



**MAGYAR MÁLTAI  
SZERETETSZOLGÁLAT  
KÁROLY RÓBERT TECHNIKUM  
GYÖNGYÖS**



**Erasmus+**

# **MUNKANAPLÓ**

**külföldi szakmai gyakorlati munkához**

**KOCZKA BALÁZS**

.....

**név**

## Alapadatok

Kiutazó neve: **Koczka Balázs**

Küldő intézmény neve: **Magyar Máltai Szeretetszolgálat Károly Róbert Technikum**

Címe: **3200 Gyöngyös, Katona J. u. 4.**

Projekt címe: **„Rövid ellátási láncok helye és szerepe a vendéglátásban, avagy a helyi termelőtől a vendég tányérjáig„**

Fogadó intézmény neve: **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:**

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

Napi időtartama: **változó**

Nyelve: **angol 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 Catering School

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Felpakoltuk a teherautót, lepakoltunk és előkészültünk a rendezvényre. Megterítettünk és előpakoltunk mindent, ami fontos a másnapra. Megtanították a dupla eszpresszót.

Munkatársak neve: Zhair  
Rebeka, Xiomara, Elvis,  
Gabriell, Said.

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. Hola - Helló
2. Adios -Viszlát
3. Gracias - Köszönöm
4. Por favor - Kérem
5. Si - Igen
6. Claro - Persze
7. No - Nem
8. Amigo - Barát
9. Todo - Minden
10. De nada - nincs mit

Napi menü/Recept: Először is, friss sötét pörkölésű kávébabot választottam, amit finomra őröltem. A kávé adagját 14–18 grammra mértem, hogy elérjem a megfelelő erősséget. Ezt a mennyiséget egyenletesen beleöntöttem a kávéfőző szűrőjébe, ügyelve arra, hogy jól eloszoljon.

Miután a kávégép felmelegedett, elindítottam, és hagytam, hogy a két adag eszpresszó lefőjön. Az eredmény egy szép, sűrű crema réteggel borított kávé lett, amitől az illata már az első pillanatban felébresztett.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2023.03.13

Munkavégzés helye: Auditorio de zaragoza

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok: Ma megtanították carajillo. Felszolgálás, bárban kiszolgálás, rámolás a végén.

Munkatársak neve: Zhair Rebeca, Xiomara, Elvis, Gabriell, Said.

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. Bienvenido/a Üdvözljük
2. Mesa - Asztal
3. Men - Menü
4. Cuenta - Számla
5. Agua - Víz
6. Comida - Étkezés/étel
7. Bebida - Ital
8. Por favor - Kérem
9. Gracias - Köszönöm
10. Servir - Szolgálni (felszolgálni)

Napi menü/Recept: Először elkészítettem egy friss, erős espresszót a kávéfőzővel. Miután elkészült, egy kis pohárba öntöttem. Ezután hozzáadtam egy adag rumot (vagy brandyt, ahogy szokás), körülbelül egy kis adagnyit (30-40 ml), de még nem kevertem el. A következő lépésben lángra lobbantottam az italt, hogy az alkohol gyorsan elpárologjon, és csak a rum ízét hagyja meg. Ezután hagytam, hogy az alkohol elégjen, és az ital egy kicsit lecsillapodjon. Miután az alkohol kiégett, beleöntöttem a kávé, és alaposan összekevertem. Az eredmény egy erős, de alkoholmentes carajillo lett, ami megőrizte az alkohol gazdag ízét, de az ital most már teljesen koffeinfókuszu volt.

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.14

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Eltakarítottunk a tegnapi rendezvény után és elmosogattunk.

Munkatársak neve: Zhair Rebeca, Xiomara, Elvis, Gabriell, Said.

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. Tostado - Pörkölt (kávé)
2. Molido - Őrölt (kávé)
3. Café expreso - Espresso kávé
4. Café americano - Amerikai kávé
5. Cafetera - Kávéfőző
6. Barista - Kávékészítő szakember
7. Café arábica - Arabica kávé
8. Café robusta - Robusta kávé
9. Crema - Kávéhab (espresso tetején)
10. Cata de café - Kávékóstolás

Napi menü/Recept: Irish coffe:

Már kész is van az Irish Coffee! Először egy pohárba öntöttem a friss, erős kávét, majd hozzáadtam egy kis barna cukrot, hogy édesebb legyen. Ezután belecsorgattam 4 cl ír whiskey-t, hogy igazán karakteres íze legyen.

Végül egy jó adag friss tejszínt kanalaztam a tetejére, ügyelve, hogy szép, habos réteget képezzen.

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.17

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás:Pincér

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok: Az evőeszközök fénnyezése forró vízzel és egy kicsi vodkával elkeverve. Elő készültünk a másnapi étterem nyitásra. Meg tanultuk még az Arthuro koktélt.</p>	<p>Munkatársak neve: Zhair Rebea, Xiomara, Elvis, Gabriell, Said, Melissa, Soni.</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Cóctel - Koktél</li><li>2. Coctelera - Koktélshaker</li><li>3. Licor - Likőr</li><li>4. Jarabe - Szirup</li><li>5. Mojar - Beáztatni (például poharat cukorral)</li><li>6. Agitar - Rázni (koktélt készíteni)</li><li>7. Remover - Keverni</li><li>8. Garnitura - Díszítés (pl. citromszelet, olajbogyó)</li><li>9. Copa - Pohár</li><li>10. Mixólogo/a - Koktél mester (bártender)</li></ol>	

Napi menü/recept: Arthuro koktél:

A koktél már elkészült! Először is, egy shakerben összekevertem a kívánt mennyiségű jégkockákat, majd hozzáadtam 4 cl fehér rumot, 2 cl narancslikőrt, és egy kis lime levét. Jól összeráztam, hogy az ízek tökéletesen összeérjenek.

Miután alaposan lehűlt, átszűrtem egy pohárba, és egy szép díszítésként egy narancsszeletet is rátettem.

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.18

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok: Ma felszolgáltunk, szervíroztunk a vendégek előtt szerviz kocsin. Megtanultunk sangriát készíteni.

Munkatársak neve:Zhair, Rebeka, Xiomara, Elvis, Gabriell, Said, Melissa, Soni.

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. Vino - Bor
2. Copa - Pohár
3. Tinto - Vörös (bor)
4. Blanco - Fehér (bor)
5. Rosado - Rozé (bor)
6. Botella - Üveg
7. Bodega - Borászat, pince
8. Cata - Kóstolás
9. Uva - Szőlő
10. Dulce - Édes (bor)

**Napi menü/recept: Topis sangria:**

Egy kisebb pohárba öntöttem egy fél üveg száraz vörösbort, majd hozzáadtam egy kis cukrot, hogy édesebb legyen, körülbelül 1-2 evőkanálnyit. Belekerült egy szelet narancs és citrom, valamint egy picit zöldalma, amit felkockáztam, hogy frissítő legyen.

Aztán egy picit brandyt is öntöttem bele, hogy még intenzívebb legyen az íze, és egy keveset szódavizet adtam hozzá, hogy enyhén buborékos legyen. Jól összekevertem, majd hűtőbe tettem egy fél órára, hogy az ízek összeérjenek.

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.03.19

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok:

Előkészültünk a másnapi étterem

megnyitására. Megtanultuk a

Blanco y negro-t.

Munkatársak neve: Zhair

Rebeka, Xiomara, Elvis,

Gabriell, Said, Melissa, Soni.

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. Camarero/a - Pincér/pincérnő
2. Carta - Étlap
3. Menú del día - Napi menü
4. Reserva - Foglалás
5. Comensal - Vendég (az étteremben)
6. Plato principal - Főétel
7. Aperitivo - Előétel / ital
8. Servicio - Szolgáltatás / szerviz
9. Cocina - Konyha
10. Bodega - Borospince / borlista

**Napi menü/recept: Blanco y Negro:**

Először egy pohárba tettem a kívánt mennyiségű jeget, majd hozzáadtam 4 cl fehér rumot és 2 cl kávé likőrt. Egy kis tejszínt is beleöntöttem, hogy még krémesebb legyen, majd alaposan összekevertem, hogy az ízek szépen összemosódjanak.

A végeredmény egy finom, kávé és enyhén édes koktél.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.20

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok: Ma felszolgáltunk és ismét szervíroztunk csak egy hosszabb asztalon nem szerviz kocsin. Megtanultuk a a coffe con leche.

Munkatársak neve: Zhair Rebeka, Xiomara, Elvis, Gabriell, Said, Melissa, Soni.

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. Presentación - Tálalás (étel vagy ital bemutatása)
2. Plato decorado - Díszített tányér
3. Garnición - Garnír (díszítőelemek az ételen)
4. Montaje - Tálalás, összeállítás
5. Emplatado - Tányérra helyezés, tálalás
6. Sazonar - Ízesíteni
7. Flameado - Lángon készített étel
8. Escudella - Tálaló edény
9. Sirope - Szirup (használható étel díszítésére)
10. Estilo - Stílus (a tálalás módja, pl. modern, klasszikus)

Napi menü/recept: Caffe con leche:

Először is, friss kávé főztem, körülbelül egy erősebb adagot, hogy igazán gazdag íze legyen. Közben egy kis tejből egy habos, meleg italt készítettem. A tejnek épp annyira forrónak kellett lennie, hogy ne forrjon, csak szépen felmelegedjen.

Miután mindkét rész elkészült, egy csészébe öntöttem a kávé, majd rászűrtem a habosított tejet, hogy a kávé és a tej szép arányban keveredjen

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.21

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Pincér.

Végzett tevékenység, tapasztalatok: A mai nap mosogattunk és feltakarítottunk.

Munkatársak neve: Zhair Rebeke, Xiomara, Elvis, Gabriell, Said, Melissa, Soni

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. Limpieza - Takarítás
2. Desinfectante - Fertőtlenítő
3. Detergente - Mosogatószer
4. Trapeador - Felmosó
5. Escoba - Seprű
6. Esponja - Szivacs
7. Jabón - Szappan
8. Cepillo de fregar - Mosogató kefe
9. Balde - Vödör
10. Desengrasante - Zsíroldó

Napi menü/recept: Caffè Mazzagran: Először is, egy erős, friss kávéfőztem, és miután elkészült, gyorsan hagytam egy kicsit lehűlni. Közben egy pohárba tettem jeget, hogy az ital szépen lehűlhessen.

Ezután a kihűlt kávéfőztem beleöntöttem a pohárba, majd egy kicsi citromlevet is adtam hozzá, hogy frissítő és savanykás ízt kapjak. Egy kis cukrot is belekevertem, hogy édeskés legyen.

Végül, hogy még intenzívebb legyen, egy kis hideg vizet is adtam hozzá, és jól összekevertem az egész italt

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap: 2025.03.24

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Pincér.

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok: Ma a szakácsoknak volt verseny egy másik iskolával és más szakácsokkal, nekünk azt kellett felszolgálni. Megtanultuk a Tea americano.</p>	<p>Munkatársak neve: Zhair Rebeka, Xiomara, Elvis, Gabriell, Said, Melissa, Soni</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Receta - Recept</li><li>2. Especias - Fűszerek</li><li>3. Cata - Kóstolás</li><li>4. Presentación - Tálalás</li><li>5. Sabores - Ízek</li><li>6. Chef - Szakács</li><li>7. Desafío - Kihívás</li><li>8. Plato - Fogás</li><li>9. Cocinar - Főzés</li><li>10. Puntuación - Pontozás</li></ol>	
<p>Napi menü/recept: Tea americano: Először forró vizet öntöttem a teafilterre, majd hagytam, hogy a tea szépen áztatódjon, és kiadja az ízét. Egy erősebb teát készítettem, hogy igazán intenzív legyen.</p> <p>Miután elkészült, egy nagyobb csészébe öntöttem, majd hozzáadtam egy kis extra forró vizet, hogy hígabb és lágyabb legyen az íze – így még inkább az Americano jellegű italt kaptam.</p>	

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.25

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Pincér.

Végzett tevékenység, tapasztalatok: Ma elő készültünk a rendezvényre. Ma megtanultuk a sex on the beach.

Munkatársak neve: Zhair  
Rebeka, Xiomara, Elvis,  
Gabriell, Said, Melissa, Soni.

Újjonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

Planificación - Tervezés

Presupuesto - Költségvetés

Logística - Logisztika

Protocolo - Protokoll

Promoción - Népszerűsítés, promóció

Espacio - Helyszín

Agenda - Program

Transporte - Szállítás

Distribución - Elosztás

Gestión - Menedzsment

Napi menü/recept: Sex on the beach: Először is, egy shakerbe tettem jégkockákat, majd hozzáadtam 4 cl vodkát, 2 cl őszibarack likórt, és 2 cl áfonyalét. Ezután egy kis narancslét is öntöttem hozzá, hogy egy frissítő, gyümölcsös alapot kapjak.

Jól összeráztam az egészet, majd egy pohárba szűrtem. A végén egy kis szelet narancsot tettem a pohár szélére, hogy még szebb és frissítőbb legyen

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.26

Munkavégzés helye: Feria de Zaragoza.

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok: Ma egy kereskedelmi központban szolgáltunk fel.

Munkatársak neve: Zhair Rebea, Xiomara, Elvis, Gabriell, Said, Melissa, Soni.

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. Cuenta – Számla
2. Comanda – Megrendelés
3. Silla alta – Magas szék (gyerekeknek)
4. Descuento – Kedvezmény
5. Reserva – Foglalás
6. Protocolo de servicio – Szolgáltatási protokoll
7. Descorchar – Bor kinyitása
8. Pedir la cuenta – Kérni a számlát
9. Maridar – Bor párosítás (étkezéshez)
10. Brindis – Koccintás

Napi menü/recept: Tapas Menü:

- Patatas Bravas - Fűszeres sült krumpli, bravas szósszal
- Tortilla Española - Spanyol omlett, burgonyával
- Croquetas - Krokettek, sonkás vagy húsos töltelékkel
- Pimientos de Padrón - Padrón paprikák, sóval tálalva
- Jamón Ibérico - Ibériai sonka
- Churros - Spanyol fánk, csokoládé mártással
- Empanadas - Töltött piték, sós vagy édes töltelékkel
- Aceitunas - Friss olajbogyók
- Queso Manchego - Manchego sajt, fűszeres, kemény sajt a La Mancha régióból

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.27

Munkavégzés helye: TOPI Catering School.

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok: Ma a Topi-nak az éttermében szolgáltunk fel, mosogattunk.

Munkatársak neve: Zhair Rebeka, Xiomara, Elvis, Gabriell, Said, Melissa, Soni.

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. Acompañamientos – Köret
2. Selección de quesos – Sajtválogatás
3. Plato vegetariano – Vegetáriánus étel
4. Menú infantil – Gyerekmenü
5. Sin gluten – Gluténmentes
6. Sin lactosa – Laktózmentes
7. Maridar – Párosítani (étel és ital)
8. Menú a la carta – Á la carte menü (választható étkezés)
9. Precio por persona – Ár fejenként
10. Bebidas – Italok

Napi menü/recept: Topi menü:

**Entrante (Előétel)**

Gazpacho (Hideg paradicsomleves)

Ensalada mixta (Vegyes saláta)

Plato Principal (Főétel)

Paella de mariscos (Tenger gyümölcseivel készült paella)

Tortilla Española (Spanyol omlett burgonyával)

**Postre (Desszert)**

Flan (Karamell puding)

Churros con chocolate (Churros forró csokoládéval)

**Bebida (Ital)**

Vino de la casa (Ház bora)

Agua (Víz)

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.28

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok: Ma el  
takarítottunk és elpakoltunk a tegnapi  
rendezvényről maradt koszos és egyéb  
dolgokat, elmosogattunk. Ma megtanították  
a Tinto de Verano

Munkatársak neve: Zhair  
Rebeka, Xiomara, Elvis,  
Gabriell, Said, Melissa, Soni.

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. Margarita - Margarita (koktél neve)
2. Batir - Habosítani (pl. tojásfehérjét koktélba)
3. Licor - Likőr
4. Trago - Italkülönlegesség, ital
5. Copa - Kupa (koktélpohár)
6. Hielo - Jég
7. Corteza de limón - Citromhéj (használható díszítéshez)
8. Aromatizar - Ízesíteni, aromásítani
9. Champán - Pezsgő
10. Cítrico - Citrusféle

Napi menü/recept: Tinto de Verano:

Először is, egy pohárba öntöttem egy adag jó minőségű vörösbort – nem túl erőset, hogy igazán frissítő legyen. Ezután hozzáadtam egy kis szódavízet, hogy még könnyedebbé és buborékosabbá váljon.

A végén néhány jeget tettem a pohárba, és egy szelet citromot is raktam bele, hogy még frissebb ízt adjon.

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.03.31

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Pincér.

Végzett tevékenység, tapasztalatok: Ma előkészültünk az étterem megnyitására, de előtte feltakarítottunk. Ma megtanultam Clara koktélt.

Munkatársak neve: Zhair Rebeca, Xiomara, Elvis, Gabriell, Said, Melissa, Soni.

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. Batir – Habosítani, rázni (pl. koktélt)
2. Colar – Szűrni
3. Copa – Koktélpohár
4. Bebida – Ital
5. Gaseosa – Szénsavas üdítőital
6. Cóctel sin alcohol – Alkoholmentes koktél
7. Jugo – Gyümölcslé
8. Cortado – Koktél, amiben erősebb alkohol keveredik gyümölcslével
9. Vermut – Vermut (alkoholos ital)
10. Tónica – Tonik (szénsavas ital)

Napi menü/recept: Clara koktél: Először egy pohárba öntöttem egy adag friss, hideg sört, majd hozzáadtam egy kis citromos üdítőt, hogy friss és enyhén édes legyen. A sör és a limonádé keverékét jól összeforgattam, hogy szépen összeérjenek az ízek.

A végén egy szelet citromot tettem a pohár szélére, hogy még szebbé és üdítőbbé váljon.

# MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.04.01

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Pincér

Végzett tevékenység, tapasztalatok: Ma az étteremben szervíroztunk és menüztetés volt.

Munkatársak neve: Zhair Rebeca, Xiomara, Elvis, Gabriell, Said, Melissa, Soni.

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. Aperitivo – Aperitif
2. Salmón ahumado – Füstölt lazac
3. Tenedor de postre – Desszertes villa
4. Cucharilla – Kiskanál
5. Poner la mesa – Az asztal megterítése
6. Carta de vinos – Borlap
7. Copa de champán – Pezsgőspohár
8. Pláttillo – Tányér (kisebb étkezéshez)
9. Servir – Tálalni, felszolgálni
10. Comida para llevar – Elvitelre rendelés

Napi menü/recept: Topi menü:

**Entrante (Előétel):**

Aceitunas - Fűszeres olívbogyók (fokhagymás, citromos, fűszeres)

Pimientos de Padrón - Padrón paprikák, olajban sütvve, tengeri sóval megszórva

**Plato Principal (Főétel):**

Coq au Vin a la Española - Spanyol stílusú csirke borban párolva, fokhagymával, hagymával és paprika szószban

Merluza a la Vasca - Spanyol stílusú tengerisüllő (merluza) fehérboros szósszal, paprikával, hagymával és zöldségekkel

**Postre (Desszert):**

Tarta de Santiago - Mandulás torta, amelyet gyakran egy "Santiago kereszt" díszít

Arroz con Leche - Spanyol tejberizs, fahéjjal és citromhéjjal

**Bebida (Ital):**

Cava - Spanyol pezsgő, amely tökéletes aperitifként vagy étkezésekhez

Zumo de Naranja - Frissen facsart narancslé

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.04.02

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Pincér.

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok: Ma elpakoltunk a tegnapi szervírozás után és takarítottunk és még meg tanultam ma egy új koktélt is (Cubre Libre).</p>	<p>Munkatársak neve: Zhair Rebea, Xiomara, Elvis, Gabriell, Said, Melissa, Soni.</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Comensal - Vendég (aki étkezik)</li><li>Servir en porciones - Adagolni</li><li>Carro de servicio - Szervírozó kocsi</li><li>Tenedor de postre - Desszertes villa</li><li>Cuchara de sopa - Leveses kanál</li><li>Descorchar - Ki- vagy felbontani (pl. bort)</li><li>Copa de vino - Borospohár</li><li>Salsa - Szósz</li><li>Acompañamiento - Köret</li><li>Temperatura de servicio - Tálalási hőmérséklet</li></ul>	

Napi menü/recept: Cubre Libre: Először is, egy pohárba tettem néhány jégkockát, majd hozzáöntöttem egy adag rumot, egy jó minőségű fehér rumot választottam, hogy szép tiszta íze legyen. Ezután friss kólát öntöttem hozzá, hogy igazán frissítő legyen.

Egy kis lime levét is facsartam bele, hogy adjon egy kis friss, citrusos ízt. Jól összekevertem, és már kész is volt

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.04.03

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Pincér.

Végzett tevékenység, tapasztalatok: Ma előkészültünk a pénteki szervírozásra, ma egy kisebb mennyiségű főnek szolgáltunk fel, és utána elmostuk a koszos cuccokat.

Munkatársak neve: Zhair Rebeka, Xiomara, Elvis, Gabriell, Said, Melissa, Soni.

Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):

1. Sala principal – Fő étterem
2. Pasillo – Folyosó
3. Vestíbulo – Előtér
4. Cocina fría – Hideg konyha
5. Cocina caliente – Meleg konyha
6. Cuarto de almacenaje – Raktár
7. Área de servicio – Szolgálatási terület
8. Zona de cocina – Konyhai terület
9. Área de clientes – Vendégterület
10. Bar de copas – Koktélbár

Napi menü/recept: Topi menü:

**Entrante (Előétel):**

Gazpacho Andaluz - Hideg paradicsomleves, amely uborkát, paprikát, fokhagymát, hagymát és olívaolajat tartalmaz.

Tortilla Española - Spanyol omlett, burgonyával és hagymával készítve.

**Plato Principal (Főétel):**

Paella Valenciana - Hagyományos spanyol rizses étel, csirke, tenger gyümölcsei, zöldségek és sáfrány keverékével.

Merluza a la Vasca - Spanyol tengerisüllő fehérboros szósszal, fokhagymával, zöldségekkel és olívaolajjal.

**Postre (Desszert):**

Flan de Huevo - Karamellizált tojáskrém puding.

Churros con Chocolate - Ropogós, édes churros, forró csokoládéval tálalva.

**Bebida (Ital):**

Sangría - Frissítő boros ital gyümölcsökkel, brandyvel és szódával.

Vino de la Casa - Ház bora.

## MUNKANAPLÓ

Év/hó/nap:2025.04.04

Munkavégzés helye: TOPI Catering School

Napi munka, beosztás: Pincér

<p>Végzett tevékenység, tapasztalatok:Ma vendégeknek szervíroztunk a szerviz kocsin, látványos volt a vendégek szerették.</p>	<p>Munkatársak neve: Zhair Rebeke, Xiomara, Elvis, Gabriell, Said, Melissa, Soni.</p>
<p>Újonnan megismert szavak, kifejezések (szótár):</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Carro de servicio - Szervízkesz</li><li>2. Emplatado - Tálalás</li><li>3. Soporte - Állvány</li><li>4. Utensilios de mesa - Étkezési eszközök</li><li>5. Entrega - Kézbesítés</li><li>6. Atención - Kiszolgálás</li><li>7. Decoración - Dekoráció</li><li>8. Técnica de servicio - Szervírozási technika</li><li>9. Velocidad de servicio - Szervírozási sebesség</li><li>10. Estilo buffet - Buffet stílus</li></ol>	

Napi menü/recept: Topis menü:

**Entrante (Előétel):**

Tartar de atún rojo con aguacate y salsa de soja

- Vörös tonhal tatár avokádóval és szójaszósszal, citromlével és friss fűszernövényekkel tálalva.

Sopa de marisco con toques de azafrán

- Tenger gyümölcseivel készült leves sáfránnyal, friss zöldségekkel, fokhagymával és fehérborral.

**Plato Principal (Főétel):**

Solomillo de ternera a la parrilla con reducción de vino tinto

- Grillezett marhaszűz vörösboros szósszal, pirított zöldségekkel és parmezánnal megszórt burgonyapürével.

Pargo al horno con costra de hierbas

- Sült vörös sügér fűszeres gyógynövényházzal, párolt zöldségekkel és citromos vajmártással.

**Postre (Desszert):**

Tarta de Santiago

- Mandulás torta, amelyet a híres "Santiago kereszt" díszít, friss bogyós gyümölcsökkel.

Mousse de chocolate con frambuesas frescas

- Finom csokoládémousse friss málnával és tejszínhabbal.

**Bebida (Ital):**

Cava

- Spanyol pezsgő, amely tökéletes aperitifként, illetve étkezéshez is ideális.

Vino Tinto Reserva

- Kiváló minőségű spanyol vörösbor, amely illik a húskételekhez.

1. Milyen hétvégi, szabadidős programokon vettél részt: Hétfégén kimentünk tengőzni, az egyik héten egy természet védett helyre mentünk a mi nagyon szép volt és volt még egy csomó vízesés, Madridba is ellátogattunk, csodás hely volt.

2. Milyen volt a szállás, ellátás minősége?

Tökéletes volt, megvagyok vele elégedve.

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

Busz, gyalog, villamos.

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

Sok mindent fogok kint tanulni, mert mindent máshogy csinálnak és ez tényleg így is lett.

5. Hogyan valósultak meg szakmai elvárásaid? Szakmailag miben fejlődöttél a program alatt? Az elvárásaim jól valósultak meg. A tényérfogás szabályait is megtanultam.

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

Stabilabban tudjam tartani a tálcán lévő poharat vagy kávécsészét.

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

Barcelonai tengerpart és az all you can eat-ek.

8. S mi érintett a legkellemetlenebbül?

Semmi nem érintett kellemetlenül.

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

1  
2  
3  
4  
egyáltalán nem 5  
nagyon hasznos volt

Ha nem volt hasznos, akkor írd le miért nem!

9. A szakmai gyakorlatod mennyire illeszkedett az itthoni szakmai gyakorlati munkádhoz? Egy 5-ös skálán karikázd be a válaszod!

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

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

10. A mentor vagy kísérőtanár értékelése a  
tanulóról:

Balázs szakmai gyakorlati idő alatt kiválóan hajtotta végre rábízott feladatokat, új élményekkel gazdagodott a szervírozás és felszolgálat terén, valamint koktél készítése terén is. Kommunikációja megfelelő volt, gyorsan és könnyen beilleszkedett a spanyol csapatba

11. A mentor vagy kísérőtanár esetleges javaslatai  
a munkahely kiválasztásával, az ott végzett munkával kapcsolatban:

Semmilyen változtatást nem javaslok, minden úgy jó, ahogy van.