



**MAGYAR MÁLTAI
SZERETETSZOLGÁLAT
KÁROLY RÓBERT TECHNIKUM
GYÖNGYÖS**



Erasmus+

MUNKANAPLÓ

külföldi szakmai gyakorlati munkához

KELEMEN ZALÁN

.....

név

Alapadatok

Kiutazó neve: **Kelemen Zalán**

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/pincér**

Munkavégzés ideje: **délelőtt/délután**

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

Napi munkaidő: **8 óra/nap**

Külföldi szakmai gyakorlati felkészítés:

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

Napi időtartama: **változó**

Nyelve: **német és magyar**

Szakmai területe: **pincér**

KITÖLTÉSI ÚTMUTATÓ A MUNKANAPLÓ VEZETÉSÉHEZ

Munkavégzés helye:

- vendéglátóipari vagy turisztikai egység neve

Napi munka, beosztás:

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

Tapasztalatok:

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

Munkatársak neve:

- azoknak a nevei, akik segítettek a napi munkában

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

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

Recept: vagy napi menü

. az étterem asznapi étlapja alapján

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

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

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:
2025.03.12

Munkavégzés helye: Topi, Auditorio de Zaragoza

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Megismerkedtünk az osztálytársakkal,
Bepakoltunk a furgonba, Megcsináltuk a
következő napra a mise en place-t.

Munkatársak neve:

Zahir
Elvis
Gabriel
Xiomara

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Camarero / Camarera – Pincér / Pincérnő

Cuenta – Számla

Carta – Étlap

Menú – Menü

Plato – Tányér

Comida – Étél

Bebida – Ital

Vino – Bor

Café – Kávét

Té – Tea

Napi menü/Recept:

Meg tanították bort bontani.

Bemutatták a spanyol bor régiókat.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.13

Munkavégzés helye: Auditorio de Zaragoza

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Felszolgálás, fontos szavak megtanulása.

A rendezvény kezdetével a vendégek üres poharait majd, a szemetet tálcán pakoltuk el, később bort és egyéb italokat szolgáltunk fel.

Munkatársak neve:

Zahir

Elvis

Gabriel

Xiomara

Rebecca

Said

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Pan – Kenyér

Agua – Víz

Azúcar – Cukor

Sal – Só

Pimienta – Bors

Leche – Tej

Postre – Desszert

Aperitivo – Előétel

Sopa – Leves

Ensalada – Saláta

Napi menü/Recept:

Meg tanították a spanyol Pincér etikettet.

Felszolgáltunk különböző italokat pl fehérbor, vörösbor

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.14

Munkavégzés helye: Topi

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

A tegnapi rendezvényről a piszkos

poharakat evő eszközöket elmosogattuk

majd takarítottunk az étterembe.

Munkatársak neve:

Zahir

Elvis

Gabriel

Xiomara

Rebecca

Said

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Carne – Hús

Pescado – Hal

Pollo – Csirke

Verduras – Zöldségek

Arroz – Rizs

Patatas – Burgonya

Fruta – Gyümölcs

Helado – Fagylalt

Tarta – Sütemény

Cerveza – Sör

Napi menü/Recept: Ir Kávé

1 csésze forró, erős kávé 1 ½ oz (45 ml) ír whiskey 1 teáskanál barna cukor

Elkészítés:

Lefőzök egy kávé.

Hozzáadom a cukrot, és jól elkeverem, hogy feloldódjon.

Öntök hozzá egy kis whiskey-t.

Flambírozom az italt

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.17

Munkavégzés helye: Topi

Napi munka, beosztás: Pincér

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>mise en place, poharak és evőeszközök</p> <p>fényesítése forró vodkás vízzel, majd</p> <p>asztalok megtérítése különböző tányérokkal</p> <p>és poharakkal.</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Sonia</p> <p>Ariel</p> <p>Melissa</p> <p>Dani</p> <p>Alberto</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <p>Vino tinto – Vörösbor</p> <p>Vino blanco – Fehérbor</p> <p>Cóctel – Koktél</p> <p>Whisky – Whisky</p> <p>Champagne – Pezsgő</p> <p>Jugo – Üdítő</p> <p>Limonada – Limonádé</p> <p>Pescadería – Halbolt</p> <p>Carnicería – Hentesbolt</p> <p>Panadería – Pékség</p>	
<p>Napi menü/recept: Caffe Con Leche</p> <p>1 eszpresszó</p> <p>1 csésze forró tej</p> <p>Cukor</p> <p>Készíték egy eszpresszót.</p> <p>Megmelegítem a tejet.</p> <p>Összekeverem a kávé és a tejet.</p> <p>Hozzáadok egy kis cukrot ízlés szerint.</p>	

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.03.18

Munkavégzés helye: Topi	
Napi munka, beosztás: pincér	
Végzett tevékenység, tapasztalatok: vendégek fogadása, felszolgálás rendelés felvételével utána mosogatás majdan takarítás.	Munkatársak neve: Sonia Ariel Melissa Dani Alberto
Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): Mesero – Felszolgáló Maitre d' – Főpincér Hostelería – Vendéglátás Servicio – Szolgáltatás Propina – Borraivaló Mesa – Asztal Silla – Szék Taza – Csésze Vaso – Pohár Cuchillo – Kés	
Napi menü/recept: Caffe BomBon 1 eszpresszó 1-2 evőkanál sűrített tej Cukor (opcionálisan) Elkészítés: Készíték egy eszpresszót. Öntöm a sűrített tejet egy pohárba. Öntöm bele az eszpresszót a sűrített tej fölé, de nem keverem el, hogy a rétegek szépen látszódjanak. Hozzáadok egy kis cukrot ízlés szerint.	

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.03.19

Munkavégzés helye: Topi

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok:
mise en place, poharak és evőeszközök
fényesítése forró vodkás vízzel, majd
asztalok megterítése különböző tányérokkal
és poharakkal. Majd koktélok Keverése

Munkatársak neve:

Zahir

Elvis

Gabriel

Xiomara

Rebecca

Said

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Tenedor – Villa

Cuchara – Kanál

Servilleta – Szalvéta

Mantel – Asztalterítő

Bandeja – Tálca

Cajón – Fiók

Aparador – Tálaló szekrény

Contenedor – Tárolóedény

Cafetera – Kávéfőző

Termómetro – Hőmérő

Napi menü/recept: Calimocho

- Vörösbor
- Cola
- Jég

Megtöltöm a poharat félig vörösborral.

Felöntöm a poharat colával, a bor és cola arányától függően (általában 50/50). Ha hűvösebb italt szeretnék, adok hozzá jeget. Óvatosan összekeverem az italt.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.20

Munkavégzés helye: Topi

Napi munka, beosztás:Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Teríték tökéletesítése majd vendégek

fogadása, rendelés felvétele, felszolgálás

utána kávé készítés ezt követően mosogatás.

Munkatársak neve:

Zahir

Elvis

Gabriel

Xiomara

Rebecca

Said

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Cocinero – Szakács

Ayudante de cocina – Konyhai segéd

Chef – Séf

Menu del día – Napi menü

Especialidad – Specialitás

Acompañamiento – Köret

Salsa – Szósz

Horno – Sütő

Freidora – Olajsütő

Refrigerador – Hűtőszekrény

Napi menü/recept: Espresso martini

Hozzávalók

50 ml vodka

30 ml Kahlúa

10 ml cukorszirup

1 eszpresszó

Készítsd el az espressót.

Rázd össze a hozzávalókat jéggel.

Szűrd le egy lehűtött martinis pohárba.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.03.21

Munkavégzés helye: Topi

Napi munka, beosztás: Pincér

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>A szokásos pénteki nagytakarítás. Utána kávé különlegességek készítése.</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Zahir Elvis Gabriel Xiomara Rebecca Said</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <p>Congelador – Fagyasztó</p> <p>Licuadora – Turmixgép</p> <p>Batidora – Mixer</p> <p>Colador – Szűrő</p> <p>Cacerola – Lábos</p> <p>Sartén – Serpenyő</p> <p>Olla – Fazék</p> <p>Cucharón – Merőkanál</p> <p>Papel de cocina – Konyhai papírtörölő</p> <p>Especias – Fűszerek</p>	
<p>Napi menü/recept: Ruso coffe</p> <p>Hozzávalók:</p> <p>2 cl vodka</p> <p>2 cl eszpresszó</p> <p>2 cl kávé likőr</p> <p>2 cl tejszín</p> <p>Jégkockák</p> <p>Elkészítés:</p> <p>Elkészítem az eszpresszót.</p> <p>Összerázom a hozzávalókat jéggel.</p> <p>Leszűröm egy pohárba.</p>	

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.24

Munkavégzés helye: Topi

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Előkészülés a holnapi étkeztetésre, poharak

evőeszközök fényszerelés és tálalás, később

kávé készítése

Munkatársak neve:

Sonia

Ariel

Melissa

Dani

Alberto

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Aceite – Olaj

Vinagre – Ecet

Salero – Sótartó

Pimientero – Borsszóró

Jarra – Kancsó

Copa – Boros pohár

Cajero – Pénztáros

Reservas – Foglások

Factura – Számla

Check-out – Kijelentkezés

Napi menü/recept: Caffe royal

4 cl brandy

1 cl friss eszpresszó

1 cl tejszín

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.03.25

Munkavégzés helye: Topi, Zaragóza Városháza

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok: A mai nap a megszokottnál eltérőbb volt, mert meglepetés szerűen szóltak, hogy menni kell felszolgálni a városházára is ezzel dupla olyan nehezzé téve a napot	Munkatársak neve: Sonia Ariel Melissa Dani Zahir Elvis Gabriel Xiomara Said
--	--

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Pico de gallo – Saláta

Tabla de quesos – Sajttál

Almuerzo – Ebéd

Cena – Vacsora

Desayuno – Reggeli

Receta – Recept

Plato hondo – Mély tányér

Plato llano – Lapostányér

Cuchillo de pescado – Halászkés

Cuchara de sopa – Leveskanál

Napi menü/recept: Alexander Cocktail

Hozzávalók:

3 cl brandy

3 cl kakaó likőr

3 cl tejszín

Elkészítés:

A hozzávalókat (brandy, kakaó likőr, tejszín) egy shakerbe teszem jéggel.

Jól összerázom.

Leszűröm egy lehűtött koktélpohárba.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.03.26

Munkavégzés helye: Topi

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Előkészülés a holnapi felszolgálásra.

Koktélok készítése és a tegnapi

rendezvényről való mosatlan eltakarítása.

Munkatársak neve:

Zahir

Elvis

Gabriel

Xiomara

Rebecca

Said

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Servicio rápido – Gyors kiszolgálás

Hora punta – Csúcsidő

Turno – Műszak

Barman – Pultos

Barra – Bár

Cómodo – Kényelmes

Cliente – Vendég

Agradable – Kellemes

Trámite – Intézkedés

Confusión – Zűrzavar

Napi menü/recept: John Collins Cocktail

Hozzávalók:

4 cl gin

2 cl friss citromlé

1 cl cukorszirup

Szódavíz

Jégkockák

Elkészítés:

Beleöntöttem a gint, a citromlevet és a cukorszirupot egy shakerbe. Jól összeráztam, majd leszűrtem egy pohárba jéggel. Végül feltöltöttem szódavízzel.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.03.27

Munkavégzés helye: Topi

Napi munka, beosztás: Pincér

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok: A mai napon a szokásosnál korábban kellett mennünk, hogy a mai felszolgálásra minden kifogástalan legyen. A rendelések felvétele és felszolgálás tökéletesen ment. Viszont a takarítás holnapra maradt.</p>	<p>Munkatársak neve: Zahir Gabriel Sonio Alberto Rebecca Said</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): lato vegetariano – Vegetáriánus étel</p> <p>Alérgico – Allergiás</p> <p>Sin gluten – Gluténmentes</p> <p>Sin lactosa – Laktózmentes</p> <p>Sin azúcar – Cukormentes</p> <p>Picante – Csípős</p> <p>Dulce – Édes</p> <p>Salado – Sós</p> <p>Amargo – keserű</p> <p>Fresco – Friss</p>	
<p>Napi menü/recept:</p> <p>Hozzávalók:</p> <p>5 cl cachaça</p> <p>1 lime</p> <p>2 teáskanál cukor</p> <p>Jégkockák</p> <p>Elkészítés:</p> <p>Felvágtam a lime-ot négy cikkre, és tettem egy pohárba. Rászórtam a cukrot, majd egy muddlerrel jól összenyomtam, hogy kijöjjön a lime leve. Megtöltöttem a poharat jéggel, végül pedig ráöntöttem a cachaçát</p>	

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.03.28

Munkavégzés helye: Topi

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok: Az eddigi péntekhez hasonlóan nagytakarítás történt majd kávék elkészítése.

Munkatársak neve:

Sonia
Ariel
Melissa
Dani
Alberto

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Carta de vinos – Borlap

Plato principal – Főétel

Aperitivo – Előétel

Entrante – Előétel

Plato de pasta – Tészta étel

Carne a la parrilla – Grillezett hús

Filete – Steakek

Ensalada mixta – Vegyes saláta

Sopa del día – Napi leves

Tarta de manzana – Almás pite

Napi menü/recept: Caramel Macchiato

Hozzávalók:

1 adag eszpresszó

150 ml tej

2 evőkanál karamell szirup

Tejszínhab (opcionális)

Elkészítés:

Felmelegítem és habosítom a tejet. A pohárba teszem a karamell szirupot, majd ráöntöm a habosított tejet. Elkészítem az eszpresszót, és óvatosan a tej tetejére öntöm. Tetejére tejszínhabot teszek, majd karamell sziruppal csurgatom meg.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.03.31

Munkavégzés helye: Topi

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Előkészülés a holnapi étkeztetésre, poharak

evőeszközök fényszerelés és tálalás, később

kávé készítése

Munkatársak neve:

Sonia

Ariel

Melissa

Dani

Alberto

Brisa

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Vino rosado – Rozé bor

Cava – Spanyol pezsgő

Mariscos – Tengeri ételek

Paella – Paella (spanyol étel)

Jamón serrano – Serrano sonka

Chorizo – Chorizo kolbász

Carpaccio – Nyers hús szeletelés

Mantequilla – Vaj

Pan de ajo – Fokhagymás kenyér

Queso manchego – Manchego sajt

Napi menü/recept: Tiramisu Latte

Hozzávalók

1 adag eszpresszó

150 ml tej

1 evőkanál mascarpone

1/2 teáskanál vaníliás cukor

Kakaópor (a tetejére)

Elkészítés:

A mascarponét és a vaníliás cukrot összekeverem egy tálban.

Hozzáadom a felmelegített és habosított tejet.

Az eszpresszót a pohárba öntöm.

Rákanalazom a mascarponés habot.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.04.01

Munkavégzés helye: Topi

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Cocktailok keverése

Majd az utolsó felszolgálásunk a Topiban is megtörtént.

Munkatársak neve:

Sonia

Ariel

Melissa

Dani

Alberto

Brisa

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Menú degustación – Kóstoló menü

Carta de postres – Desszertlap

Flan – Puding

Tarta de chocolate – Csokoládétorta

Bizcocho – Sütemény

Sorbete – Sorbet

Torrija – Friss pirított kenyér (spanyol desszert)

Churros – Spanyol édesség (fánk)

Helado de vainilla – Vanília fagylalt

Licor – Likőr

Napi menü/recept: Bronx Cocktail

Hozzávalók:

2 cl gin

1 cl vörös vermut

1 cl száraz vermut

1 cl narancslé

Elkészítés:

Mindent shakerbe tettem, hozzáadtam a jeget, és jól összeráztam. Lehűtött pohárba szűrtem, majd narancsszelettel díszítettem

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.04.02

Munkavégzés helye: Topi

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Egy hatalmas asztal megtérítése volt a mai

feladat melyet egy-egy hajtogatott

szalvétával tettünk szebbé

Munkatársak neve:

Zahir

Gabriel

Sonio

Alberto

Rebecca

Said

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Comedor – Étkező

Cocina abierta – Nyitott konyha

Barra de bar – Bárpult

Comanda – Megrendelés

Despachar – Kiszolgál

Camarero de piso – Felszolgáló (szállodában)

Rotura – Törés

Mopa – Felmosó

Cartón de vino – Boros karton

Tenedor de postre – Desszert villa

Napi menü/recept: Cookie Coffee

Hozzávalók:

1 adag eszpresszó

1-2 evőkanál cookie szirup

150 ml tej

Elkészítés

Elkészítem az eszpresszót. A tejhez cookie szirupot adok, majd felhabosítom. A habosított tejet az eszpresszóhoz öntöm, és ha szeretném, tejszínhabbal díszítem a tetejét.

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.04.03

Tapasztalatok:

Szótár:

Munkavégzés helye: Coffe Factory

Napi munka, beosztás: Pincér

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:</p> <p>Mai nap eltérő volt a többitől mert egy kávégyárat tekinthettünk meg ahol különböző kávékat kóstoltunk és a gyártást is végig néztük.</p>	<p>Munkatársak neve:</p> <p>Sonia Ariel Melissa Dani Alberto Brisa</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ul style="list-style-type: none"> Corta – Félbevágni Servir – Tálalni Poner la mesa – Az asztalt megteríteni Silla de comedor – Étkezős szék Trapo – Ruhadarab (használható a szennyes törlésére) Plato caliente – Meleg tányér Carta del día – Napi étlap Taza de café – Kávészsésze Carta de cocteles – Koktél menü Surtido de pan – Pékáru választék 	
<p>Napi menü/recept: Megtanultuk a különböző kávé típusok közti különbségeket.</p>	

MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.04.04

Munkavégzés helye: Topi

Napi munka, beosztás:Pincér	
Végzett tevékenység, tapasztalatok: Mai nap a takarítástól eltérően abszint felszolgálásával és helyes elkészítésével foglalkoztunk	Munkatársak neve: Sonia Ariel Melissa Dani Alberto Brisa Zahir Gabriel Sonio Alberto Rebecca Said
Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár): Limpiar la mesa – Törölni az asztalt Sacar los platos – Elvinni a tányérokat Desinfectante – Fertőtlenítő Cafetera de espresso – Eszpresszó kávéfőző Tostadora – Piritó Manteca – Zsír Ensalada de pasta – Tésztaasaláta Copita – Kis pohár Plato grande – Nagy tányér Ecurrir – Leszűrni	
Napi menü/recept: Hozzávalók: 50 ml abszint 1 kocka cukor 100 ml hideg víz Először az abszintkanalat helyeztem a pohár szélére, majd rátettem egy kockacukrot. Lassan öntöttem rá a hideg vizet, hogy feloldja a cukrot, miközben az abszint tejessé vált.	

MOBILITÁS ELEMZÉSE, TAPASZTALATOK, VÉLEMÉNYEK, JAVASLATOK

1. Milyen hétvégi, szabadidős programokon vettél részt:

Több múzeumot meglátogatunk (Prado). A környező és a távolabb eső látványosságokhoz is eljutottunk.

2. Milyen volt a szállás, ellátás minősége?

A szállás kifejezetten tiszta és jó környéken volt. A tömegközlekedési eszközök is közel voltak.

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

Busz

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

A személyes elvárásom a nyelvtudásom fejlesztése és az idegen kultúra megismerése volt. szakmai szempontból azt vártam, hogy gyakorlatban tartalmazzam a tanórán megtanultakat, új technikákat tanuljak.

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

Az elvárásaim nagyrésze megvalósult a program alatt. Fejlesztettem a vendéglátással kapcsolatos készségeimet pl rendelésfelvétel, kiszolgálás, borok italok felszolgálása. A nyelvtudásomat is jelentősen javítottam, mivel folyamatosan használtam az angol nyelvet.

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

Jelenleg magabiztosan állok a vizsgához, azonban fejlődésre mindig van lehetőség.

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

Kedvencet választani nem is tudnék, viszont többek között nagyon tetszett a flambirozott italok elkészítése.

8. S mi érintett a legkellemetlenebbül?

A spanyol nyelvtudás hiánya.

