a burgonyát és tettem rá fehérbort, és sót. A turmixba tettem petrezselymet, olajat, fokhagymát és össze turmixoltam. Kaptam egy izes öntetet és meglocsoltam vele a burgonyát. És be tettem a sütőbe sülni. Addig a bárányt szét szettem majd ki tepsiztem a bárányt is tettem rá sót. Ha már bent volt akkor fél úton kivettem és meglocsoltam ezzel az öntettel és tovább hagytam sütni. Végén melegen tálaltam.

**MUNKANAPLÓ**

Év/hó/nap:2025.03.26

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: Topi

Napi munka, beosztás:Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Sütés, főzés, takarítás

Munkatársak neve:

Óros  
Salma  
Sheila  
Victor

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár)

**aceite** – olaj, **vinagre** – ecet, **ajo** – fokhagyma, **cebolla** – hagyma, **huevo** – tojás, **leche** – tej, **queso** – sajt, **sopa** – leves, **ensalada** – saláta rallar (reszelni)

Napi menü/recept: Egy lábasban forrald fel a vizet a vajjal, cukorral és sóval. Ha a vaj teljesen elolvadt, add hozzá a lisztet, és keverd folyamatosan, amíg a massa összeáll és elválk az edény falától. Levettem a tűzről, hagytam kicsit hűlni, majd egyenként hozzá a tojásokat és a vanília kivonatot, hogy sima tésztát kapj. Kanalazd a masszát habzsákba csillagcsöves fejjel. Olajat hevítettem kb. 170-180°C-ra. Nyomtam 10-12 cm-es csíkokat az olajba, és megsütöttem aranybarnára (kb. 2-3 perc oldalanként).

**Szósz készítése:**

A tejszínt (vagy tejet) melegítetem fel közepes lángon. Hozzá az apróra tört étcsokoládét és a cukrot, majd simára kevertem. Ha ez megvan majd főzd még 1-2 percig.

**MUNKANAPLÓ**

Év/hó/nap: 2025.03.27

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Sütés, főzés, takarítás, pakolás, tálalás

Munkatársak neve:

Tamás  
Anas  
Daniel  
Salma

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): pan – kenyér, arroz – rizs, pasta – tészta, paella – paella, tortilla – omlett, asado – sült hús, postre – desszert, pastel – sütemény, flan – karamellpuding el tomate (paradicsom)

Napi menü/recept: Hal zsaletín

A halat kivettem a fagyasztóból majd kiolvasztattam. Ha megvan a hal akkor a halról levágtam egy kis darabot, majd megfordítottam és bőréig bevágtam, majd el távolítottam a bőréről a hallat. Kaptam egy szép darabot majd megfőztem olajban de úgy főztem hogy ne barnuljon meg. Ha már megpuhult akkor kivettem az olajból majd a szálkától el távolítottam. Adtam hozzá sót és semmi mást, majd egy turmixba tettem. Közben a zsalentínt bele tettem a hidegvízbe és ha már elolvadt akkor össze nyomtam és hozzá adtam a hallhoz. Majd össze turmixoltam és egy papíra tettem ezt a halas zselét és elkentem majd le hűtöttem.

**MUNKANAPLÓ**

Év/hó/nap: 2025.03.28

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Sütés, főzés, takarítás, pakolás,

Munkatársak neve:

Anas

Moses

Afri

Daniel

Salma

Tomi

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): Horno (sütő) tostadora (kenyérpirító) olla (fazék) sartén (serpenyő) crudo (nyers) bien hecho (jól átsütve) la cocina (konyha) el tiempo de cocción (főzési idő) el sabor (íz) el olor (illat)

Napi menü/recept: Tészta

Kétféle paprikát és hagymát összekockáztam és átmostam. Egy serpenyőbe tettem kis olajat, majd felhevítettem és bele tettem a paprikát, hagymát. El kezdtem pirítani addig ameddig kicsit meg nem pirult. Bele tettem a cérnametéltet majd össze pirítottam majd ráöntöttem a hal alaplé. És be tettem a sütőbe.

**MUNKANAPLÓ**

Év/hó/nap:2025.04.01

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás:Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Főzés, előkészítés, előkészülés, takarítás

Munkatársak neve:

Sáfrán Tamás

Kiss Gábor

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): Perdón (elnézést) Buenos dias ( jóreggelt) No entiendo ( nem értem) Donde está? ( hol van?) el restaurante (étterem) el menü (étlap) la comia (étel) el postre (desszert) la cuenta (számla)

Napi menü/recept: Gulyás leves

Az összes alapanyagot megpucoltam és megtisztítottam. Hagymát, szarvascombot, répát, fehérrépát, burgonyát, petrezselymet, paprikát, paradicsomot összekockáztam, A hagymát feltettem kis olajon majd amikor megpírult akkor hozzáadtam a piros paprikát majd a paradicsomot, paprikát és adtam hozzá egy kis vizet is. Ezt főztem egy kis ideig közben ízesítettem tettem bele borsot, sót, fokhagymát. Ha már megpuhult akkor belettem a szarvascombot is és kis vizet is és puhára főztem.

**MUNKANAPLÓ**

Év/hó/nap: 2025.04.02

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Főzés, sütés, tálalás, takarítás

Munkatársak neve:

Sáfrán Tamás

Kiss Gábor

Újannon megismert szavak, kifejezések (szótár): a fuego lento (lassú tűzön) a la parrilla (grillezve) al punto (hús átsütési szintje) bien hecho (jól átsütve) delicioso (finom) sabroso (ízletes) sazonar (fűszerezni) pelar (hámozni) probar (megkóstolni) cortar (vágni)

Napi menü/recept: Gulyás leves befejezése, Rakotkrumpli

Pörköltbe be lettem a zöldséget és felengedtem vízzel és ízesítettem rajta. És puhára főztem.

Előkészítjük az alapanyagokat, krumplit enyhén sós vízben feltesszük főni, valamint keményre főzzük a tojásokat. A kolbászt felkockáztam. A félpuhára főtt krumplit megpucoltam és felkarikáztam, a karikákra vágott főtt tojást, és kolbászt összekészítettem. Az egészet beletöltjük egy előzőleg vékonyan kivajazott jénaiba, a reszelt sajt és tejföllel a tetejére tesszük. és pirosra sütjük a tetejét.

**MUNKANAPLÓ**

Év/hó/nap:2025.04.03

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás:Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Főzés, sütés, panírozás, takarítás, tálalás

Munkatársak neve:

Anas

Tomi

Shoaib

Daniel

Moses

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): pimentón (paprika) canela (fahéj) clavo (szegfűszeg) nuez moscada (szerecsendió) comino (kömény) laurel (babérlevél) hervir (forralni) mezclar( keverni) lapresentación (tálalás) la textura (állag)

Napi menü/recept: kórket

Besamel mártást készítenek vajból, lisztből, tejből, majd sonkával keverik össze. Hidegen formázzák, bepanírozzák és bő olajban kisütik.

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.04.04

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás:Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Főzés, takarítás, desszertkészítés, pakolás

Munkatársak neve:

Eduardo

Tomi

Afri

Anas

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): reducir (sűríteni) gratinar (grillezni) emplatar (tálalni) decorar (díszíteni) aderezar (ízesíteni, fűszerezni) ahumar (füstölni) curar (pácolni) rebozar (panírozni) hornear (sütni) freír (olajban süt)

Napi menü/recept: Tiramisu

A tojások sárgáját a cukorral habosra kevertem, míg világos és krémes nem lesz. Ehhez hozzáadtam a mascarponét, és simára dolgoztam. Egy másik tálban a tojásfehérjéket egy csipet sóval kemény habbá vertem, majd óvatos mozdulatokkal a mascarponés krémbe forgatam. Fontos, hogy a hab ne törjön össze ettől lesz a tiramisu légiesen könnyű.

A hideg kávé összekevertem rummal. A babapiskótákat egyesével gyors mozdulattal beleforgattam a kávéba.

Egy tál alját kiraktam a kávéba mártott piskótákkal. Erre jön egy réteg mascarponés krém. A rétegezést addig megy, amíg az alapanyagok elfogynak, ügyelve arra, hogy a tetejére krém kerüljön..

Tálalás előtt a tetejét bőségesen megszórtam kakaóporral, szitán keresztül, hogy szép egyenletes fedést kapjak.

**MUNKANAPLÓ**

Év/hó/nap:2025.04.05

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás:Szakács

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Sütés, takarítás, főzés

Munkatársak neve:

Salma  
Sohaib  
Daniel  
Moses  
Afri

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): rebanar (szeletelni) picar ( aprítani) trocear (feldarabolni) desmenuzar (morzsolni) filetear (filézni) pochar (puhítani kis lángon) qué hay para cenar ( Mi van a vacsorára?) la entrada (előétel) el plato principal (főétel)

Napi menü/recept: Képviselő fánk

A vizet, vaját, sót felforraltam, majd beleszórtam a lisztet, és addig kevertem, míg el nem válik az edény falától, majd egyenként belekevertem a tojásokat. A masszát habzsákba tettem, és sütőpapíros tepsire kis golyókat nyomtam.

200°C-on kb. 25–30 percig kell sütni A tejben megfőztem a pudingot a cukorral és tojássárgájával. Ha kihűlt, bele kell tenni a felvert tejszínhabot. A kihűlt fánkokat kettévágtam, és megtöltöttem a krémmel.

## **MOBILITÁS ELEMZÉSE, TAPASZTALATOK, VÉLEMÉNYEK, JAVASLATOK**

1. Milyen hétvégi, szabadidős programokon vettél részt:

Zaragozában voltunk Goya múzeumban, Ellátogattunk Madridba, ahol megnéztük a Santiago Bernabeu stadiont, Prado múzeumot, valamint számos műemléket és a Királyi palotát is. Elutaztunk Monasterio De Piedra nemzeti parkba. Barcelonában megcsodálhattuk Columbus Kristóf szobrát a tengerparton, A Sagrada Familia templomot és sok műemléket és Nemzeti múzeumot, Aqvárium, Természettudományi múzeumot.

2. Milyen volt a szállás, ellátás minősége?

Zaragozai szállás nagyon jó volt, nyugis környéken voltunk semmi baj nem volt. Tiszta voltak a szobák, tágas lakásvolt. A szálláshoz pedig majdnem minden közzel volt

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

Minden nap busszal tudtunk eljutni a munkába

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

Az volt az elsőbb céloom, hogy megismerjem a kinti éttelek íz világát, hogy tanuljak minél több ételt. Megismerjek új embereket és tanuljak is tőlük. Dolgozzak olyan alapanyagokkal, ami itthon nehezen lehet beszerezni, szerezzek új barátokat, minél több spanyol ételt szeretnék megtanulni,

5. Hogyan valósultak meg szakmai elvárásaid? Szakmailag miben fejlődte a program alatt?  
Megtanultam pár Spanyol ételt, dolgozhattam olyan alapanyagokkal, amivel még az életben nem dolgoztam, de, most már kimondhatom, hogy dolgoztam ilyen alapanyagokkal tálaltam pár ételt és kicsit ebben is fejlődtem

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

Elméletben, tálalásban, több ételt szeretnék megtanulni, és ezekben szeretnék többet tanulni, hogy tényleg könnyben menjen a vizsga

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

Az amikor lent voltunk Barcaban a tengerparton, meg az is nagy élmény volt a számomra hogy szereztem új barátokat

8. S mi érintett a legkellemetlenebbül?

Amikor nem bírták kimondani a nevemet és mást mondtak, sajnos ez nem nagyon esett jól

